



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA MARTIGNACCO – PASIAN DI PRATO

PRESSO COMUNE PASIAN DI PRATO - CAPOFILA

VIA ROMA, 46/48 - 33037 PASIAN DI PRATO - TEL. 0432.645930 - FAX 0432.645913
posta elettronica: llpp@comune.pasiandiprato.ud.it internet: www.pasian.it
posta elettronica certificata: lavoripubblici@pec.pasian.it



**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°
GRADO DEL COMUNE DI PASIAN DI PRATO**

CIG 7816914180

**Dal 01.09.2019 al 31.08.2022 ed eventuale rinnovo triennale fino al
31.08.2025 e proroga tecnica fino al 31.12.2025**

TITOLO 1
DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE.

- ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE E MOTIVAZIONE NON SUDDIVISIONE IN LOTTI
- ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE.
- ART. 3 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI.
- ART. 4 – VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE.
- ART. 5 – SOPRALLUOGO.
- ART. 6 – STANDARD MINIMI E QUALITA' DEL SERVIZIO.
- ART. 7 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA.
- ART. 8 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.
- ART. 9 – SERVIZIO "MERENDA SANA".
- ART. 10 – SERVIZI AGGIUNTIVI.
- ART. 11 – ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.
- ART. 12 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI.

TITOLO 2
GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE –
PRENOTAZIONI.

- ART. 13 - ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO.
- ART. 14 – PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI E CARICAMENTO AL SISTEMA DELLE PRESENZE.
- ART. 15 – RICARICA DEL CREDITO MENSA PRE-PAGATO.
- ART. 16 – PROVENTI DELLA CONCESSIONE.
- ART. 17 – MOROSITA'.
- ART. 18 – ULTERIORI ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.
- ART. 19 – ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE PER LA GESTIONE DEI RAPORTI CON L'UTENZA.

TITOLO 3
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'.

- ART. 20 – ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI.
- ART. 21 – REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'.
- ART. 22 – CERTIFICAZIONE PRODOTTI – ETICHETTATURA.
- ART. 23 – MENU'.
- ART. 24 – DIETE SPECIALI.

TITOLO 4
DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E
ARTICOLI VARI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI PASIAN DI PRATO,
PASSONS E CENTRO ESTIVO.

- ART. 25 – OGGETTO E MODALITA' DELLA FORNITURA.
- ART. 26 – PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E IL CENTRO ESTIVO.
- ART. 27 – ORDINAZIONI, TRAPORTO E CONSEGNE.

TITOLO 5
DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA, TRAPORTO E DISTRIBUZIONE DI
PASTI VEICOLATI (SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO) –
CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.

- ART. 28 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA, LOCALI E ATTREZZATURA.
- ART. 29 – CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO PER LE EMERGENZE.
- ART. 30 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.
- ART. 31 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI.
- ART. 32 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.
- ART. 33 – PRESENZA NUMERICA DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E SORVEGLIANZA

PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO.

TITOLO 6

PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO E CONTROLLI.

- ART. 34 – OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.
- ART. 35 – SMALTIMENTO RIFIUTI.
- ART. 36 – CONTROLLI.
- ART. 37 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO.
- ART. 38 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.
- ART. 39 – PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI.

TITOLO 7

INDICAZIONI VARIE SUL SERVIZIO.

- ART. 40 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PROGRAMMA DI EMERGENZA.
- ART. 41 – COOPERAZIONE.
- ART. 42 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA.

TITOLO 8

DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE.

- ART. 43 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO.
- ART. 44 – ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI.
- ART. 45 – FORMAZIONE ADDETTI.

TITOLO 9

ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

- ART. 46 – ADEMPIMENTI A CARICO DELLA I.A.
- ART. 47 – GARANZIA PROVVISORIA.
- ART. 48 – GARANZIA DEFINITIVA.
- ART. 49 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.
- ART. 50 – MODALITA' DI FINANZIAMENTO.
- ART. 51 – MODALITA' DI PAGAMENTO.
- ART. 52 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI.
- ART. 53 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE.
- ART. 54 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO.
- ART. 55 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO.
- ART. 56 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.
- ART. 57 – SUBAPPALTO.
- ART. 58 – FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE.
- ART. 59 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.
- ART. 60 – MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.
- ART. 61 – DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE.
- ART. 62 – CONTROVERSIE.
- ART. 63 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.
- ART. 64 – CODICE DI COMPORTAMENTO
- ART. 65 – NORME FINALI.

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE

- ALL. A) MENÙ;
- ALL. B) SPECIFICHE AL MENÙ - GRAMMATURE;
- ALL. C) TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI;
- ALL. D) LINEE GUIDA DELLA REGIONE FVG;
- ALL. E) PROSPETTO DEL PERSONALE IMPIEGATO.
- ALL. F) PROSPETTO PASTI SOMMINISTRATI
- ALL. G) DUVRI
- ALL. H) SCHEMA DI CONTRATTO

TITOLO 1

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE E MOTIVAZIONE NON SUDDIVISIONE IN LOTTI

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Pesian di Prato (di seguito A.C.).

Il servizio nel complesso prevede:

- a) l'approvvigionamento, l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione del pasto secondo i menù prestabiliti;
- b) la fornitura delle derrate presso la Scuola dell'Infanzia di Passons, ove i pasti vengono cucinati dal personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale che provvede anche a tutte le operazioni accessorie di cui ai punti f) e g);
- c) la fornitura delle derrate e la preparazione dei pasti presso la cucina delle Scuole dell'Infanzia di Pesian di Prato, successivo porzionamento e somministrazione, e riordino del refettorio e della cucina, con personale della ditta concessionaria del servizio;
- d) la preparazione ed il trasporto dei pasti utilizzando un Centro di produzione pasti di proprietà della I.A. o comunque nella sua disponibilità, con successiva porzionamento e somministrazione presso il refettorio delle scuole primarie di Pesian di Prato e Passons e secondaria di primo grado di Pesian di Prato;
- e) Il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti (in contenitori termici per la veicolazione dei pasti che dovranno essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a +60°C e dei cibi deperibili freddi ad una temperatura non superiore a +10°C, fino all'atto della somministrazione);
- f) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti,
- g) lo sparcchiamento dei tavoli e la pulizia dei refettori, dei cucinini e dei locali interessati all'attività d'impresa alimentare ai sensi del D. Lgs 193/2007;
- h) la fornitura di tutto il materiale necessario, presso tutte le strutture interessate al servizio di produzione e somministrazione dei pasti, a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- i) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- j) la fornitura di merende, per tre giorni alla settimana, per i bambini della scuola primaria anche nelle giornate in cui non usufruiscono del servizio mensa, al fine di dare continuità al progetto già avviato da anni e finalizzato a favorire il consumo di una merenda sana;
- k) la fornitura delle sole merende pomeridiane e/o mattutine dove il servizio lo richieda;
- l) la rilevazione, con proprio personale, delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare, riscossione ed incameramento delle tariffe versate dall'utenza come meglio specificato al titolo 2;
- m) il servizio di sorveglianza durante la consumazione del pasto e fino all'orario di ripresa delle lezioni da parte degli utenti che effettuano i rientri presso la scuola secondaria di primo grado a Pesian di Prato (attualmente 1 ora di servizio per 2 rientri pomeridiani /servizio da avviare in coincidenza con l'avvio della presente concessione per n. 90 unità circa) come meglio specificato all'art. 33.

Le attrezzature di proprietà comunale da utilizzarsi per l'espletamento del servizio vengono affidate in comodato alla I.A.; quest'ultima fornirà comunque le suppellettili, gli arredi e le attrezzature che si rivelassero necessari, previa comunicazione al Comune.

Il servizio di refezione dovrà essere prestato con le seguenti modalità nelle sedi scolastiche destinatarie e precisamente:

1. fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso la scuola dell'infanzia di Passons ove è impiegato personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale, **ubicata in Via Zorutti n. 11;**
2. fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso una delle scuole dell'infanzia durante lo svolgimento del centro estivo (indicativamente dalla 1ª settimana di luglio alla seconda settimana di agosto compresa di ciascun anno) ove è impiegato personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale (**via Zorutti n. 11 / via Cialdini n. 20;**)
3. fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, nonché preparazione e distribuzione dei pasti, pulizia della cucina, del refettorio e riordino dei locali utilizzati presso la scuola dell'infanzia di Pasion di Prato, **ubicata in Via Cialdini n. 20** (come meglio indicato all'art. 26 del presente c.s.a.)
4. fornitura, porzionatura, distribuzione di pasti veicolati e riordino dei locali utilizzati, presso le scuole primarie e secondaria di 1° grado ubicate come di seguito descritto:
 - c) scuola primaria di Pasion di Prato, **Via Leonardo da Vinci n. 23;**
 - d) scuola secondaria di 1° grado di Pasion di Prato, **Via Leonardo da Vinci n. 10;**
 - e) **scuola primaria di Passons, Via Dante n. 29.**
5. prosecuzione del servizio aggiuntivo “merenda sana“ come meglio specificato nell'art. 9 attraverso la fornitura di pane speciale e/o yogurt presso le scuole primarie di Pasion di Prato e Passons;
6. fornitura delle sole merende pomeridiane e/o mattutine dove il servizio lo richieda.

Il servizio oggetto della concessione deve essere reso nel rispetto delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13.12.2012. - All. D)

Il presente Capitolato, come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto “*Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”.

L'A.C. obbliga l'Impresa appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché trattandosi di concessione, i servizi richiesti (es. riscossione tariffe c/o attività economiche) devono essere uniformi per le famiglie e su tutto il territorio comunale e non risultano ugualmente positivi se scorporati per le singole scuole. L'unitarietà della concessione porta con sé una flessibilità gestionale capace di produrre riflessi positivi anche in termini di ottimizzazione e razionalizzazione delle risorse pubbliche, ravvisandosi in tale connotazione un elemento di convenienza economica per la stazione appaltante.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE.

La concessione avrà durata di anni 3 (tre) ed avrà decorrenza dalla data di inizio del servizio fissata indicativamente per il 1° settembre 2019. La durata di cui sopra si intende riferita al periodo 01.09.2019-31.08.2022. Al termine del servizio relativo all'anno scolastico 2021/2022 il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

La concessione potrà essere rinnovata per ulteriori tre (3) anni dal 01.09.2022 al 31.08.2025 secondo quanto previsto dall'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i previa verifica circa le qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., la concessione potrà eventualmente essere prorogata per il periodo di tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque non oltre il 31.12.2025. In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche vigenti alla data di naturale scadenza della concessione.

ART. 3 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI.

Sulla base degli iscritti al servizio di refezione dell'ultimo anno scolastico, si prevede la fornitura di una media di n. **72.600 pasti** per ogni anno così suddivisi:

sede del servizio	n. pasti presunto annuo	n. pasti presunto per tutta la durata della concessione compreso rinnovo e proroga	frequenza settimanale
Sc. dell'Infanzia di Pasion di Prato	15.592	99.789	dal lunedì al venerdì
Sc. dell'Infanzia di Passons	13.868	88.755	dal lunedì al venerdì
Sc. Primaria di Pasion di Prato	24.660	157.824	dal lunedì al venerdì
Sc. Primaria di Passons	12.720	81.408	dal lunedì al venerdì
Sc. Secondaria di primo grado	5.760	36.864	2 giornate settimanali (lunedì e mercoledì)
TOTALE	72.600	464.640	

Merenda sana :

sede del servizio	n. presunto annuo	frequenza settimanale
Scuola Primaria di Pasion di Prato	24.660	3 giorni la settimana (lunedì-martedì e giovedì)
Scuola Primaria di Passons	12.720	3 giorni la settimana (lunedì-

		martedì e giovedì)
--	--	--------------------

Centro Vacanze:

sede del servizio	n. presunto annuo	frequenza settimanale
Scuola dell'Infanzia	1.100	Da lunedì a venerdì per max 6 settimane (luglio-agosto)

L'amministrazione comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari che coinvolgano le locali scuole, concordando di volta in volta i relativi numeri.

I dati sopra riportati hanno un valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

L'A.C. si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato alla I.A. a cura dell'A.C. e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla I.A.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario scolastico, od in caso di chiusura anticipata del servizio ristorazione, l'A.C. si impegna a comunicare tempestivamente alla I.A. la variazione stessa.

ART. 4 –VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE.

Il prezzo posto a base d'asta per ciascuna tipologia di pasto, comprensivo di tutte le voci di costo accessorie del servizio, IVA esclusa, è stabilito come segue:

Scuola dell'Infanzia di Passons	Fornitura derrate alimentari	€. 2,50 iva esclusa – oltre a €. 0,020 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
Scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato	Fornitura derrate alimentari e confezionamento pasti	€. 5,50 iva esclusa – oltre a €. 0,044 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
Scuola Primaria di Pasian di Prato e Scuola Primaria di Passons	Fornitura pasti veicolati	€. 5,60 iva esclusa – oltre a €. 0,045 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
Scuola Secondaria di primo grado	Fornitura pasti veicolati (compresa sorveglianza mensa)	€. 6,40 iva esclusa – oltre a €. 0,051 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

Ciascun prezzo a pasto, posto a base di gara, è stato calcolato tenendo conto di tutte le spese e servizi oggetto della concessione.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà in corso di esecuzione del contratto di richiedere all'operatore economico una merenda aggiuntiva il cui costo dovrà essere indicato in sede di offerta. L'importo di tale forma opzionale non è computata nell'importo complessivo della concessione né rileverà ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta economica.

Nei prezzi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le manutenzioni e le spese inerenti il presente capitolato.

Attualmente i prezzi, IVA esclusa, sono i seguenti:

- €. 4,872 iva esclusa per i pasti veicolati;
- €. 2,0909 iva esclusa per le derrate alimentari (si riferisce al solo costo delle derrate alimentari);

- €. 0,4060 iva esclusa per le merende qualora richieste (non si riferisce al costo della merenda sana che è compreso nel prezzo del pasto veicolato).

Il valore presunto della concessione, valutato ai fini della normativa applicabile per un triennio, è di €. 1.099.854,00 IVA esclusa, oltre ad €. 8.817,81 Iva esclusa, per oneri per la sicurezza; il costo della manodopera, ai sensi dell'art. 23 – comma 16 – del D. Lgs. 50/2016, è quantificato in €. 519.916,87. In caso di rinnovo e proroga della concessione l'importo è di €. 2.346.355,20 IVA esclusa, oltre ad €. 18.811,32 IVA esclusa per oneri per la sicurezza. In caso di rinnovo e proroga gli oneri per la manodopera sono quantificati in €. 1.109.155,99.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il costo unitario di ciascuna tipologia di pasto offerto, iva esclusa. L'operatore dovrà distinguere ed indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95 comma 10 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.).

Resta inteso che l'importo complessivo è stabilito a titolo indicativo. Resta parimenti inteso che i prezzi unitari offerti in sede di gara dalla I.A. formeranno la base del contratto di concessione, significando che l'importo complessivo contrattuale potrà subire modifiche in aumento o in diminuzione, risultando corrispondente al quantitativo dei pasti effettivamente erogati durante l'esecuzione della concessione, fatti salvi eventuali aggiornamenti ISTAT applicati sui prezzi unitari.

L'I.A. verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri di cui al bando di gara, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lettera a) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il prezzo unitario del pasto potrà essere rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno dall'avvio del servizio, in relazione all'indice dei prezzi al consumo e costi standard (art. 106 comma 1 lett. A) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.).

Restano ferme le disposizioni di cui all'art. 1 comma 115 della Legge 208/2015 (legge di stabilità 2016) che prevedono che, in caso di variazione dei prezzi, in aumento o in diminuzione, superiore al 10% l'I.A. e l'A.C. hanno facoltà di chiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 35 comma 18 del D. Lgs. 50/2016 così come modificato con il D.L. 32/2019 (anticipazione del prezzo pari al 20% dell'importo contrattuale).

ART. 5 - SOPRALLUOGO.

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo presso tutti i plessi scolastici da servire, per verificare lo stato e le condizioni dei locali e degli impianti e le modalità operative della fornitura, come meglio specificato al punto 12 del disciplinare di gara.

ART. 6- STANDARD MINIMI E QUALITA' DEL SERVIZIO.

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

ART. 7 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA.

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Passignano di Prato, nonché dal personale Docente e dal personale ATA avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione, e dal personale cuoco dipendente comunale.

Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientri nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e voglia consumare il pasto dovrà concordare direttamente con la I.A. termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'A.C.

L'A.C. potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari concordando di volta in volta i relativi numeri, nonché ad utenze diverse, ad es. ai bambini iscritti ai Centri Estivi, alle medesime condizioni contrattuali, sino alle reali potenzialità di preparazione dei pasti della cucina messa a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 8 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Ai sensi di quanto previsto al punto 5.3.8 del precedentemente citato CAM, l'I.A. deve garantire, per ciascun anno scolastico, informazioni agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Dovrà essere prevista n. 1 giornate informativa per ciascun plesso scolastico per l'illustrazione delle tematiche di cui sopra.

ART. 9 – SERVIZIO “MERENDA SANA”.

Il servizio di “merenda sana” consiste nella fornitura per l'intero anno scolastico per tre giorni alla settimana presso la scuola Primaria di Pesian di Prato e Passons, di una merenda da consumare alle ore 10.00 di mattina costituita da pane speciale o yogurt.

La I.A. quindi si impegna a fornire anticipatamente rispetto all'orario del pranzo e per i tre giorni concordati, il pane speciale o lo yogurt comunque già previsti nel menù delle scuole.

La fornitura di cui sopra dovrà essere anticipata rispetto al normale orario del pranzo e dovrà essere eseguita nei confronti di tutti gli alunni delle scuole primarie compresi quelli che non fruiscono nel corso della giornata del servizio di mensa.

ART. 10 – SOSTITUZIONE DEL PERSONALE DELL'AMMINISTRAZIONE.

Previa definizione delle modalità, dei tempi e dei costi del servizio, la I.A. si dichiara disponibile, su semplice richiesta dell'Amministrazione, a fornire all'Amministrazione entro la giornata successiva alla richiesta, una o più unità di personale con mansioni di cuoco o aiuto cuoco in sostituzione del medesimo personale dell'Amministrazione, che si debba assentare per malattia o altri motivi. La I.A. pertanto comunicherà tempestivamente all'Amministrazione per ogni anno scolastico di servizio, il corrispettivo orario richiesto per tali sostituzioni, comprensivo di tutti gli oneri contributivi, previdenziali ed assicurativi, e fatturerà distintamente rispetto ai pasti, alla fine di ogni mese i corrispettivi relativi alle sostituzioni di personale effettuate nel medesimo arco temporale.

ART. 11 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna a provvedere:

- a) alle forniture di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento dei locali di proprietà;
- b) alla fornitura dei sacchi per la raccolta dei rifiuti prodotti (art. 35);
- c) alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- d) a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitarie;

- e) alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla I.A., la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- f) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26 dei D.Lgs. 81/2008;
- g) a fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
- h) a mantenere rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche.

Nel corso del periodo di durata della concessione, l'amministrazione comunale provvederà a convocare periodicamente la Commissione Mensa, cui verranno invitate a partecipare anche la I.A. e l'azienda per i servizi sanitari competente per territorio, al fine di valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

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

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'I.A., in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di “impresa alimentare” come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 (“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”), per tutte le mense di cui al presente capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione.
2. L'I.A. ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere il nominativo, con le modalità previste dalla legge, alle autorità competenti con copia al Comune.
3. Il Comune non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'I.A. ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'I.A., fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
 - dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
5. L'I.A. dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente. In particolare il Comune potrà richiedere: la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/riciamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura e mezzi di trasporto e plessi di distribuzione), la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti

forniti e/o somministrati, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale.

6. Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. L'Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche nel caso il personale sia indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

TITOLO 2

GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE – PRENOTAZIONI

ART. 13 - ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO.

All'I.A. compete la gestione integrale della procedura di rilevazione presenze al servizio mensa, controllo della prenotazione dei pasti scolastici e riscossione delle tariffe con propri mezzi e personale. A tal fine la I.A. dovrà avvalersi del sistema informatico già in uso presso l'ufficio Ragioneria dell'A.C., ossia il Sistema Schoolnet della Ditta Etica Soluzioni s.r.l., società certificata ISO 27001 e ISO 022301. Sono a carico dell'I.A. le procedure e i costi per il rinnovo delle licenze d'uso, compresa quella dell'A.C. che l'Amministrazione comunale, per questioni logistiche ed organizzative, intende mantenere (attualmente il costo viene quantificato in €. 3.000,00 annui).

Il sistema informatico in questione, dovrà consentire la gestione delle seguenti funzioni:

- anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe;
- iscrizione al servizio tramite portale on-line ad uso dei genitori;
- contabilizzazione dei pasti e addebito quotidiano all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'ente e relativi report;
- riscossione in modalità anticipata delle somme che costituiscono il credito a scalare tramite almeno tre punti vendita dislocati sul territorio (uno per ogni frazione del territorio comunale: Pasion di Prato, Passons e Colloredo di Prato);
- invio automatico dei solleciti di pagamento via SMS.

ART. 14 - PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI E CARICAMENTO AL SISTEMA DELLE PRESENZE.

L'I.A. dovrà predisporre le procedure e le relative attrezzature informatiche affinché il proprio personale possa rilevare quotidianamente, con celerità e correttezza il numero dei pasti da erogare, trasmettendo per via telematica i dati raccolti al centro di cottura e alle cucine delle scuole materne per la preparazione dei pasti.

Attualmente, per ogni giorno di servizio di refezione scolastica, il software registra automaticamente la presenza di ogni alunno presso la mensa, a meno che il genitore non abbia dato disdetta al servizio entro le ore 9.00 del mattino, nel qual caso l'alunno a sistema risulterà assente. Nell'operazione delle rilevazioni e prenotazioni pasti nei plessi scolastici, l'I.A. dovrà garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole e dovrà avvalersi di proprio personale. La I.A. si impegna ad acquisire tutta la formazione necessaria per il completo utilizzo del software in uso all'Amministrazione, al fine di porre in essere quotidianamente tutti i controlli necessari per garantire esatta concordanza tra i pasti serviti e fatturati e le presenze effettive presso i singoli plessi, fornendo dietro semplice richiesta dell'A.C. tutti i riscontri del caso. Per l'effettuazione delle verifiche e correzioni del caso la I.A. procederà con proprio personale, ad eccezione della scuola dell'infanzia di Passons, dove verrà coadiuvata dal personale cuoco comunale.

La licenza d'uso del sistema gestionale dovrà consentire all'A.C. le seguenti funzioni:

- il completo profilo anagrafico dell'utenza;
- la visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinti quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- l'acquisizione di apposite statistiche e report dei dati consuntivi e dei corrispettivi riscossi quotidiani e/o mensili, che evidenzino il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero dei pasti erogati distinti per tipologia di utenti, plesso scolastico, sezione e classe;
- la visione, stampa e salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo.

Ogni eventuale implementazione del sistema in uso, al fine di garantire quanto sopra, dovrà essere predisposta dal concessionario con ogni onere e spesa a proprio esclusivo carico.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

L'I.A. provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del comune di Pesian di Prato e che al termine della concessione l'I.A. è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito alla stazione appaltante.

ART. 15 - RICARICA DEL CREDITO IN SISTEMA PRE-PAGATO.

L'I.A. dovrà provvedere in proprio, senza alcun onere a carico del Comune, alla riscossione dei proventi, sia a tariffa ordinaria che agevolata, versati dalle famiglie degli alunni. Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate.

L'I.A. dovrà pertanto provvedere a:

- a) stipulare apposite convenzioni con almeno TRE punti di ricarica distribuiti sul territorio del Comune di Pesian di Prato (una per ciascuna frazione - luoghi frequentati dalle famiglie come cartolerie, tabacchini, supermercati, bar ecc.) nei quali i genitori possano effettuare le ricariche. La ditta dovrà sollevare l'A.C. da qualsiasi responsabilità in ordine all'eventuale controversia che dovesse insorgere tra i soggetti interessati alle operazioni di ricarica o discordanze sul valore economico della ricarica stessa e sugli addebiti derivanti dalle presenze registrate al servizio mensa;
- b) accollarsi tutti gli oneri bancari e costi derivanti dal convenzionamento dei punti vendita di ricarica;
- c) rendere disponibile un conto corrente bancario dedicato per consentire alle famiglie il pagamento a mezzo bonifico bancario;
- d) rendere disponibili eventuali altre modalità agevolative del sistema di pagamento.

ART. 16 - PROVENTI DELLA CONCESSIONE.

Spettano all'I.A. :

1. i proventi derivanti dalle ricariche mensa dell'utenza;
2. i proventi per la differenza fra il prezzo del pasto unitario e le agevolazioni sulla tariffa applicata all'utenza con relativo addebito e fatturazione all'A.C.;
3. i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto e dai cuochi comunali con relativo addebito e fatturazione all'A.C.

Restano a carico dell'I.A. tutte le minori entrate per mancati pagamenti di cui al punto 1.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'A.C. nei confronti del concessionario, è la verifica della corretta registrazione delle presenze, della effettiva erogazione dei pasti e della fatturazione degli importi dovuti.

ART. 17 - MOROSITA'.

L'I.A. dovrà provvedere a verificare la regolarità dei pagamenti e, in caso di saldi negativi dovrà sollecitare il pagamento agli interessati.

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

ART. 18 - ULTERIORI ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.

L'I.A. si obbliga a garantire:

- a) tutta l'assistenza necessaria per consentire agli operatori comunali ogni eventuale verifica dei dati a sistema;
- b) l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma anche da parte degli operatori comunali;
- c) la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura e presso le cucine delle scuole materne per la gestione delle prenotazioni dei pasti e presso i punti di ricarica per la gestione delle riscossioni;
- d) la soluzione di tutte le eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- e) l'acquisizione di pacchetti SMS per il sollecito automatico del credito;
- f) tutte le attività e gli eventuali oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.

Si specifica che l'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà mettersi in contatto con la Società Etica Soluzioni srl per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dalla data di affidamento della concessione.

Prima dell'avvio del servizio l'I.A. dovrà procedere congiuntamente con l'Amministrazione comunale alla definizione delle partite a debito e/o credito risultanti dalla singole posizioni contabili degli utenti, al fine di consentire la successiva corretta fatturazione dei pasti erogati dalla presa in carico del servizio. Analogamente, alla cessazione della concessione, la I.A. si renderà disponibile a procedere congiuntamente con l'Amministrazione e/o con la nuova impresa aggiudicataria del servizio, alla definizione delle partite a debito e credito risultanti dalla singole posizioni contabili degli utenti, al fine di consentire la corretta prosecuzione del servizio in capo alla nuova ditta aggiudicataria.

Al termine della concessione il Comune diventerà proprietario di tutte le licenze d'uso del software, nonché dell'hardware integrato e installato.

Resta salva tuttavia, durante tutto il periodo di validità contrattuale, nei casi di necessità e/o opportunità, la possibilità di valutare l'adozione di un nuovo sistema informatico, che, oltre a mantenere gli standards e le fasi richieste nel presente capitolato, fornisca ulteriori format finalizzati al miglioramento del servizio stesso.

ART. 19 - ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE PER LA GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA.

Resta a carico del Comune la gestione delle seguenti fasi:

- a) l'assistenza in fase di iscrizione on line agli utenti;
- b) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on line per il nuovo anno scolastico;

- c) la gestione generale delle promozioni automatiche di inizio anno;
- d) ogni altra comunicazione ritenuta necessaria al funzionamento del servizio attraverso la pubblicazione di avvisi sul portale dei genitori o su applicazione per smartphone;
- e) la determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica;
- f) il calcolo delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente;
- g) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio mensa e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- h) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- i) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento e delle modalità di funzionamento del servizio stesso;
- j) l'inserimento del calendario scolastico.

TITOLO 3 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'.

ART. 20 - ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI.

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto nell'allegato sub C) del presente capitolato e per quanto non previsto nel rispetto delle *"Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica"*, allegato sub D), nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

L'I.A. dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili). Gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008. Gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008).

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'I.A. dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondano ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrino in una delle seguenti categorie di prodotti:

1. prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.;
2. prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
3. prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
4. prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
6. prodotti a filiera corta;
7. prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
8. prodotti da agricoltura integrata;
9. prodotti del commercio equo e solidale;
10. prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
11. prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

L' I.A., nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, dovrà verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization), con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minimo, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Si dovranno altresì rispettare i criteri di sostenibilità ambientale minimi di cui al D.M. del 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ad oggetto *“Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”*. (GU n. 220 del 21-9-2011).

L'I.A., nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio specificate al presente capitolato, dovrà:

- a) utilizzare frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine che devono provenire:

- **per almeno il 40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità della frutta e verdura.

- b) utilizzare carne che deve provenire,

- **per almeno il 15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

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

c) utilizzare pesce che deve provenire:

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

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

Inoltre, Al fine di garantire le percentuali minime merceologiche di derrate alimentari definite nell'allegato 1 al D.M. n14771 del 18/12/2017 "percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica", dovranno essere garantite le seguenti percentuali minime in peso e per singola tipologia di prodotto come di seguito indicate, in riferimento alle materie prime di origine biologica:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 90% ;
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 50%.

Nella gestione degli ingredienti biologici, con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, e durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, dovrà essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico), o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico). Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Le specifiche di carattere generale per l'acquisto e l'utilizzazione di derrate alimentari sono le seguenti: comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un consorzio di produzione, ente o associazione garante della qualità e/o tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000 o ISO 22000, presenza nello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità, ecc.), corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel C.S.A e Offerta Tecnica nonché altre indicazioni in seguito meglio definite, mezzi di trasporto igienicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

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

- rispetto del Reg UE 1169/2011 in relazione alle caratteristiche dell'etichettatura;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato, allegati, e nelle "Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica" nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi;
- termine minimo di conservazione e scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone (per prodotti confezionati non superare l'emivita del prodotto nel momento della produzione dei pasti);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.).

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

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

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

La consegna delle derrate dovrà avvenire a cadenza almeno bisettimanale per i gruppi merceologici di derrate alimentari deperibili. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa, ma in nessun caso con frequenze superiori ai quindici giorni e i prodotti finiti non potranno avere superato l'emivita del prodotto stesso.

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

I prodotti alimentari non conformi rilevati nella cucina della scuola dell'infanzia e in tutte le mense dei plessi scolastici devono essere stoccati in area apposita opportunamente identificata.

Gli altri prodotti non conservati che non ricadano nelle previsioni di cui sopra dovranno essere forniti freschi ed in ottime condizioni di conservazione.

Non dovranno essere fornite né utilizzate nella preparazione di pasti veicolati derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo per quanto riguarda il pane e i prodotti ortofrutticoli), derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. Le ditte concorrenti devono essere in regola con gli adempimenti relativi all'autocontrollo previsti dal D. Lgs. 193/2007.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale. E' vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto l'I.A. dovrà fornire ogni tavolo di caraffe infrangibili nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini. Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'I.A. dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 21 –REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'.

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal presente Capitolato e dall'offerta in fase di gara quali "aggiuntivi", l'I.A. dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Passignano di Prato;
- b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, marchio AQUA o "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune.

ART. 22 - CERTIFICAZIONI PRODOTTI – ETICHETTATURA.

Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione".

Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora l'A.C. ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.

Il Comune richiede alla I.A. di attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari ed alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia.

La I.A. deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo. La I.A. deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

L'A.C. si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva.

La I.A. dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia

attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

Suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della I.A. o dalla I.A. stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati, con particolare riferimento a:

- la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
- la rintracciabilità del prodotto (cioè l'individuazione ed identificazione di tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
- l'evidenziazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.

Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

ART. 23 - MENU'.

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù allegati al presente Capitolato, e dalle eventuali offerte migliorative accolte presentate in sede di gara e per quanto non specificato alle linee Guida della ristorazione scolastica del FVG - Allegati da sub A) a sub D).

I menù settimanali e giornalieri devono essere esposti a carico della A.C. nei locali mensa.

I menù, nel corso della concessione, potranno essere soggetti a modifiche per motivate e valutate innovazioni. L'I. A. dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù ogni variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti) richiesta dal Comune utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

Le variazioni ai menu dovranno in ogni caso essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio del Comune e nessuna variazione potrà essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione da parte del Comune.

L'I.A. può, previa comunicazione all'Ufficio preposto del Comune per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menu nei seguenti casi di *anomalia*:

- a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. allerta alimentare;
- e. irreperibilità provata e documentata delle materie prime.

Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento *dell'anomalia* ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

L'I.A. dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati nell'allegato sub C) del presente Capitolato, non vengano giudicati idonei dal Comune sotto il profilo organolettico.

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

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza. La fornitura dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento dei servizi interessati, e tenuto conto delle esigenze dell'utenza avente diritto.

Menù particolari

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'A.C., attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'A.C. stessa.

In occasione di gite scolastiche autorizzate in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini per gite" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia e successive precisazioni dell'ASUI di Udine. L'acqua deve essere messa a disposizione a volontà durante la giornata e i quantitativi specificati si riferiscono alla disponibilità minima che deve essere prevista comunque a persona:

- Scuola dell'Infanzia: panino gr. 30 con formaggio latteria fresco gr. 30; panino gr. 30 con prosciutto cotto al naturale gr. 30; frutta fresca gr. 300; dolce gr. 30; acqua minerale naturale secondo linee guida;
- Scuola Primaria I° ciclo: panino gr. 40 con formaggio latteria fresco gr. 40; panino gr. 40 con prosciutto cotto al naturale gr. 40; frutta fresca gr. 300; dolce gr. 30; acqua minerale naturale secondo linee guida;
- Scuola Primaria II° ciclo: panino gr. 50 con formaggio latteria fresco gr. 50; panino g. 50 con prosciutto cotto al naturale gr. 50; frutta fresca gr. 400; dolce gr. 30; acqua minerale naturale secondo linee guida;
- Scuola media: panino gr. 60 con formaggio latteria fresco gr. 50; panino gr. 60 con prosciutto cotto al naturale gr. 60; frutta gr. 400; dolce gr. 30; acqua minerale naturale secondo linee guida;

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione rispettando le grammature fornite. Il costo di ogni "cestino per gite" è pari a quello di ogni pasto.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la I.A. ingredienti e relative grammature.

Qualora si rendesse necessario provvedere alla fornitura di acqua minerale, pur dando atto che la stessa non è inclusa nel menù giornaliero, dovrà essere fornita in bottigliette da 500 ml a persona, con oneri a carico della I.A.

Art. 24 – DIETE SPECIALI.

L'I.A. dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, come indicato nelle "Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica" senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale e previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie). Analogamente L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etico, religiose e culturali.

In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo L'I.A. provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dall'amministrazione.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, l'I.A. è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con il Comune tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

L'I.A. dovrà presentare all'amministrazione Comunale, a richiesta, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti.

Il menù e le diete speciali dovranno essere elaborati e visionati da dietista o figura equipollente.

I pasti per le diete devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi riportante le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, cognome e nome dell'utente cui è destinata, tipologia della dieta, con suddivisione in primo piatto, secondo piatto e contorno.

Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle "*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*".

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti in stato post-influenzale o con esiti di enteriti in via di risoluzione così composto:

- 1° piatto asciutto condito con olio o pomodoro ed eventualmente con poco formaggio grana/parmigiano;
- 2° piatto a base di carne magra o pesce cotto al vapore/alla piastra/al forno oppure ricotta magra o legumi lessati (non in caso di enteriti);
- contorno di verdure crude o cotte al vapore con olio a crudo ed eventualmente limone;
- pane;
- frutta (in caso di enterite solo mela o pera cotte).

La I.A. è tenuta a fornire un menù equilibrato e il più simile possibile a quello indicato in capitolato secondo quanto previsto dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione, in particolare per la "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri.

La I.A. si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani): le famiglie interessate, all'inizio di ogni anno scolastico, renderanno noti al Comune gli alimenti da escludere dalla dieta.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e etiche-religiose sarà comunicata alla I.A. esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

TITOLO 4

**DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E
ARTICOLI VARI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI PASIAN DI PRATO,
PASSONS E CENTRO ESTIVO**

Le disposizioni stabilite nel presente titolo e nelle sue successive suddivisioni sono riferite esclusivamente alla fornitura di derrate alimentari.

ART. 25 – OGGETTO E MODALITA' DELLA FORNITURA.

La I.A. si impegna a fornire nei termini e con le caratteristiche di seguito descritte, ogni genere alimentare e non, necessario alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso le scuole, sulla base di un menu, della tabella di grammature allegati sub A) e sub B) al presente capitolato, della tabella merceologica nonché delle disposizioni del presente capitolato speciale e delle caratteristiche merceologiche presentate in sede di gara.

I componenti che andranno a definire congiuntamente la voce “derrate alimentari ed articoli vari” oggetto della fornitura e della relativa offerta economica, sono descritti nei seguenti punti:

- 1) fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione ed il consumo di un pasto completo, suddiviso in un primo, un secondo con contorno, un frutto alternato a yogurt o dolce, e un panino secondo le grammature previste;
- 2) fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione ed il consumo di una merenda a metà mattina costituita da dolce, frutta o yogurt;
- 3) fornitura di tutti quei generi alimentari e non, che compresi o meno nel menù, siano attinenti alla fase della preparazione, della somministrazione e del consumo del pasto, o che siano confezionati in quantitativi eccedenti i bisogni giornalieri (es. sale, olio, aceto, burro, latte, zucchero, marmellate e ogni condimento o ingrediente necessario alla preparazione dei piatti, carta da forno, carta di alluminio, stuzzicadenti etc.);
- 4) la fornitura di piatti, posateria, bicchieri e caraffe in sostituzione di quelli di proprietà comunale e ogni qualvolta gli stessi necessitano di sostituzione, fermo restando che gli stessi al termine della concessione resteranno di proprietà comunale;
- 5) fornitura di prodotti per la pulizia.

Restano inoltre a carico della I.A.:

- il monitoraggio costante da rendicontare mensilmente all'Amministrazione, volto ad evitare la presenza di agenti infestanti;
- la predisposizione ed attuazione delle eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche sia nei locali delle mense scolastiche che nei luoghi esterni antistanti gli ingressi dei refettori e dei “cucinini”, in osservanza alle procedure del D.Lgs 193/2007.

E' compito della I.A. rifornire i centri di cottura delle scuole di tutto l'occorrente come sopra descritto per la preparazione, somministrazione e consumo del pasto, sulla base del numero di pasti da preparare, e delle richieste del personale cuoco dipendente presso le scuole dell'infanzia, delle grammature, e del menù trasmessogli dall'Ente.

La fornitura dei generi alimentari dovrà essere congrua rispetto alla quantità dei pasti da cucinare. Le grammature degli alimenti indicate nell'apposita tabella sub B) si riferiscono agli alimenti al crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

A richiesta dell'Amministrazione la I.A. si impegna a fornire anche prodotti cucinati, quali ad esempio “pizza”, stante l'impossibilità di preparazione degli stessi presso le cucine delle mense scolastiche.

Restano escluse dalla concessione essendo a carico dell'Ente, l'approntamento, la manutenzione e la pulizia della cucina della scuola dell'infanzia di Passons, nonché la fornitura di pentolame, mestoli, coltelleria ed attrezzature da cucina ad eccezione di quanto definito ai punti 4) e 5) del presente articolo.

Per la pulizia della scuola dell'infanzia di Pasian di Prato si rimanda all'art. 34.

ART. 26 - PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E IL CENTRO ESTIVO.

SCUOLA DELL'INFANZIA DI PASSONS E CENTRO ESTIVO.

La produzione dei pasti presso la scuola dell'Infanzia di Passons e durante i centri estivi verrà svolto dal personale cuoco dell'Amministrazione comunale e dovranno essere sempre preparati e somministrati in giornata. Qualora il numero delle presenze presso la scuola dell'infanzia di Passons dovesse superare le 110 unità, e su richiesta dell'A.C., l'I.A. provvederà ad integrare il servizio svolto dall'amministrazione comunale con un servizio aggiuntivo relativo alla preparazione del refettorio, somministrazione dei pasti e aiuto nella pulizia del refettorio stesso da quantificare come riportato all'art. 10.

SCUOLA DELL'INFANZIA DI PASIAN DI PRATO.

Presso la scuola dell'infanzia di Pasian di Prato la I.A. provvederà sia alla fornitura delle derrate alimentari che alla produzione dei pasti, predisposizione del refettorio, distribuzione dei pasti, pulizia dei tavoli e delle sedie, sollevamento delle sedie sui tavoli. I pasti dovranno essere sempre preparati e somministrati in giornata. Il personale impiegato in tale servizio dovrà essere adeguato in modo da assicurare (tenendo conto un numero di presenze pari a n. 110 minori iscritti per l'anno scolastico 2018/2019):

- la somministrazione della merenda mattutina alle ore 10,00;
- la somministrazione dei pasti alle ore 12,00.

Per quanto riguarda la cucina messa a disposizione dall'amministrazione comunale presso la scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato, la I.A. garantisce l'utilizzo esclusivamente per la preparazione dei pasti destinati agli alunni, al personale docente e ATA della suddetta scuola.

ART. 27 – ORDINAZIONI, TRASPORTO E CONSEGNE.

La I.A. dovrà comunicare il recapito telefonico o fax al quale il personale dell'Ente addetto alla preparazione pasti effettuerà gli ordinativi.

Per quanto attiene alle scuole dell'infanzia, le consegne saranno eseguite entro le ore 10.00 di mattina per un massimo di tre giorni alla settimana da concordare con il personale cuoco.

Gli ordinativi verranno comunicati telefonicamente o consegnati a mano su modulo fornito dalla I.A., ovvero spediti via fax. In questo ultimo caso la I.A. si impegna a fornire ed installare un apparecchio fax in comodato d'uso per ognuno dei due plessi scolastici, garantendone manutenzione e funzionamento. Qualora una o più delle giornate indicate per le consegne siano festive, le consegne verranno effettuate in altre giornate concordate con il personale delle cucine.

L'Ente è espressamente liberato dall'onere economico connesso all'eventuale ordinazione di derrate alimentari che, effettuate in anticipo rispetto al momento della consumazione delle stesse, possono risultare eccessive in relazione alla quantità di pasti effettivamente somministrati, a causa delle imprevedibili assenze degli alunni soprattutto nel periodo invernale, per malattia o altro. Qualora, per tali motivi, la I.A. lamentasse eccessive forniture rispetto ai pasti effettivamente cucinati, sarà sua cura provvedere ad aumentare le giornate di consegna, consentendo così ordinazioni più ravvicinate, e quindi un minor margine di errore nei quantitativi ordinati.

Presso le scuole dell'infanzia la consegna delle derrate alimentari dovrà essere effettuata direttamente nelle mani del personale cuoco all'interno dei plessi scolastici, con esplicito divieto di consegne abbandonate all'esterno dei locali della cucina.

Il trasporto dei generi alimentari deve avvenire a cura e spese della I.A., rispettando tutte le cautele di carattere igienico-sanitario necessarie. Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80.

TITOLO 5

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI – (SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.

La I.A., come richiesto nel bando di gara, è tenuta a presentare all'A.C. il piano di esecuzione del servizio contenente il programma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale (porzionamento e distribuzione), che sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 28 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA, LOCALI E ATTREZZATURA.

Il Comune mette a disposizione della I.A. i locali, le attrezzature e gli impianti nello stato in cui si trovano, siti presso le Scuole primarie di PAsian di Prato e Passons e secondaria di 1° grado di PAsian di Prato.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature dei refettori di proprietà del Comune.

La I.A. si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio la valutazione del rischio per le mansioni dei propri dipendenti impegnati nel servizio oggetto della presente concessione.

All'atto dell'offerta la I.A. partecipante dovrà indicare le attrezzature che intende eventualmente aggiungere ai fini dell'espletamento del servizio richiesto, e le stesse dovranno essere certificate conformi alle normative CEE, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà della I.A. sono a completo carico della I.A. stessa. Qualora in sede di riconsegna si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature, la quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base dei prezzi Consip od in mancanza dai prezzi rilevati dai principali listini di mercato; nel caso di danneggiamento dei locali la quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base della perizia di stima dei danni effettuata dall'ufficio Lavori pubblici e patrimonio.

Al termine del servizio la I.A. dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento, e con i cucinini ritinteggiati. All'atto di riconsegna dei locali verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo degli stessi.

Per la produzione dei pasti veicolati l'operatore economico, in sede di presentazione dell'offerta, dichiara di avere nella propria disponibilità a qualunque titolo e per tutta la durata del contratto un centro di cottura autorizzato dai competenti organi e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità dei pasti da erogare situato ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 30" (trenta minuti) dagli uffici comunali siti in via Roma 46, a PAsian di Prato, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>. In alternativa, l'operatore economico, dichiara di impegnarsi a procurarsi, in caso di aggiudicazione, la disponibilità del centro di cottura autorizzato e relativo locale di stoccaggio merci ubicato con capacità di produzione adeguata all'entità dei pasti da erogare situato ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 30" (trenta minuti) dagli uffici

comunali siti in via Roma 46, a Pesian di Prato, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel Centro cottura pasti della Ditta avverrà con personale a carico della Ditta e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Il Centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e essere debitamente comunicati all'Autorità Sanitaria Locale ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e s.m.i.

L'aggiudicatario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni; Per apparecchi "ad uso professionale" si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica.

ART. 29 - CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO PER LE EMERGENZE.

Il concessionario obbligatoriamente, dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata della concessione, dovrà avere in disponibilità, per gestire le emergenze, un centro di cottura e relativo magazzino per l'eventuale stoccaggio delle derrate. A tal fine il concessionario in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare a pena di esclusione dalla gara, di avere in disponibilità, alla data di inizio del servizio, un centro cottura con le caratteristiche di quello principale, garantendone la disponibilità per tutta la durata del servizio.

ART. 30 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. L'I.A. utilizzerà derrate alimentari conformi a quanto prescritto nell'allegato sub C) "tabelle merceologiche degli alimenti" del presente capitolato e per quanto non previsto nel rispetto delle "Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica", allegato sub D), nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate nell'Allegato sub B) al presente Capitolato speciale. Per i pasti destinati a persone adulte, le grammature non devono essere inferiori a quelle relative alla scuola Secondaria.

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni: **arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, budini.**

I pasti dovranno essere preparati e somministrati in giornata. In particolare i primi, se veicolati, dovranno essere somministrati in un tempo inferiore a 45 minuti dall'ultimazione della cottura preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

I secondi piatti dovranno essere somministrati in un tempo inferiore a 90 minuti dall'ultimazione della cottura preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

Nell'approntare il servizio l'I.A. per i pasti veicolati deve:

- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;

- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura ed inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire all'evenienza i risotti stessi;
- consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione;
- fornire formaggio Parmigiano Reggiano (sostituito da Grana Padano grattugiato solo se concordato con l'amministrazione).

Per quanto non espresso si fa riferimento alle *"Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica"* nonché ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

ART. 31 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI.

Le consegne andranno effettuate giornalmente negli orari concordati con l'A.C. e le autorità scolastiche nel rispetto di quanto di seguito riportato. Alla I.A. spetta trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura sotto il suo controllo ai plessi scolastici.

Per l'esecuzione del servizio, l'I.A. deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

Per le consegne dei pasti veicolati, l'I.A. deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per iscritto all'arrivo dei pasti).

L'I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari, quali veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici e/o vetture ibride.

Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

I mezzi messi a disposizione dall'I.A. devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

In ogni caso i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 12.00 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40);

La consegna dei pasti regolata dai tempi indicati al comma precedente ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.

Quotidianamente l'I.A. emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione incrociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito dovrà essere impiegato un registro sanificazioni.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto relativo alla consegna dei pasti; tale piano (su base mensile) sarà consegnato all'amministrazione Comunale e sarà redatto in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere **chiusi e sigillati** in modo da assicurare durante il trasporto fino alle sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie.

L'I.A. deve :

- dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura;
- dotarsi di un termometro ad infrarossi (uno da utilizzarsi a rotazione nei plessi di distribuzione per misurare la temperatura delle diete speciali);
- dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi;

- impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Nessun contenitore potrà essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche. In particolare il personale addetto al trasporto avrà cura di aprire e chiudere i cancelli di accesso alle scuole, dopo ogni passaggio, evitando di lasciarli aperti.

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione all'I.A., che sarà tenuta ad adeguarvisi;

ART. 32 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare di igiene alimentare come da articolo 12 del presente Capitolato Speciale.

La I.A. dovrà garantire per il proprio personale la "formazione per addetti al settore alimentare" ai sensi dell'art. 5 L.R. 21/2005 e del Reg. CE n. 852/2004, allegato II, Capitolo XII, punto I e da quanto specificato nel successivo punto dell'art. 45 del presente Capitolato Speciale.

La I.A. dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavolini, al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparecchiamento dei tavolini, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà sempre avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche buone;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

Per la distribuzione dei pasti gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- I locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi; a tal proposito il personale dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tener conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°; la I.A. dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, indicare le modalità operative di tale adempimento;
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiamento e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- il formaggio grattugiato deve essere a disposizione in vaschette su ciascun tavolo dei bambini; l'I.A. dovrà inoltre fornire ai terminali di consumo formaggio parmigiano reggiano grattugiato, nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse da 500 gr., olio extravergine di

oliva di produzione biologica, aceto di mele di provenienza biologica, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari;

- al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti. I contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- le verdure devono essere condite adeguatamente poco prima del consumo;
- l'apertura dei contenitori e la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- le pietanze devono essere servite con utensili di diverse misure appropriati a garantire la porzione idonea in relazione alla fascia di età degli alunni/ragazzi presenti in mensa, o in numero di pezzi già porzionati;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- lo spessore degli alimenti, contenuti nelle vaschette, deve essere inferiore di almeno 10 cm dal bordo, al fine di evitare fenomeni di "impacchettatura" e nel contempo facilitare le operazioni di condimento;
- l'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei) il personale della I.A. è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio mensa;
- la distribuzione del secondo piatto e dell'eventuale contorno (se non dato come antipasto) deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- il pane e la frutta avanzati possono essere portati dagli alunni nelle classi.

ART. 33 - PRESENZA NUMERICA DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E SORVEGLIANZA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica, ed è tenuto a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, e massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma rivestono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti durante la distribuzione impiegato solo a questo scopo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore a 1 addetto ogni 40 utenti, insegnanti inclusi, secondo il seguente prospetto:

- da 1 a 40 utenti - n. 1 addetto;
- da 41 a 80 utenti - n. 2 addetti;

- da 81 a 120 utenti - n. 3 addetti;
- da 121 a 160 utenti - n. 4 addetti;
- da 161 a 200 utenti - n. 5 addetti;
- da 201 a 240 utenti - n. 6 addetti.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Dovrà comunque essere garantito il monte ore per ogni plesso di distribuzione (refettorio scolastico) come da art. 44 del presente Capitolato speciale.

Per quanto concerne il personale addetto alla sorveglianza durante la consumazione del pasto, da attuarsi presso la scuola secondaria di 1° grado (ove la mensa non è compresa nel tempo scuola), il rapporto del personale dovrà essere almeno di 1 ogni 25 alunni (arrotondato in eccesso in caso di frazionamento). Detto personale dovrà controllare ed educare a comportamenti corretti tutti gli interessati fino al loro ingresso nelle classi per la ripresa delle lezioni, senza escludere un'adeguata igiene personale (lavarsi le mani prima e dopo il pasto ecc.)

TITOLO 6

PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO E CONTROLLI.

ART. 34 - OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri di cottura pasti, la cucina della scuola dell'Infanzia di Piasan di Prato e presso il locale di distribuzione delle scuole primarie e secondaria di primo grado, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria e conservate presso i rispettivi locali inserite in un programma delle pulizie. L'I.A. è tenuta ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda per i Servizi Sanitari o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.

Di tutti i prodotti di pulizia che la I.A. intende utilizzare devono essere fornite in copia al Comune le schede tecniche di sicurezza. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Nel periodo di chiusura estiva, la pulizia straordinaria dovrà essere eseguita nella settimana antecedente l'inizio dell'anno scolastico. Le pulizie dei locali in parola dovranno essere effettuate in modo particolarmente accurato anche durante le festività natalizie, pasquali e la chiusura estiva. Delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio, la I.A. risponderà direttamente verso il Comune, che potrà di propria iniziativa disporre ispezioni.

In seguito in tabella, a titolo esemplificativo, si propone un programma minimo delle pulizie che dovrà essere personalizzato per tutti i plessi di distribuzione e presso la cucina della Scuola dell'Infanzia di Piasan di Prato e consegnato alla Stazione Appaltante a inizio concessione.

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI E LOCALI
dopo ogni uso	fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, gastronorm, posateria e stoviglie.

giornalmente	pavimenti, sedie, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio
settimanalmente	cappe, frigoriferi ed arredamenti.
quindicinalmente	superfici finestrate, infissi e vetrate, angoli muratura, davanzali
mensilmente	pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione), eventuali tapparelle o veneziane interne, lampade, altre pareti.
all'occorrenza	riempimento dei dosatori di sapone liquido per la pulizia delle mani, sostituzione rotoli carta per asciugarsi le mani etc.

Nelle Scuole dell'Infanzia la pulizia dei pavimenti dei refettori viene effettuata a cura del personale A.T.A.

Si descrivono le principali caratteristiche dei detersivi:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'I.A. si renderà garante per tutte le operazioni attraverso controlli preoperativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

I prodotti che verranno utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento secondo quanto previsto, in particolare, dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 23/09/2011.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:

- per i prodotti in "tessuto-carta": Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;
- per i prodotti per la pulizia di superfici dure: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
- per i detersivi per lavastoviglie industriali o professionali: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;
- per i detersivi per i piatti: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017.

Tutti i prodotti dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature non dovranno lasciare tracce, odori o residui.

L'impresa aggiudicataria, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle quotidiane accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori compresi i banconi scaldavivande ed i carrelli termici se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione. Periodicamente, inoltre, l'I.A. dovrà provvedere alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione dei locali e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivamente adottato e condiviso con l' A.C. concedente.

ART. 35 - SMALTIMENTO RIFIUTI.

La I.A. dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed ai regolamenti relativi alla raccolta differenziata del Comune di Passignano di Prato (punto 5.3.7 del CAM approvato con decreto 25.07.2011 del Ministero dell'Ambiente) e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

La I.A. provvederà allo stoccaggio e al conferimento nei cassonetti dei rifiuti posti all'esterno delle mense. Inoltre dovrà provvedere al posizionamento dei cassonetti/contenitori nei luoghi stabiliti per il ritiro nelle giornate programmate per singola tipologia di rifiuto.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della I.A.

La fornitura dei sacchi è a cura dell'Amministrazione comunale.

ART. 36 - CONTROLLI.

La vigilanza sui servizi spetta al Comune per tutto il periodo del contratto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi alle attività in capo alle Autorità competenti per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio. L'I.A. è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Hanno altresì diritto di visitare i locali di preparazione e di refezione, per accertare le modalità di lavorazione e distribuzione, nonché il gradimento del pasto da parte dell'utenza, i rappresentanti della "Commissione mensa" debitamente autorizzati dal Comune.

In particolare si prevedono i seguenti controlli:

a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati e/o da persona competente designata dal Comune (nei plessi di distribuzione e/o nel Centro cottura senza alcun preavviso), riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti ai refettori e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le

modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzature, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.;

b) controllo igienico-sanitario svolto dalle Autorità competenti e/o da persona competente designata dal Comune relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all' idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa aggiudicataria. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);

c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della Commissione mensa e/o da persona competente designata dal Comune presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere ai locali di somministrazione e/o al centro cottura. I controlli potranno verificare, mediante l'assaggio dei pasti proposti, l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. Gli esiti dei suddetti controlli devono essere comunicati esclusivamente gli Uffici comunali che si occupano di refezione scolastica, e solo questi ultimi possono promuovere nei confronti dell'I.A. eventuali contestazioni per inadempimenti contrattuali o per qualunque altro eventuale rilievo.

L'I.A. ha l'obbligo di esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio, al fine anche di garantire un'adeguata verifica, il menù del giorno e quello settimanale, che dovrà riportare tutte le indicazioni ai sensi di Legge con particolare riferimento alla presenza degli eventuali allergeni ai sensi del Reg UE 1169/2011 (individuando gli allergeni per ogni piatto proposto in modo scritto).

Sarà cura del Comune comunicare all'I.A. l'elenco dei membri della Commissione mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione.

Ai membri della Commissione mensa e alle persone autorizzate dal Comune verrà messo a disposizione, da parte dell'impresa aggiudicataria, tutto l'idoneo vestiario usa e getta (camice, cuffia, copriscarpe) per il corretto svolgimento delle visite nei refettori e nel Centro Cottura.

ART. 37 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO.

Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo all'I.A. di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza). In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:

a) n. 20 campionature/anno solare di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione per tipologia e luogo), piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dalla cucina della Scuola dell'Infanzia di Pesian di Prato o del Centro cottura con ricerca di almeno 3 dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare per ogni singola campionatura: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli, Listeria, ecc;

b) n. 3 prelievi/anno solare di tamponi superficiali effettuati in cucina e/o refettorio delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria e secondaria di primo grado. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti), e richiede la ricerca di almeno 3 dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare per ogni singola campionatura: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli, Listeria, ecc;

c) n. 2 campionature/anno solare di alimenti ortofrutticoli per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologica.

All'inizio della concessione, l'I.A. comunicherà alla A.C. il laboratorio di fiducia presso il quale i campioni verranno portati. I prelievi saranno svolti direttamente dall'I.A. e i risultati saranno successivamente trasmessi in copia alla A.C..

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'.C., ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'I.A. i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. L'A.C. si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe specificate al precedente punto e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

ART. 38 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa aggiudicataria deve prelevare e conservare, in sacchetti o contenitori monouso sterili, un campione di 150 gr. circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e da collocarsi in congelatore a temperatura inferiore a -18°C, tenendolo per 72 ore. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

E' altresì consentita una diversa modalità di conservazione del campione, purché garantisca gli stessi risultati al fine di identificare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

ART. 39 - PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI.

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto.

La I.A. dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.

La I.A. è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

TITOLO 7 INDICAZIONI VARIE SUL SERVIZIO.

ART. 40 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PROGRAMMA DI EMERGENZA.

In caso di sciopero programmato del personale scolastico non comunale, tale da non consentire l'espletamento del servizio di mensa, la I.A. dovrà essere avvertita almeno 24 ore prima o, se non è stato possibile, comunque entro e non oltre le ore 10.00 del giorno stesso. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione alla I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla suddetta I.A. un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

In caso di sciopero del personale dipendente direttamente o indirettamente dalla I.A., la stessa dovrà darne comunicazione alle Amministrazioni con preavviso di almeno 24 ore, provvedendo comunque a fornire un servizio alternativo (pasti freddi) ed eventualmente avvalendosi di altri Centri di produzione pasti al medesimo prezzo di aggiudicazione. Se tali modalità saranno rispettate nessuna penalità sarà imputabile alla I.A.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura la I.A. si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2 anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti situati a distanze anche superiori ai 30 chilometri.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti: per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della I.A. come del Comune, che gli stessi non possano evitare con

l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 41 - COOPERAZIONE.

L'I.A. è tenuta a segnalare al Comune tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possono pregiudicare, ovvero impedire, il regolare svolgimento del servizio in oggetto.

ART. 42 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA.

Con la stipula del contratto la I.A. assume la piena e intera responsabilità tecnica, organizzativa e amministrativa afferente l'esecuzione del lavoro sia nei riguardi dell'A.C. sia di terzi. Dichiaro inoltre di disporre dei mezzi e dell'organizzazione necessaria per eseguire il servizio oggetto della concessione, e di essere responsabile dei suoi dipendenti sia tecnicamente, sia civilmente che penalmente.

In particolare la I.A. dichiara di essere perfettamente edotta sulla normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro impegnandosi ad adottare tutti i provvedimenti ove previsti dalle norme e/o registrati nella valutazione del rischio ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

La I.A. è tenuta a predisporre e trasmettere all'A.C. entro 20 (venti) giorni (salva proroga) dalla effettuazione dei sopralluoghi, un piano di sicurezza (uno per ciascuna mensa) relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di concessione.

Tale piano deve contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
- l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.

La I.A. dovrà tenere conto nella redazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché di quelli connessi alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro, conformi allo specifico DUVRI predisposto dall'A.C.

TITOLO 8 DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE.

ART. 43 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO.

La I.A. assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la I.A. è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'A.C. sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

La I.A. si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei

disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;

- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; la I.A., se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti. Ai fini della determinazione di tale retribuzione, la I.A. dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La I.A. dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo, fornendo tutta la documentazione del caso.

La I.A. solleva l'A.C. da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo, con esonero da qualsiasi responsabilità per l'A.C. in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'A.C. di ricorrere alla risoluzione del contratto.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale saranno a carico della I.A..

Del contenuto del predetto articolo è fatto obbligo alla I.A. di dare notizia scritta a tutti i lavoratori dipendenti nei confronti dei quali viene applicato il relativo C.C.N.L.

La I.A. è tenuta ad applicare i sindacati contratti collettivi, anche dopo la loro eventuale scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto; la I.A. deve garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART. 44 - ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI.

La I.A. deve individuare e comunicare al Comune il nominativo del **Responsabile del servizio**, le **figure tecniche** con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso e il **Responsabile del servizio di prevenzione e protezione**.

Il **Responsabile del servizio** deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (laurea quinquennale in facoltà universitaria tale da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio) ed essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di **Responsabile** di un servizio di ristorazione scolastica. Il **Responsabile** deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne comunicazione all'A.C..

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal C.S.A. a carico della I.A.;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'A.C. e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Mensa).

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

L'I.A. assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di "dietista" alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente Capitolato speciale, tra cui in particolare:

- a) la predisposizione dei menù;
- b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
- c) la supervisione nella preparazione delle diete speciali, nonché l'addestramento del personale

- dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
- d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla Stazione appaltante.

La I.A. dovrà assicurare per tutta la durata della concessione l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti nel Centro Cottura deve essere affidato ad un cuoco che dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 24 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il livello contrattuale delle unità addette deve essere quello proposto in sede di gara.

Il personale impiegato non potrà essere inferiore a quello attualmente operante e di seguito riportato per ogni plesso scolastico:

A) Scuola dell'Infanzia di Pesian di Prato: da lunedì a venerdì:

un/a cuoco/a per 7,00 ore al giorno, un/una addetto/a servizi mensa per 5 ore al giorno;

B) Scuola Primaria di Pesian di Prato: da lunedì a venerdì:

5 addetti/e servizi mensa per complessive 18,75 ore al giorno così ripartite: un/una addetto/a per 5 ore al giorno, un/una addetto/a per 2,5 ore al giorno, un/una addetto/a per 4,25 ore al giorno, un/una addetto/a per 3,00 ore al giorno, un/una addetto/a per 4 ore al giorno;

C) Scuola Primaria di Passons: da lunedì a venerdì:

2 addetti/e per complessive 10 ore al giorno così ripartite: due addetti/e per 5 ore al giorno ciascuno;

D) Scuola secondaria di 1° grado di Pesian di Prato: lunedì e mercoledì

2 addetti/e per complessive 4 ore al giorno nelle giornate di lunedì e mercoledì.

La presente concessione è soggetta all'obbligo di rispetto della clausola sociale di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nei documenti di gara.

La I.A. è tenuta a trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con relativa mansione, diviso per sede di lavoro o funzione (centro di cottura, mensa e refezione scolastica, addetti al trasporto) e ad aggiornarlo periodicamente in funzione dei mutamenti intervenuti nel corso del tempo. Alla I.A. compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

ART. 45 - FORMAZIONE ADDETTI.

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, il porzionamento, la distribuzione ed il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011. L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

In particolare i temi trattati durante la formazione del personale addetto alla preparazione e cottura dei pasti ai sensi del punto 5.5.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011) devono essere:

- a) alimentazione e dietetica (o salute);
- b) alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- c) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- d) stagionalità degli alimenti;
- e) corretta gestione dei rifiuti;
- f) uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- g) energia, trasporti e mense;
- h) intolleranze e allergie alimentari;
- i) cenni relativi al Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- j) autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- k) igiene e microbiologia degli alimenti;
- l) conservazione degli alimenti;
- m) salute e sicurezza sul lavoro;
- n) comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- o) capitolato speciale.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:

- a) norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- b) pulizia, sanificazione, disinfezione;
- c) dietetica particolare, intolleranze e allergie.

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

- a) organizzazione e tempistica del servizio;
- b) igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- c) temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- d) situazioni di emergenza.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – al Comune, che potrà inviare il proprio personale o persona delegata. Al termine di ogni corso, l'I.A. dovrà trasmettere al Comune una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, argomenti e tempo dedicato ad ogni tema.

L' A.C. si riserva il diritto di ottenere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi, ed in questo caso il concessionario provvederà alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per l'A.C.. Eventuali osservazioni nei confronti del personale saranno rivolte in forma scritta alla I.A. stessa, al fine di conseguire nei successivi 7 giorni dal ricevimento, le necessarie controdeduzioni. Le motivazioni che possono giustificare la richiesta di sostituzione del personale devono riguardare violazioni delle norme relative al buon funzionamento del

servizio di distribuzione dei pasti, e documentate ed ingiustificate difficoltà a rapportarsi con il referente dell'Amministrazione o con il personale della scuola, inclusi gli alunni fruitori del servizio. La sostituzione del personale si renderà comunque obbligatoria in seguito alla terza documentata ed ingiustificata violazione dei principi richiamati, denunciata in forma scritta, nel corso del periodo di durata della concessione.

La I.A. provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense terminali riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con il personale scolastico che presta servizio all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.). La I.A. rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc.

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare attenersi al rispetto delle norme in materia di privacy.

TITOLO 9

ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

ART. 46 - ADEMPIMENTI A CARICO DELLA I.A.

La I.A., entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, provvede a:

- comunicare all'A.C. il nominativo del coordinatore del servizio;
- trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta, e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nelle mense scolastiche terminali;
- trasmettere all'A.C. una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della I.A. attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente C.S.A.;
- presentare il numero di registrazione dell'impresa alimentare ove avrà luogo la preparazione ed il confezionamento dei pasti, come previsto dal Reg. (CE) 852/04; nel centro cottura dovrà essere prevista una filiera dedicata per la produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica;
- partecipare con il proprio datore di lavoro alla riunione di coordinamento, di cui all'art. 7 del D.Lgs 81/04 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'istituto e a cui parteciperà anche il datore di lavoro dell'A.C.; in tale riunione, se necessario si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente.
- stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 53;
- costituire cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 48.

La I.A. si impegna inoltre a provvedere:

- a realizzare le eventuali iniziative di educazione alimentare proposte in sede di presentazione dell'offerta previo accordo con il Comune e con le competenti Autorità sanitarie e scolastiche;

- a trasmettere al Comune la specifica del menù concordato all'inizio dell'anno scolastico e a provvedere all'affissione di una copia presso i locali delle mense;
- a partecipare con un proprio rappresentante, alle riunioni della Commissione mensa scolastica;
- ad adeguarsi agli adempimenti richiesti in ordine a eventuali domande di contributo a sostegno delle mense biologiche che l'A.C. intendesse presentare.

ART. 47 - GARANZIA PROVVISORIA.

Alla domanda per la partecipazione alla gara, i cui requisiti sono specificati nel bando e nel disciplinare, ogni concorrente dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo netto complessivo (triennale) della concessione, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e nei modi ivi previsti ai commi 2 e 3. La garanzia, con efficacia di 180 giorni, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'A.C., così come previsto al comma 4 dell'art. 93 del suddetto D. Lgs. 50/2016 vigente. Saranno accettate le riduzioni previste dal comma 7 dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016. Per poterne usufruire l'operatore economico segnalerà, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti documentati nei modi di legge.

L'offerta deve contenere, a pena di esclusione, l'impegno del fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria a rilasciare la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Nel caso di inadempimenti per ciò che attiene la fase precedente la stipula del contratto, l'A.C. procederà all'escussione della cauzione suddetta, con semplice atto amministrativo.

Per quanto qui non espressamente previsto ci si avvale dell'art. 93 sopraccitato.

ART. 48 - GARANZIA DEFINITIVA.

La I.A. è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copra gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

La fidejussione deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice civile;
- la operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente C.S.A., dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della I.A., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla I.A., nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della I.A..

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. si sia dovuta avvalere, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato a cura del Titolare di Posizione Organizzativa Responsabile del servizio.

ART. 49 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

La I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

ART. 50 - MODALITA' DI FINANZIAMENTO.

La spesa derivante dalla presente concessione sarà finanziata con fondi provenienti dal contributo delle famiglie pagati direttamente all'I.A., con fondi dell'A.C. per la parte restante come precisato nell'art. 51 e con fondi del MIUR.

ART. 51 - MODALITA' DI PAGAMENTO.

Il pagamento della quota a carico dell'A.C. verrà effettuato mensilmente ed entro trenta giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica relativa agli effettivi pasti erogati nel mese precedente.

Sarà cura dell'amministrazione comunale acquisire preventivamente il Documento Unico di regolarità contributiva in corso di validità e con esito regolare relativamente al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.1.2008, n. 40, prima di effettuare pagamenti di importo superiore a €. 5.000,00 (euro cinquemila/00), l'Amministrazione verificherà se la I.A. è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo; in caso affermativo, l'A.C. non procederà al pagamento e segnalerà la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, al fine dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo.

A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi competenti.

Dai pagamenti saranno detratte eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della I.A..

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto, ad esclusione dei soli costi sostenuti dalla I.A. per le misure preventive previste dal DUVRI, che verranno liquidate previa presentazione di fattura annuale posticipata a seguito della verifica della documentazione comprovante l'attuazione delle misure previste.

In caso di sub-appalto parziale, il pagamento al subappaltatore avverrà tramite la I.A..

Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del D.P.R. 26.10.1972 n. 633 (scissione dei pagamenti – split payment).

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 35 comma 18 del D. Lgs. 50/2016 così come modificato con il D.L. 32/2019 (anticipazione del prezzo pari al 20% dell'importo contrattuale).

ART. 52 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI.

Dopo l'aggiudicazione, la I.A. sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

Sono a carico della I.A. senza diritto di rivalsa:

- le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto;
- le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze, autorizzazioni, ecc. occorrenti per l'esecuzione del servizio;
- le tasse e gli altri oneri dovuti ad enti territoriali direttamente o indirettamente connessi alla gestione del servizio.

A carico della I.A. restano inoltre le imposte e gli altri oneri, che direttamente o indirettamente gravino sui servizi oggetto della concessione.

Il presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.).

L'I.V.A. è regolata dalla Legge; tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale intendono I.V.A. esclusa.

Nel caso in cui la I.A. non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'A.C. la dichiarerà decaduta, incamererà la cauzione provvisoria e potrà aggiudicare la concessione al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della I.A. inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dall'A. C..

La stipulazione del contratto avrà luogo entro il termine di 35 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

ART. 53 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE.

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale. L'I.A. inoltre risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'I.A. si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense del Comune di Pesian di Prato, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'I.A. si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio, derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (€. cinquemilioni/00) per sinistro a persone e/o a cose.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (€. cinquemilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (€. unmilione cinquecentomila/00) per persona.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio.

In caso di mancata consegna entro il termine indicato l'Amministrazione comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

ART. 54 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO.

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'amministrazione comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla I.A. la ripetizione del servizio o il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate sono contestate tempestivamente alla I.A. e confermate per iscritto per via telematica entro i cinque giorni successivi. La I.A. potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, che non potrà comunque essere inferiore a 10 (dieci) giorni. Trascorso tale termine ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'A.C. sufficienti e giustificative, la stessa applicherà con atto del Responsabile del Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali nei seguenti casi e per ogni singolo episodio (di cui di seguito si riportano gli importi massimi) :

Standard merceologici:

- mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 600,00 (euro seicento/00);
- fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche previste € 500,00 (euro cinquecento/00);
- fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate € 1.000,00 (euro mille/00);

Quantità:

- non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 800,00 (euro ottocento/00);
- mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate/per ogni mancata consegna: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancata consegna materiale a perdere: € 150,00 (euro centocinquanta/00);
- mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00);
- quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro: €. 500,00 per ogni irregolarità riscontrata.

Rispetto del menù:

- mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- mancato rispetto del menù previsto (merenda): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

Igienico-sanitari:

- rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 1.00,00 (euro mille/00);
- rinvenimento di parassiti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
- fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
- mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente e/o alla valutazione dei rischi del piano haccp: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: €. 1.000,00 (euro mille/00) per ciascuna infrazione.
- mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 38 €. 500,00 (euro cinquecento/00) per ciascuna infrazione.

Tempistica:

- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti che provochino un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico: € 300,00 (euro trecento/00);
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 5 minuti dall'orario previsto: € 300,00 (euro trecento/00);
- mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Personale:

- mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione: € 200,00 (euro duecento/00);

Varie:

- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato nell'art. 40: €. 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni giornata;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: €. 1.000,00 (euro mille/00) per ogni infrazione;
- mancato avvio del servizio: €. 1.000,00 (euro mille/00) per ogni giorno di ritardo;

- mancata risposta, nei termini fissati in premessa, o risposta ritenuta non conforme alle richieste scritte della A.C. in ordine alle condizioni contrattuali e lavorative del personale assunto, etc. - €. 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per ogni episodio;
- ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti; €. 500,00 (euro cinquecento/00).

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e raggugiandolo alla violazione più assimilabile.

Il Titolare di Posizione Organizzativa competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

La I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione. Il provvedimento con cui viene disposta la trattenuta della cauzione viene comunicato alla I.A. con invito a reintegrare la cauzione stessa entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle comunicazioni.

Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla I.A.. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno del fornitore.

ART. 55 - MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO.

La I.A. ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato ed assicurare il relativo servizio fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica come specificato dal presente C.S.A., in ciascuna scuola.

Qualora ciò non accada alla I.A. saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. 54.

Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla I.A. entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto come previsto dall'art. 59 "Risoluzione del contratto".

ART. 56 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

All'I.A. è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, o di avvalersi di altre Ditte, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

ART. 57 - SUBAPPALTO.

Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle normative vigenti in materia.

Ai sensi dell'art. 105, comma 8, del d.lgs. 50 del 2016, l'I.A. è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, anche nel caso in cui, all'atto dell'offerta, abbia indicato la parte della concessione che intenda subappaltare.

E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti prestazioni: il trasporto dei pasti, il servizio di pulizia dei centri di produzione e distribuzione pasti, il confezionamento dei dolci in laboratori diversi dai centri di cottura autorizzati dal Comune, il servizio di sorveglianza durante i pasti presso la Scuola

Secondaria di primo grado di Piasan di Prato e la rilevazione delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare, riscossione ed incameramento delle tariffe versate dall'utenza.

L'I.A. deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge (30% dell'importo complessivo della concessione ex art. 105 d.lgs. 50/2016).

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

a) copia del contratto di subappalto dal quale emerge, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non supera i limiti di legge; a tal fine, per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso;

b) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti generali ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016;

c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Dalla data di presentazione dell'istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici nel caso di subappalti inferiori a € 100.000,00, affinché l'A.C. autorizzi o meno il subappalto. Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi.

Le prestazioni oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione emessa dall'A.C. ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'art. 105 comma 18 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. senza che l'A.C. abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità. Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, il Comune non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

È fatto obbligo all'I.A. di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate e conformi a quanto stabilito nella L. n. 136/2010 e s.m.i., relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. In difetto il Comune procederà alla formale contestazione dell'addebito all'I.A., assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'A.C. le fatture quietanzate dal subappaltatore.

ART. 58 - FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE.

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi aventi causa in caso di fallimento o amministrazione controllata dell'aggiudicatario. In questo caso la concessione si intende senz'altro revocata e l'Amministrazione provvederà ai sensi dell'art. 110 D. lgs. 50/2016.

In caso di morte del gestore, è facoltà del responsabile scegliere nei confronti degli eredi e aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

ART. 59 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 dei C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C. C., le seguenti fattispecie:

- a) interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno, salvo che per forza maggiore;

- b) la sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 54;
- c) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione della concessione, altre gravi violazioni degli obblighi derivati dalla I.A. del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione a termini dell'art. 1453 del C.C.

Ai sensi dell'art. 1456 del C.C., l'Amministrazione comunale disporrà la risoluzione del contratto nei casi in cui si verificano le seguenti fattispecie:

- a) cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti alla presente concessione;
- b) violazione del divieto di subappalto, di cui all'art. 57;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della I.A., salva ogni ulteriore responsabilità;
- e) reiterati episodi di incuria igienica;
- f) gravi casi di superamento dei limiti dei risultati delle analisi microbiologiche previsti dalla vigente normativa;
- g) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
- h) mancato inizio del servizio entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio, di cui all'art. 55;
- i) gravi violazioni alle norme di cui all'art. 64.

Il mancato utilizzo del Conto dedicato ai sensi della L. 136/2010, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

La risoluzione del contratto, dovrà in tutti i casi essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera inviata mediante posta elettronica certificata, indirizzata alla I.A., con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la I.A. incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 60.

ART. 60 - MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.

In caso di risoluzione per inadempimento, la I.A. corrisponderà all'A.C. una somma pari alla differenza del prezzo fra quello offerto dalla stessa e quello che l'A.C. dovrà sostenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20%, fermo restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione conseguenti all'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'A.C.

ART. 61 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE.

La I.A. decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 53, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 48 relativamente alla cauzione definitiva e all'art. 52 "Stipula del contratto e spese contrattuali", riservandosi in tal caso l'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

La I.A. incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, con particolare riferimento all'obbligo di utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta),

IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) in percentuale inferiori a quelle previste sul totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti (art. 20 del presente C.S.A).

ART. 62 – CONTROVERSIE.

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente Capitolato per la quale non si riesca ad addivenire a un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Udine

ART. 63 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

L'Amministrazione comunale e la I.A. sono tenute al trattamento di tutti i dati personali relativi agli interessati dal servizio e dalla concessione stesso e/o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 196 del 30.06.2003 a tutela della privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo. Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la I.A. sarà tenuta entro l'avvio del servizio ad elaborare e concordare con il Comune un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali".

I dati personali relativi alle ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'amministrazione comunale appaltante, nel rispetto di quanto previsto dalla L. 196/2003, per i soli fini inerenti la presente gara.

Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

In ogni caso, in relazione ai dati forniti l'impresa potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

ART. 64 – CODICE DI COMPORTAMENTO

L'I.A., con riferimento alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, si impegna:

- ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dall'art. 1 del codice di comportamento del Comune di Passignano di Prato.
- a trasmettere copia dello stesso codice ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova della avvenuta comunicazione

In caso di violazione agli obblighi di cui al codice, l'A.C., accertata la compatibilità dell'obbligo violato con la tipologia di rapporto instaurato, dovrà provvedere alla contestazione al contraente dell'obbligo violato, assegnando un termine perentorio di giorni 15 per la presentazione delle giustificazioni. Decorso infruttuosamente il termine ovvero nel caso le giustificazioni prodotte non siano ritenute idonee l'A.C. disporrà con proprio atto la risoluzione del rapporto contrattuale.

Viene fatto salvo il diritto dell'A.C. ad agire in giudizio per il risarcimento del danno, anche all'immagine, procurato dal contraente in relazione alla gravità del comportamento e all'entità del pregiudizio, anche morale derivatone al decoro e al prestigio dell'A.C.

ART. 65 - NORME FINALI.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia. La I.A. è comunque tenuta al rispetto delle norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione

delle nuove normative di cui al comma precedente. Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste da bando di gara.

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE.

- All. A) menù;
- All. B) specifiche al menù - grammature;
- All. C) tabelle merceologiche degli alimenti;
- All. D) linee guida della regione FVG;
- All. E) prospetto del personale impiegato.
- All. F) prospetto pasti somministrati
- All. G) DUVRI
- All. H) schema di contratto
- All. I) codice di comportamento del Comune di Pesian di Prato

ALLEGATO A)

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

Menù base autunno- inverno Scuola primaria - COMUNE DI PASIAN DI PRATO						
		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Spuntino	Pane Speciale	Yogurt		Pane Speciale	
	Pranzo	Antipasto di verdure Piatto unico carne rossa con polenta o patate Pane e dolce	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
II SETTIMANA	Spuntino	Pane Speciale	Yogurt		Pane Speciale	
	Pranzo	Primo piatto asciutto con legumi Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure piatto unico pesce con patate Pane e Frutta fresca	primo piatto asciutto Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure secondo piatto carne rossa Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
III SETTIMANA	Spuntino	Pane Speciale	Yogurt		Pane Speciale	
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Piatto unico formaggio Pane e dolce	Primo piatto asciutto con legumi salume Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
IV SETTIMANA	Spuntino	Pane Speciale	Yogurt		Pane Speciale	
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Piatto unico Carne rossa Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e Frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca

Note finali

- 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi o lasagne al ragù, polpette o polpettone di carne con patate, goulash con patate, ecc.
 - 2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gateau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.
 - 4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, insalata di polipo con patate.
 - 5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane e /cerali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi, ecc.
- Tutti i piatti unici potranno essere sostituiti da un piatto unico vegetale (previa autorizzazione del Comune): lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta. Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato (moderato) per tutte le preparazioni

Menù base primavera-estate Scuola primaria - COMUNE DI PASIAN DI PRATO

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Spuntino	Pane Speciale	Yogurt		Pane Speciale	
	Pranzo	Antipasto di verdure Piatto unico carne rossa con polenta o palate Pane e dolce/gelato	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
II SETTIMANA	Spuntino	Pane Speciale	Yogurt		Pane Speciale	
	Pranzo	Primo piatto asciutto con legumi Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure piatto unico pesce con patate Pane e dolce/gelato	primo piatto asciutto Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure secondo piatto carne rossa Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
III SETTIMANA	Spuntino	Pane Speciale	Yogurt		Pane Speciale	
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Piatto unico formaggio Pane e dolce	Primo piatto asciutto con legumi salume Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
IV SETTIMANA	Spuntino	Pane Speciale	Yogurt		Pane Speciale	
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Piatto unico Carne rossa Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e dolce	Primo piatto liquido con verdure Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca

Note finali

- 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi o lasagne al ragù, polpette o polpettone di carne con patate, goulash con patate, ecc.
 - 2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gateau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.
 - 4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, insalata di polipo con patate.
 - 5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane e /cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi, ecc.
- Tutti i piatti unici potranno essere sostituiti da un piatto unico vegetale (previa autorizzazione del Comune): lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta. Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato (moderato) per tutte le preparazioni -

Menù base autunno- inverno Scuola Secondaria - COMUNE DI PASIAN DI PRATO						
		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Spuntino					
	Pranzo	Antipasto di verdure Piatto unico carne rossa con polenta o patate Pane e dolce		primo piatto asciutto riso Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		
II SETTIMANA	Spuntino					
	Pranzo	Primo piatto asciutto con legumi salume Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		primo piatto asciutto Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		
III SETTIMANA	Spuntino					
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		Antipasto di verdure Piatto unico formaggio Pane e dolce		
IV SETTIMANA	Spuntino					
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		Primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		

Note finali

- 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi o lasagne al ragù, polpette o polpettone di carne con patate, goulash con patate, ecc.
 - 2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gateau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.
 - 4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, insalata di polipo con patate.
 - 5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane e /cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi, ecc.
- Tutti i piatti unici potranno essere sostituiti da un piatto unico vegetale (previa autorizzazione del Comune): lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta. Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato (moderato) per tutte le preparazioni -

Menù base primavera- estate Scuola Secondaria - COMUNE DI PASIAN DI PRATO						
		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Spuntino					
	Pranzo	Antipasto di verdure Piatto unico carne rossa con polenta o patate Pane e dolce/gelato		primo piatto asciutto riso Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		
II SETTIMANA	Spuntino					
	Pranzo	Primo piatto asciutto con legumi salume Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e dolce		primo piatto asciutto Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		
III SETTIMANA	Spuntino					
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		Antipasto di verdure Piatto unico formaggio Pane e dolce/gelato		
IV SETTIMANA	Spuntino					
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca		Primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e dolce		

Note finali

- 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi o lasagne al ragù, polpette o polpettone di carne con patate, goulash con patate, ecc.
 - 2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gâteau di patate e formaggio, crochette di formaggio e patate.
 - 4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crochette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, insalata di polipo con patate.
 - 5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane e /cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi, ecc.
- Tutti i piatti unici potranno essere sostituiti da un piatto unico vegetale (previa autorizzazione del Comune): lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta. Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato (moderato) per tutte le preparazioni -

Menù base autunno- inverno – Scuola dell'Infanzia - COMUNE DI PASIAN DI PRATO						
		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	yogurt	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Antipasto di verdure Piatto unico carne rossa con polenta o patate Pane e dolce	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
II SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Pane Speciale	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Primo piatto asciutto con legumi Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure piatto unico pesce con patate Pane e Frutta fresca	primo piatto asciutto Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure secondo piatto carne rossa Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
III SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	yogurt	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Piatto unico formaggio Pane e dolce	Primo piatto asciutto con legumi salume Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
IV SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	yogurt	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Antipasto di verdure Piatto unico Carne rossa Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto (orzotto o pasta integrale) secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca

Note finali

- 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi o lasagne al ragù, polpette o polpettone di carne con patate, goulash con patate, ecc.
 - 2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gateau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.
 - 4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, insalata di polipo con patate.
 - 5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane e /cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi, ecc.
- Tutti i piatti unici potranno essere sostituiti da un piatto unico vegetale (previa autorizzazione del Comune): lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta. Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato (moderato) per tutte le preparazioni -

Menù base primavera - estate - Scuola dell'Infanzia - COMUNE DI PASIAN DI PRATO						
		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	yogurt	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Antipasto di verdure Piatto unico carne rossa con polenta o patate Pane e dolce/gelato	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
II SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Pane Speciale	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Primo piatto asciutto con legumi Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure piatto unico pesce con patate Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto Secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure secondo piatto carne rossa Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
III SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	yogurt	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto riso uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Piatto unico formaggio Pane e dolce	Primo piatto asciutto con legumi salume Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca
IV SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	yogurt	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Antipasto di verdure Piatto unico Carne rossa Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e dolce	primo piatto asciutto secondo piatto pesce Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto riso Uova Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	primo piatto asciutto secondo piatto carne bianca Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con verdure Formaggio Contorno di verdura cruda e/o cotta Pane e frutta fresca

Note finali

- 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi o lasagne al ragù, polpette o polpettone di carne con patate, goulash con patate, ecc.
 - 2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gâteau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.
 - 4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, insalata di polipo con patate.
 - 5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane e /cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi, ecc.
- Tutti i piatti unici potranno essere sostituiti da un piatto unico vegetale (previa autorizzazione del Comune): lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta. Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato (moderato) per tutte le preparazioni -

Allegato B) al Capitolato speciale

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

SPECIFICHE RELATIVE AL MENÙ PROPOSTO

1. Ad ogni pranzo è prevista una porzione di verdure di stagione proposta come antipasto o contorno, intesa come piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche e di stagione (crude o cotte). La presentazione delle verdure deve essere alternata sia nel taglio (a bastoncini, grattugiate, ecc.) che nella modalità di cottura (lessatura, vapore, stufatura, forno). Si deve variare il più possibile il tipo di verdure da offrire ai bambini (devono essere utilizzate 6 diverse tipologie di verdure e ortaggi nel corso di una settimana), rispettando il principio di stagionalità. Esempi di combinazione: insalata e carote, radicchio rosso e cappucci, finocchi e carote, sedano rapa e lattuga, pomodori e cetrioli, zucchine e bieta, spinaci e broccoli, ecc. I piselli non possono essere serviti al posto delle verdure.
2. I primi piatti asciutti andranno opportunamente variati nella settimana sia come tipologia di cereale offerto, es. pasta, riso, orzo, farro, cous cous, ecc., che come condimento, preferendo quelli a base di verdure di stagione; una volta ogni 15 giorni si potrà inserire la pasta all'uovo classica o ripiena come primo piatto. Il formato della pasta deve essere variato rispettando anche le fasce d'età dei bambini/ragazzi. Quando nel menù è prevista pasta alle verdure non può essere somministrata pasta al pomodoro ma devono essere fatte ruotare preparazioni che tengono conto della stagionalità dei prodotti orticoli. I primi piatti al pomodoro, da maggio a settembre, devono essere preparati con prodotto fresco. Le verdure talvolta possono essere presentate a pezzi, mentre in genere devono essere passate o frullate.
3. Nella costruzione del menù, come da linee guida, sono stati inseriti i primi piatti liquidi per settimana da completare con l'aggiunta di patate, crostini di pane, pasta, riso, orzo, farro o altri cereali; uno dei due prevede l'aggiunta di legumi; la presentazione potrà avvenire indifferentemente sotto forma di minestra, zuppa, crema, brodo o passato. Devono essere utilizzate verdure fresche o surgelate (nei limiti del successivo punto 13), legumi secchi, freschi o surgelati. Le verdure e i legumi possono essere a pezzi, passati o frullati.
4. Patate e polenta sono previste in menù non più di una volta a settimana e non sostituiscono la verdura, bensì accompagnano il secondo piatto. Le patate (anche per la produzione del purè) devono essere fresche e possono essere cotte al forno, lessate, preparate in purea.
5. Ogni settimana è stato inserito un piatto unico, il quale, una volta al mese, è preferibile venga preparato con proteine di origine vegetale (associazione di cereali e derivati o patate con legumi): eventualmente non dovesse riscuotere successo come piatto unico, è possibile anche preparare un primo piatto in bianco associato ai legumi preparati in umido, saltati in padella oppure offerti come crema spalmabile e sempre accompagnati da un contorno di verdure. Il piatto unico è una preparazione che unisce in una sola portata le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi o cereali e proteine di origine animale; è una preparazione tipica della cucina mediterranea, strategica dal punto di vista nutrizionale ed educativo. Le grammature utilizzate per il confezionamento del piatto unico sono le stesse delle pietanze utilizzate separatamente.
6. È importante che i menù rispettino le frequenze settimanali proposte dei secondi piatti e che eventuali variazioni del menù prevedano lo spostamento dell'intera giornata alimentare (non singole pietanze) e vengano fatte all'interno della stessa settimana.
7. Ad ogni pranzo va prevista la fornitura sia di frutta che di pane. Se la frutta del pranzo, che va sempre offerta, non dovesse essere consumata, è possibile aggiungerla alla merenda pomeridiana o consegnarla da portare a casa ai bambini/ragazzi. La frutta può essere offerta anche sotto forma di macedonia fresca di stagione oppure, per non ingenerare sprechi, fornita con una porzione inferiore alla grammatura standard a ciascun bambino e, per la quota restante, lasciata a disposizione al centro del tavolo. Si deve alternare il più possibile, in base alla disponibilità del momento e seguendo il principio della stagionalità, le tipologie di frutta offerte nei vari momenti della giornata e sulla settimana. Secondo le indicazioni del menù sarà possibile sostituire la frutta del pranzo con un dolce preparato dalla cucina o, saltuariamente, da una porzione di gelato.
8. Non sostituire la frutta fresca con i succhi di frutta confezionati seppur contenenti il 100% di frutta in quanto questi ultimi hanno un apporto di zuccheri semplici superiore alla frutta fresca, hanno scarsi contenuti di fibra e non sono altrettanto sazianti quanto la frutta fresca.
9. Per quanto riguarda tutte le cotture, si consiglia di preferire quelle al forno, al vapore e in umido.
10. Per i condimenti a crudo è obbligatorio l'uso di olio extra vergine di oliva e si raccomanda di utilizzare solo il sale iodato, pur limitandone l'utilizzo nelle preparazioni alimentari, mentre per il condimento delle verdure crude è consentito utilizzare aceto di mele o succo di limone fresco.

11. Non devono essere utilizzati condimenti tipo "dado", estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato, salse tipo maionese o ketchup.
12. I prodotti surgelati non possono essere impiegati per la preparazione dei primi piatti e dei contorni (ad eccezione di bietta, spinaci e fagiolini). I prodotti surgelati (legumi, spinaci, bietta, fagiolini e preparato per minestrone) possono essere usati solo ad integrazione di quelli freschi per il confezionamento delle minestre di verdure e di legumi, delle crêpes spinaci/ricotta.

Scuole dell'infanzia

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

Scuole primarie

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

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI

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

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

GRAMMATURE PER LA MERENDA DEL POMERIGGIO (QUALORA PREVISTA)

Alimenti	Scuola dell'infanzia	Centri estivi
	Grammi	Grammi
Latte intero	90	90
Yogurt alla frutta o yogurt bianco	125	125
Biscotti secchi/fette biscottate	20	40
Frutta fresca	150	200
Cornflakes o muesli	20	40
Tè o infuso	/	/
Pane	40	55
Marmellata o miele	15	25
Olio e.v.o.	4	6
Torta casalinga/gelato	40/60	60/100
Pane speciale	30	60
Galette di cereali	40	60

GRAMMATURE PER LO SPUNTINO/MERENDA DEL MATTINO

Alimenti	Scuola dell'infanzia	Scuola Primaria	Centri estivi
	Grammi	Grammi	Grammi
Yogurt alla frutta o yogurt bianco	125	125	125
Frutta fresca	150	150	200
Pane speciale	30	40	60
Galette di cereali	40	40	60

GRAMMATURE PER I CESTINI PER GITE/PRANZI FUORI SEDE

Cestino composto da:	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria I° ciclo	Scuola Primaria II° ciclo	Scuola secondaria di I° grado
	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Pane pezzi 2	30 + 30	40 + 40	50 + 50	60 + 60
Formaggio montasio	30	40	50	50

fresco				
Prosciutto cotto	30	40	50	60
Frutta fresca	300	300	400	400
Dolce confezionato	30	30	30	30
Acqua	750 ml	1000 ml	1250 ml	1500 ml

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA
(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

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

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
Topinambur	100	
Zucchine	90	
Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98

	Tacchino (coscio)	70
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

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

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

* Griglia ** Forno a gas *** Forno a microonde

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

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

ALLEGATO C) → TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

TABELLE MERCEOLOGICHE

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

Le specifiche di carattere generale per l'acquisto e l'utilizzazione di derrate alimentari sono le seguenti: comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un consorzio di produzione, ente o associazione garante della qualità e/o tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000 o ISO 22000, presenza nello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità, ecc.); corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel C.S.A e Offerta Tecnica nonché altre indicazioni in seguito meglio definite; mezzi di trasporto igienicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

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

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

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

- rispetto del Reg UE 1169/2011 in relazione alle caratteristiche dell'etichettatura;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e nell'offerta tecnica;
- termine minimo di conservazione e scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone (per prodotti confezionati non superare l'emivita del prodotto nel momento della produzione dei pasti);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);

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

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

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

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

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

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

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

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

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

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

DETTAGLIO ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA PRIMA

La commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli è disciplinata, in materia di controlli, da quanto disposto dai regolamenti CE e dalla normativa nazionale, di seguito specificati:

- Regolamento CE n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune di mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione del 7 giugno 2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.
- Regolamento CE n. 2257/1994 della Commissione del 16 settembre 1994 che stabilisce norme di qualità per le banane.
- D.M. 2 giugno 1992, n. 339: Regolamento recante disposizioni in materia di controlli dell'Azienda di Stato per gli interventi nel mercato agricolo, sull'applicazione delle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli ed agrumari.
- Regolamento CE n. 2898/1995 della Commissione del 15 dicembre 1995 che fissa le disposizioni relative al controllo del rispetto delle norme di qualità nel settore della banana.
- Decreto ministeriale n. 5462 del 3 agosto 2011 – Disposizioni nazionali in materia di controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi e delle banane, in attuazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e del regolamento (UE) n. 543/2011 del 7 giugno 2011.
- Decreto legislativo n. 306 del 10 dicembre 2002 - Disposizioni sanzionatorie nel settore dei controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi, a norma dell'articolo 3 della Legge 1° marzo 2002 n. 39.

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

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

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

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

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

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

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

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

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra prodotti di stagione con i seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;

rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

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

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

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

ORTAGGI A RADICE

Carote da agricoltura biologica

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

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

Barbabietola

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

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

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

Patate provenienti da agricoltura biologica

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

-tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possano comprometterne la naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;

- non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che renda il prodotto adatto al pronto consumo;
- devono essere turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- essere conformi alle normative vigenti sui residui;
- presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

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

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere state sottoposte a trattamenti antigermogliativi (con riferimento alle radiazioni ionizzanti).

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale mentre, per il prodotto estero, le partite possono essere confezionate in sacchi di tela di canapa, juta o altro con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 grammi per tubero fino ad un massimo di 250 grammi. Il peso del tubero può essere inferiore a quello previsto solo nel caso di fornitura di prodotto novello.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

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

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

Aglio

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

Scalognò

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

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

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori da agricoltura biologica

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

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

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

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

Zucca

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

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

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

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

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

I prodotti devono essere contenuti come segue:

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

Cetrioli

Si devono presentare interi, di forma dritta, sani, di aspetto fresco, turgidi e resistenti, con buccia sottile e consistente, polpa soda e croccante, di sapore fresco e mai amaro. Sono ammissibili leggere deformazioni o curvatura, lievi difetti di colorazione o della buccia, purché cicatrizzati.

Zucchine

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

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

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

Melanzane

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

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

Peperoni

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

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

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

Piselli

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

Fagioli

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

Funghi

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

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

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

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli (biologici), ceci, soia

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

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

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

Carciofi

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

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi da agricoltura biologica

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

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, ecc.)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

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

centrale del cespo. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo

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

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

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

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

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

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

FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA

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

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;

essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;

non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;

privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;

essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;

rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

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

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

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

Mele da agricoltura biologica

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; la superficie totale non sarà comunque superiore al centimetro quadrato.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le pere non devono essere grumose ovvero la pasta sarà di consistenza omogenea.

Il calibro ed il peso dovranno essere omogenei e conformi alla grammatura prevista (il peso aggirarsi attorno ai 150 g e, in ogni caso, non superare i 180 g).

Pere

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

Cultivar richieste: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

Albicocche, ciliegie, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

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

Arance da agricoltura biologica

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

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

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

Limoni

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

Cultivar richieste: Sicilia e Campania

Mandarini

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

Cultivar richieste: Paternò e Campania.

Clementine

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

Banane da commercio equo e solidale

Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. I frutti devono avere una forma tipica, con peduncolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Uva da tavola

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

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

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Fragole

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

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia color verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,

2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di color verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

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

Melone

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

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

Frutta secca

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

PASTA, CEREALI, FARINE E PRODOTTI DA FORNO

Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica

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

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

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

La pasta deve:

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

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

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

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

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

Prevista la fornitura di pasta integrale.

Pasta all'uovo

I formati richiesti per la pasta all'uovo, secca, sono: piccoli per pastina, tagliatelle, ecc.

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

La pasta all'uovo deve avere le seguenti caratteristiche:

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

Per le paste alimentari fresche di farina di grano tenero e/o semola di grano duro ripiene si richiederanno: ravioli, cappelletti, tortellini, tortelloni ecc. Il ripieno non dovrà contenere additivi chimici con funzione di conservante né sostanze esaltatrici di sapidità quali glutammato. Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto. Non devono presentare infestazione da parassiti o larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Le confezioni devono essere in atmosfera protettiva o sottovuoto ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere.

Semolino

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

Farina di grano tenero 00

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209

del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e successive modifiche D.M. n° 172 del 6/4/98, D.P.R. 187/01.

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

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

Farina di mais

Deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

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

Riso bianco e riso integrale/semintegrale da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

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

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

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

Farro e spezzato di farro

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

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

Miglio decorticato e avena

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

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

Orzo perlato Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, l'orzo deve avere granella uniforme, integra e pulita; deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti, con un'umidità inferiore al 14-15%. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

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

Pane Comune prodotto nella Provincia di Udine

Deve essere fornito quotidianamente in pezzature di 40-70 grammi (nella pezzatura che corrisponda alla grammatura esatta indicata dalle tabelle di riferimento) indicata dalle e deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'uso e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole "in recipienti lavabili, idonei, e muniti di copertura a chiusura" così come previsto dalla Legge 580/67, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso. Sono consentiti, in alternativa, appositi sacchetti di carta "per alimenti". È fatto divieto al fornitore di riutilizzare sacchi già adibiti al contenimento di farine e semilavorati.

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

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

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

Pane integrale prodotto nella Provincia di Udine

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

Pane speciale prodotto nella Provincia di Udine

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

Pane grattugiato

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

Fette biscottate

Fette biscottate non zuccherate. Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva (evitando oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), destrosio, sale, estratto di malto. **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:** la fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La produzione, conservazione, distribuzione ed etichettatura dei prodotti confezionati devono essere conformi al D.P.R. 26.03.80 n. 327 e Reg. UE 1169/2011. Per la fornitura come merenda per le scuole il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

Biscotti

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare,

anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

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

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

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

Galette di cereali soffiati

Galette di cereali di diversa origine. Possono contenere tra gli ingredienti anche sesamo e sale.

Crackers

non salati in superficie. Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale. Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva, evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Pizza Margherita

Prodotta presso il centro cottura o plesso esterno autorizzato dal Comune con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta da agricoltura biologica (se produzione nel centro cottura), olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale marino. La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purchè la ricetta risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non sia previsto l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

Condizioni generali:

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

E' consentito previa autorizzazione dal Comune l'utilizzo di base precotta congelata/surgelata/refrigerata, non farcita e priva di qualsiasi additivo;

La pasta per pizza per soggetti affetti da celiachia sarà prodotta con farine aglutarate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'aggiunta di olio di oliva.

Pasta per pizza fresca o surgelata arrotolata

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

Prodotti di pasticceria secca

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

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

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

CARNI E SALUMI

Carne di bovino fresca e confezionata sottovuoto.

Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici richiesti: Scamone (bistecche e arrosti), Fesa interna (arrosti), fesa esterna (spezzatino), Girello (fettine), Noce (arrosti e bistecche), Filetto (bistecca e preparazioni rapide) e Lombo (roast beef).

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

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

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

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

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

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

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

Carni suine refrigerate

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Il grasso di copertura presente deve avere colorito bianco, consistenza soda, ed un'altezza massima di 1,5 cm. Il taglio richiesto deve essere ottenuto da maiali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. Gli stabilimenti fornitori debbono possedere, sin d'ora, il numero di riconoscimento CE. Le operazioni di macellazione devono essere seguite dall'immediata refrigerazione o, nel caso venga eseguito il sezionamento a caldo, è necessario ottemperare a quanto previsto dal reg. CE n° 853/2004 All. III sez. I cap. V punto 4. In ogni caso il trasporto può avvenire solo dopo un periodo di sosta in cella frigo sufficiente a garantire il raggiungimento a cuore di una temperatura \leq a +7 °C. I tagli suini freschi dovranno essere confezionati sottovuoto usando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. Tagli richiesti: lonza, fesetta, carrè disossato di suino.

Devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi:

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

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

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

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

Prodotti avicoli refrigerati

Prodotti consentiti: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio.

Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate. Le carni di pollame, di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienicosanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente pertanto alle normative vigenti.

Carni di coniglio posteriori interi

Sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

Carni avicole

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoiocastano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodopastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso:

- Cosce di pollo (dette anche fuselli, fusi o perine che dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.);

- Anche di pollo (denominazione commerciale "sovracosce" che verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g. e la pelle non dovrà essere presente in eccesso);
- Petti di pollo (denominazione commerciale "petto con forcella" che dovrà corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.)
- Fesa di tacchino (denominazione commerciale "filetto/fesa")
- Tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere)

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE);
- b) Stato fisico: fresco. "da consumarsi entro" (data di scadenza);
- c) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- d) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- e) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni,
- f) Data di confezionamento;
- g) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

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

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

Prosciutto crudo D.O.P.

Prosciutto crudo di 1^a qualità, disossato, in confezione sottovuoto.

Colore del taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Privo di infiltrazioni, sfesature o cavità. Odore e sapore tipici di stagionato, con moderata percezione salina e assenza di gusto rancido. Consistenza morbida, non fibrosa alla masticazione.

Si richiede un prodotto che presenti:

- un basso contenuto di sale;
- un sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- una scarsa marezzatura della muscolatura;
- l'assenza di conservanti;
- il 50% di vita commerciale residua

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Reg. CE N. 853 e 854/2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 18 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico del consorzio di tutela.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5- 5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%.

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

L'etichettatura dev'essere conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

1. denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di San Daniele", "Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" ecc.;
2. il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
3. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
4. la data di confezionamento;
5. identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario;
6. quantità netta;
7. il termine minimo di conservazione;
8. identificazione del lotto;
9. modalità di conservazione.

Prosciutto cotto senza polifosfati

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

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

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

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

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Bresaola

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

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.

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

UOVA

Uova fresche in guscio da agricoltura biologica

Le uova utilizzate devono essere:

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

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

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

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

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

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

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

Uova pastorizzate di provenienza biologica

Per le preparazioni culinarie è da prevedersi l'uso di ovoprodotti pastorizzati in confezioni da 1 litro, ottenuti da uova fresche nazionali di gallina d'allevamento biologico.

Il trasporto e la conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, non deformate e ben pulite in superficie. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Formaggi

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

Relativamente alle caratteristiche generali si precisa quanto segue:

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

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

L'etichettatura deve essere conforme al d. lgs. n° 109/92 e Reg UE 1169/2011 e pertanto riportare:

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

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

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

Asiago

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

Italico tipo Bel Paese

Formaggio di pasta molle unita, di colore da bianco a giallo paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 50%. La Ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Ottenuto da latte vaccino, deve presentare pasta colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%, maturazione da 6 a 8 settimane.

Montasio DOP

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

Parmigiano Reggiano (ad uso grattugiato)

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

Grana Padano (ad uso da tavola)

prodotto confezionato in quarti sottovuoto; stagionatura di 18 mesi, forma non inferiore a kg 24, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm., grasso sulla sostanza secca minimo 32%.

Taleggio

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

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

Fontal

dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve:

- *essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- *non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- *non avere sapore o odore anomali.

Casatella Trevigiana (DOP)

Reg. CE n. 487 del 02.06.2008: formaggio a pasta molle, di latte vaccino. La Casatella Trevigiana DOP si presenta con pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute. Crosta assente o appena percepibile, forma tradizionalmente cilindrica. Profumo lieve, latteo e fresco. Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule. Non deve presentare odori o sapori sgradevoli (acidulo, pungente o amaro), colorazione anomala, rammollimento, gessosità, sviluppo di muffe superficiali.

Crescenza o Stracchino da agricoltura biologica

Prodotto di puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente proteolizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido, da consumarsi a pochi giorni dalla produzione.

Robiola

prodotta da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Deve:

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

Gorgonzola D.O.P

Formaggio di latte vaccino erborinato, con pasta di colore bianco paglierino screziata di verde-azzurro per lo sviluppo di muffe, burrosa e fondente. Crosta ruvida di colore rossiccio. Sapore gustoso e caratteristico, non troppo piccante. Dovrà avere maturazione di 2 / 3 mesi. Esternamente, lo scalzo e le basi della forma non devono presentare bombature o convessità e nemmeno spaccature o screpolature profonde. Rammollimento o colatura assente. Odore e aroma intensi, ma non marcatamente ammoniacali. Assenza di colorazioni rossastre nella pasta.

Primo Sale

formaggio fresco di latte intero vaccino puro o mescolato con latte caprino. Di forma cilindrica, a pasta bianca senza crosta. Sapore delicato e burroso, leggermente acidulo. Non deve evidenziare odori o sapori sgradevoli (acido, pungente o amaro), colorazione anomala, rammollimento, gessatura della pasta, sviluppo di muffe superficiali.

Mozzarella da agricoltura biologica

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

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

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

Requisiti richiesti:

- superficie liscia e lucente. Non deve essere mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata.
 - colore bianco porcellaneo.
 - grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.
 - umidità massima: 65%.
 - consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la confezione, successivamente sempre più fondente, mai molle. Confezione singola in liquido di governo sottovuoto. Sapore delicato leggermente acidulo.
 - devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.
- Potrà avere forma tondeggiante, ovoidale o a treccia. Ogni mozzarella dovrà essere confezionata in contenitore chiuso con presenza di idoneo liquido di governo. Il grasso della sostanza secca: minimo del 44%. Maturazione 24 ore. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Mozzarella in filone per pizza da agricoltura biologica

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

- Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- Superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato.
- Deve essere venduto in confezioni sigillate.

Ricotta di provenienza biologica

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di vacca o pecora. Il contenuto massimo di grasso sul tale quale sarà del 12%. Verrà fornita in confezioni originali e sigillate.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

Burro da agricoltura biologica

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

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

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

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +1/+6°C

Latte fresco intero pastorizzato da agricoltura biologica

Produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n° 54/97.
In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) ed alla temperatura di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Yogurt alla frutta da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

Le confezioni, originali e sigillate da 125 g, devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche. Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato bianco o alla frutta. Si raccomanda di fornire yogurt alla frutta che abbiano un tenore di zucchero inferiore a 12 g/100 g

Gelato confezionato in monoporzione

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

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

PRODOTTI VARI

Olio di oliva extra vergine

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

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

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

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

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

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

a) conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Oli di semi

Gli oli diversi da quello di oliva extravergine devono essere rigorosamente monoseme quali: semi di girasole, mais o arachide.

Dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi; non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc.

Dovranno presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%; numero di perossidi (meq. O₂/kg): max. 10. Non dovranno comunque contenere residui delle sostanze usate nel corso della lavorazione. Saranno presentati in contenitori sigillati a perdere. Per condire a crudo si prevede l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva

Tonno sott'olio o al naturale

Prodotto consentito: - Tonno all'olio d'oliva Tonno al naturale - Tonno all'olio extravergine di oliva.

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni). Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Caratteristiche generali:

- il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione;
- I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Reg.CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m;
- Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo;
- L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni;
- Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%);
- Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;
- Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale;
- Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione;
- non devono essere presenti conservanti;
- i recipienti a saldatura elettrica utilizzati debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.
- L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni e al Reg UE 1169/2011

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

Aceto di mele proveniente da agricoltura biologica

Ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto o del sidro di mele, deve contenere almeno 60 g di acido acetico per litro ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale, senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

POMODORI PELATI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Caratteristiche del prodotto: conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma e il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- muffe nei limiti non superiori al 60% di campioni positivi.

La produzione del prodotto deve essere effettuata secondo le direttive ministeriali riportate nella Circolare Ministeriale dell'Industria, del Commercio, dell'Artigianato n. 137 del 25/6/1990. I prodotti dovranno essere certificati ed etichettati ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

PASSATA DI POMODORO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Caratteristiche del prodotto: ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

L'imballaggio deve essere in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

I prodotti dovranno essere certificati ed etichettati ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

Budino o preparato in polvere per budino

Budino al gusto vaniglia o cacao, confezionato in coppetta da 100/125 g, privo di additivi conservanti e di coloranti artificiali, sottoposto a trattamento UHT, idoneo al consumo anche dei soggetti affetti da celiachia.

Dadi o preparato per brodo

Dado vegetale o estratto / preparato per brodo granulare senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Sarà composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro).

Olive denocciolate

Verdi o nere, confezionate in salamoia.

Aromi

Naturali, vegetali, essiccati. Per le radiazioni ionizzanti, relativamente ad erbe aromatiche e spezie, si fa riferimento al D. Lgs. 30/01/2001, n. 94.

Sale

Deve essere di filiera Italia. Non deve contenere impurità e corpi estranei. Previsto l'utilizzo di sale iodurato conforme al D.M. 10/08/1995 n. 562. iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione del Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Orzo solubile

di filiera comunitaria. Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo.

Polveri lievitanti e lievito di birra di filiera comunitaria. Conformi al DM 199/2009.

Spezie ed aromi

Chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc. I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs n. 107/92.

Zafferano

Conforme alla normativa vigente, dev'essere prodotto e confezionato in Italia o in altri Paesi UE. Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati.

Infuso o tisana in bustine filtro

Di filiera comunitaria con l'eccezione del karkadè che può essere di filiera extra UE. Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico

Confettura di tipo biologico**Te deinato in bustine filtro**

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987 n. 39

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono rispettare le seguenti caratteristiche generali:

- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. n° 110 del 27.01.1992. Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati dovrà avvenire lentamente a temperatura non superiore a 4°C o rapidamente, con la cottura diretta. Per il pesce e gli ortaggi il Comune si riserva di effettuare prove di valutazione organolettica mediante propri funzionari, consulenti e componenti della commissione mensa.

PESCE SURGELATO

Prodotti principali richiesti: filetti di Merluzzo, filetti di trota, filetti di platessa, filetti di persico, filetti di spinarolo, spinarolo in tranci, pesce spada in tranci, seppie.

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da suffusioni marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura. La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

La glassatura dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8%, dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Per i filetti si richiedono prodotti accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli. I filetti devono essere surgelati singolarmente.

TIPI DI PESCE

FILETTI DI PLATESSA (senza pelle) di colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI MERLUZZO (gadus morhua, gadus aeglefinus), FILETTI DI PERSICO, FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI, PESCE SPADA IN TRANCI

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente. La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 g. I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg sigillati all'origine. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

SEPIE di colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione

gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato. Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI NON PREFRITTI, PORZIONATI E IMPANATI

I bastoncini devono essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale (evitare oli tropicali, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati), sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte con una percentuale di almeno il 65% di pesce e non superiore al 35% della panatura.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni). L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

VERDURA SURGELATA

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono esser presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti, larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Fagiolini finissimi da agricoltura biologica: sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini sani, tondi, interi, e molto uniformi; non devono essere macchiati, spuntati, frammentati o screpolati. I baccelli devono essere turgidi, teneri, senza fibrosità né filo.

Fagioli borlotti: si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme. Sono considerati difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati.

Piselli fini o finissimi da agricoltura biologica: prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e peli, piselli macchiati, piselli gialli.

Carciofi e fondi di carciofo: si richiedono prodotti sani, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di sapori e odori anomali. Nei carciofi interi le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

Spinaci e bieta da agricoltura biologica: si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale, porzioni scolorate, corpi estranei, taglio imperfetto, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Carotine e carote a rondelle "bio".

Granella di mais.

Preparato per minestrone da agricoltura biologica (almeno 14 verdure)

Altri prodotti surgelati

Gnocchi di patate di tipo biologico: il prodotto deve prestarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, (fecola di patate), sale; senza aggiunta di conservati e coloranti.

Pasta per lasagne di tipo biologico: sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie "gastronorm"; la sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventiva sbollentatura. Altre caratteristiche devono corrispondere a quelle indicate nella pasta all'uovo.

Pasta sfoglia: per la preparazione di prodotti da forno; deve essere priva di additivi.

Fettine di fesa di tacchino (solo per diete alternative): da g 100 circa, i pezzi dovranno essere surgelati individualmente e non in blocco e confezionati in strati interfogliati, per consentirne l'eventuale uso parziale della confezione.

Altri surgelati, comunque prodotti e confezionati nel rispetto della vigente normativa e con i necessari requisiti di qualità igienico-sanitaria, organolettica e nutrizionale, potranno esser utilizzati previa richiesta e autorizzazione formale rilasciata dall'Amministrazione.

ALIMENTI PER CELIACI

I riferimenti normativi che regolano i prodotti preconfezionati senza glutine sono: Reg Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014. Le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti sono identificabili attraverso le seguenti diciture in etichetta (di natura volontaria):

- "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso", eventualmente seguito da "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci", nel caso in cui il prodotto sia stato appositamente formulato per i celiaci.
- "senza glutine" eventualmente seguito da "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto per i celiaci", per i prodotti preconfezionati di uso corrente ma adatti anche i celiaci.

L'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta è ammesso qualora l'impresa alimentare possa assicurare l'assenza di glutine (glutine <20 ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo. In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm (20 mg/kg).

Il Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016 ha sancito che è necessario utilizzare, ai fini dell'inserimento nel Registro degli alimenti senza glutine, erogabili ai celiaci, le nuove diciture "accessorie": "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine".

In Italia, quindi, le procedure di notifica al Ministero della Salute e di inserimento nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine sono mantenute, così come è garantito il mantenimento dell'erogazione degli alimenti specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro.

Alimenti con marchio Spiga Barrata: Il marchio Spiga Barrata è di proprietà dell'AIC e la sua licenza d'uso è concessa alle aziende che in seguito a verifica (sopralluoghi di personale AIC, campioni, verifica delle procedure) sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco. L'elenco completo e aggiornato dei prodotti con marchio Spiga Barrata AIC è consultabile nel sito www.celiachia.it

Per quanto non esplicitamente descritto nel presente Allegato al capitolato, ci si atterrà a quanto prescritto nelle *linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia (estratto della deliberazione di Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012)*

ALLEGATO 5)



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

LINEE GUIDA DELLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

Linee guida della
Regione Friuli Venezia Giulia
per la ristorazione scolastica

Estratto dalla delibera della
Giunta Regionale n. 2188
del 13 dicembre 2012

Regione Autonoma
Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale salute,
integrazione socio-sanitaria e
politiche sociali
Area promozione e promozione
della salute
Servizio sicurezza alimentare,
igiene della nutrizione e sanità
pubblica veterinaria
www.regione.fvg.it

Hanno contribuito alla stesura del presente documento:

Bariviera Daniela Rosa	Comune di Sacile
Barocco Giulio	Direzione Centrale Salute Integrazione Socio-sanitaria e Politiche Sociali
Bassi Paola	ASS 2 Isonina
Bellina Marina	Comune di Tolmezzo
Belotti Donatella	ASS 4 Medio Friuli
Broida Cinzia	ASS 2 Isonina
Cara Cecilia	Comune di Pordenone
Cavallini Gianni	ASS 2 Isonina
Coan Miriam	Comune di Pordenone
Conte Enrico	Comune di Trieste
Coppola Nora	Direzione Centrale Salute Integrazione Socio-sanitaria e Politiche Sociali
De Battisti Fabio	ASS 6 Friuli Occidentale
Del Bianco Donatella	Comune di Trieste
Del Fabbro Tiziana	Federsanità Anci FVG
Del Pio Luogo Tiziana	ASS 1 Triestina
Fabbro Paola	Comune di Trieste
Fangiarini Mariabita	ASS 3 Alto Friuli
Lembo Patrizia	ASS 5 Bassa Friulana
Longo Tiziana	ASS 1 Triestina
Maccorlito Tiziana	ASS 4 Medio Friuli
Martellosi Stefano	IRCCS Burlo Garofalo
Maura Manuela	ASS 4 Medio Friuli
Mentil Silvia	ASS 3 Alto Friuli
Mirfan Cristina Mauro	Comune di Gorizia
Molinari Paolo	Istituto Ricerche Economiche e Sociali Friuli Venezia Giulia
Onor Michela	Comune di Codroipo
Pani Paola	IRCCS Burlo Garofalo
Paribelli Lorenza	ASS 6 Friuli Occidentale
Papinelli Maria	Università degli Studi di Udine
Piani Carlo	ASS 5 Bassa Friulana
Savoia Aldo	ASS 4 Medio Friuli
Segrè Andrea	Università degli Studi di Bologna
Seixanta o Sanu Marina	Last Minute Market
Silvini Roberta	ASS 2 Isonina
Spazzali Rossana	Università degli Studi di Trieste
Stuto Fabiola	Comune di Monfalcone
Tonini Giorgio	ASS 6 Friuli Occidentale
Trani Gabriella	IRCCS Burlo Garofalo
Trevisi Luciano	ASS 5 Bassa Friulana
Zappetti Cristina	Comune di Udine
	Direzione Centrale Salute Integrazione Socio-sanitaria e Politiche Sociali

Progetto grafico:
Ufficio stampa
Regione Autonoma
Friuli Venezia Giulia
Stampa:
Centro stampa regionale
Servizio provveditorato
e servizi generali

Indice

Introduzione	6
1 Alimentazione sana a scuola	8
1.1 Linee guida per una sana alimentazione italiana	8
1.2 Indicazioni per la formulazione del menù nella ristorazione scolastica	16
1.3 Diete speciali	21
2 Refezione scolastica	25
2.1 Appalti - riferimenti utili	25
2.2 La gestione del servizio	28
2.3 Valorizzazione del prodotto locale - denominazioni dei prodotti alimentari	36
3 Approfondimenti e allegati	40
3.1 Determinanti sociali	40
3.2 Agricoltura sociale e ristorazione scolastica	43
3.3 Il benessere nell'ambiente scuola	44
3.4 Immigrazione, cibo e cultura	47
3.5 Indicazioni nutrizionali	49
3.6 Tecniche di cottura	52
Allegato 1 - Scheda richieste diete speciali - etico religioso	56
Allegato 2 - Schede rilevamento del pasto modulo tipo	58
Allegato 3 - Lista merceologica	61
Allegato 4 - Menù base su 4 settimane	70
Allegato 5 - Menù base su 8 settimane	71
Allegato 6 - Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari	72
Allegato 7 - Lo spreco alimentare, cause e azioni con particolare riferimento alla refezione scolastica	74
Contributo del Prof. Andrea Segrè Preside di Facoltà di Agraria Università degli Studi di Bologna	74
Apporti calorici per fasce d'età calcolati in base ai livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti della popolazione italiana. Larn - revisione 2012	82
Grammature delle porzioni per menù scolastici suddivisi per fasce d'età	83
Grammature di alcuni esempi di spuntini e merende	85
Ambiente, alimentazione e salute	86
Bibliografia	88
Abbreviazioni	90

Linee guida della
Regione Friuli Venezia Giulia
per la ristorazione scolastica

Introduzione

I recenti documenti pubblicati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, dedicati alla prevenzione e al controllo dell'obesità e di alcune delle più frequenti patologie con fattori di rischio comuni, riconfermano il contesto scolastico quale luogo ideale per gli interventi di supporto al miglioramento della salute e al benessere per le comunità. La salute e l'educazione sono inestricabilmente legate dalle potenti ricadute positive che sono in grado di produrre in entrambi i settori.

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

6

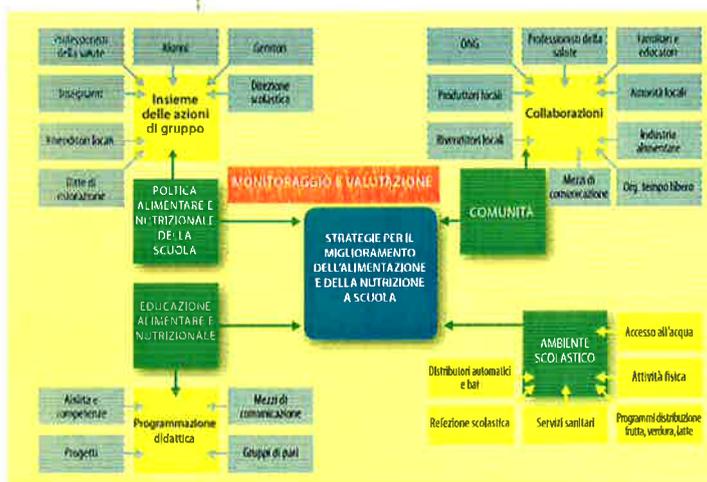


Figura 1 tratta da World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). Food and nutrition policy for schools A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region Programme for Nutrition and Food Security. Copenhagen.

In questa ampia cornice la promozione di corrette abitudini alimentari nell'ambito scolastico interessa direttamente e indirettamente tutte le persone coinvolte, a vario titolo, attraverso un approccio olistico e partecipativo che include l'ambiente scolastico, la comunità, la programmazione didattica, la nutrizione e i servizi sanitari. Il presente lavoro si inserisce nell'elemento "ambiente scolastico" e si articola anche su altre dimensioni che il pasto a scuola intercetta, con speciale attenzione ai determinati sociali, per portare in primo piano la centralità dell'età scolare che necessita di precoci e adeguati interventi nutrizionali, al fine di soddisfare i particolari fabbisogni fisiologici di nutrienti e di energia.

Le Linee Guida si soffermano su diversi aspetti che coniugano il cibo con l'ambiente, i territori di produzione e la cultura. Tale scelta si lega all'evidenza che le abitudini, gli stili di vita e i modelli comportamentali adeguati acquisiti da giovani persistono in età adulta, con effetti significativi in termini di salute, e che il modello di approvvigionamento delle derrate alimentari individuato dalle pubbliche amministrazioni interagisce in modo significativo con alcuni elementi trasversalmente connessi alla nutrizione e coerenti al principio di *Salute in tutte le politiche*.

Il percorso seguito nel documento riprende le linee indicate dal programma ministeriale *Guadagnare Salute* e rappresenta una concreta articolazione degli impegni già condivisi dalla Regione con ANCI FVG e Federsanità ANCI FVG e contenuti in uno specifico protocollo. L'obiettivo comune è lo sviluppo di iniziative congiunte volte a promuovere comportamenti salutarì nell'ambito dei servizi di refezione collettiva scolastica attraverso l'avvio di strategie intersettoriali.

La speciale sensibilità che si attiva sul tema del cibo per le nuove generazioni permette di soffermarci e di espandere la coscienza e i valori che il cibo veicola, facendo propri gli alti principi del diritto all'alimentazione, all'accesso a pasti sani e nutrienti, alla sostenibilità, alla solidarietà e all'equità.

Animata da questa particolare attenzione, la ristorazione scolastica diventa un contesto dove si co-produce salute, un ambiente pensato per supportare il benessere in una combinazione di sinergie tra amministrazioni e società civile, che trova una naturale candidatura per l'applicazione delle azioni individuate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità nel documento "Health 2020".

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

7

1

ALIMENTAZIONE SANA A SCUOLA

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia
per la ristorazione scolastica

8

1.1 Linee guida per una sana alimentazione italiana

Un'alimentazione equilibrata e corretta costituisce un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute. Come già affermato a livello nazionale nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", una corretta alimentazione a scuola ha anche il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari. A scuola, infatti, i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare senza sprechi, a variare i cibi secondo la stagionalità.

La scuola e le istituzioni sono chiamati perciò a giocare un ruolo importante nel migliorare lo stato nutrizionale di bambini e ragazzi, promuovendo e creando le condizioni per una corretta alimentazione e favorendo l'attività motoria.

Le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana sintetizzano i comportamenti chiave per mangiare meglio, con gusto e nel rispetto delle tradizioni alimentari, proteggendo contemporaneamente la propria salute.

Di seguito verranno sviluppati e adattati alla scuola, con alcuni suggerimenti per la preparazione dei menù scolastici, 7 dei 10 temi esaminati nelle Linee Guida.

A Controlla il peso e mantieniti attivo

B Più cereali, legumi, ortaggi e frutta

C Grassi: scegli la qualità e limita la quantità

D Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti

E Bevi ogni giorno acqua in abbondanza

F Il sale? Meglio poco

G Varia spesso le tue scelte a tavola

A) Controlla il peso e mantieniti attivo

Il peso corporeo rappresenta l'espressione tangibile del "bilancio energetico" fra entrate (alimentazione) e uscite caloriche (vita fisicamente attiva).

Il mantenimento del peso corporeo entro i valori raccomandati garantisce uno stato di benessere e di salute nell'arco della vita intera e riduce le probabilità di insorgenza di malattie croniche.

Le evidenze scientifiche dimostrano quanto importante sia porre attenzione al peso già dalla primissima infanzia proprio perché un bambino obeso ha molte probabilità di esserlo anche da adulto, con possibili implicazioni rilevanti sulla sua salute.

L'aumento dell'incidenza di sovrappeso ed obesità infantile è un dato indiscutibile ed allarmante. Gli studi di sorveglianza epidemiologica "OKKio alla salute" condotti nel nostro Paese confermano il trend crescente in tal senso e pongono l'accento sul ruolo combinato di attività fisica e alimentazione.

È infatti noto che uno stile di vita caratterizzato da livelli medio/alti di attività fisica (almeno un'ora al giorno) riduce il rischio di insorgenza di patologie del sistema cardio-circolatorio e di diabete e assicura in generale un migliore stato di salute dell'individuo da adulto.

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia
per la ristorazione scolastica

9

Suggerimenti per il menù scolastico

- garantire menù equilibrati e variati, elaborati sulla base delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica in tutte le strutture pubbliche e private, dai 3 ai 18 anni;
- favorire l'adesione ai progetti che promuovono una merenda sana come ad esempio i progetti nazionali e regionali: "Contratto della Merenda", "Merende per tutti", "Frutta nelle scuole", "Merenda sana uguale per tutti e movimento: un'associazione vincente";
- promuovere un'adeguata e variata colazione;
- operare delle scelte consapevoli sui prodotti offerti dai distributori automatici, come indicato dalle "Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari".



SUGGERIMENTI

Suggerimenti per l'attività motoria

- promuovere almeno 1 ora di movimento al giorno;
- promuovere, a ricreazione, il tempo dedicato a giochi di movimento;
- garantire le ore curricolari di attività motoria;
- realizzare progetti di promozione del movimento come Pedibus e Bicibus;
- favorire gli accordi tra scuola - Comune - enti sportivi per incentivare lo sport e le attività motorie strutturate;
- migliorare gli spazi verdi utili a favorire giochi all'aperto.

B) Più cereali, legumi, ortaggi e frutta

Questi alimenti sono importanti perché fonte di carboidrati (carboidrati semplici come fruttosio, glucosio, lattosio, e complessi come amido e fibra), oltre che di vitamine, di sali minerali e sostanze bioattive (polifenoli, composti solforati, ecc). Il consumo di adeguate quantità di frutta e ortaggi consente di ridurre la densità energetica della dieta, sia perché il tenore in grassi e l'apporto energetico complessivo sono limitati, sia perché il potere saziante di questi alimenti è particolarmente elevato. In un'alimentazione equilibrata circa il 55% dell'Energia della razione dovrebbe provenire dai carboidrati; di questi, non più del 15% sotto forma di carboidrati semplici (saccarosio, fruttosio, lattosio) e il restante di carboidrati complessi (amido). Cereali e derivati, legumi, ortaggi e frutta rappresentano inoltre l'unica fonte naturale di fibra alimentare, molto importante per la regolazione di diverse funzioni fisiologiche nell'organismo.

Il gruppo dei cereali comprende i cereali in chicco e sotto forma di farina (es: frumento, mais, riso, orzo, farro) e i prodotti da loro derivati (ad es: pasta, pane, grissini, fette biscottate e crackers). I legumi di più frequente uso alimentare sono: fagioli, piselli, lenticchie, ceci, fave e soia. Gli ortaggi si suddividono in: ortaggi da foglia (Insalata, bieta, spinaci), da frutto (melanzane, peperoni, zucchine, pomodori), da fiore (broccoli, carciofi, cavolfiori), da radice (barbabietola, carota, rapa, ravanello), da fusto (asparagi, finocchi, sedano), da tubero (patata) e da bulbo (aglio, cipolla, porro, scalogno). Infine, la frutta si suddivide in frutta fresca (mele, pere, pesche, banana, melone, ecc), secca oleosa (noci, nocciole, mandorle) e secca zuccherina (castagne, albicocche e prugne disidratate).

Suggerimenti per il menù scolastico

- favorire il consumo dei prodotti vegetali garantendo nei menù scolastici la presenza di almeno 1 porzione/pasto di verdura, 1 porzione/pasto di frutta, 1-2 porzioni/settimana di legumi, non più di 1 porzione/settimana di patate, variando il tipo di cereali impiegati;
- proporre frutta e verdura di colore diverso nell'arco della settimana per assicurare la più alta variabilità di scelta possibile: lo schema di sotto riportato può essere un utile supporto ai programmi di educazione alimentare poiché, sulla base del colore, è possibile raggruppare gli alimenti con specifiche caratteristiche nutrizionali.



SUGGERIMENTI

I colori del benessere

Legenda



BIANCO	ROSSO	GIALLO/ARANCIO	BLU/ VIOLA	VERDE
Polifenoli, flavonoidi, composti solforati (agli e cipolle), potassio, vitamina C, selenio (funghi)	Antociani, licopene, vitamina C	Flavonoidi, carotenoidi, vitamina C	Antociani, carotenoidi, vitamina C, potassio e magnesio	Clorofilla, carotenoidi, magnesio, vitamina C, acido folico, luteina
Cavolfiore, cipolla, porri, aglio, finocchio, sedano, funghi, mele, pere	Pomodori, rape rosse, ravanelli, arance, anguria, fragole e ciliege	Tutti gli agrumi, melone, cachi, albicocche, carote, peperoni, zucca	Melanzane, radicchi, fichi, frutti di bosco, prugne, uva nera	Asparagi, bieta, broccoli e cavoli, carciofi, cetrioli, lattuga, rucola, prezzemolo, uva bianca, kiwi

C] Grassi: scegli la qualità e limita la quantità

Per mantenersi in salute è importante introdurre con l'alimentazione una giusta quantità di grassi evitando con cura di superare i limiti raccomandati: a partire dai 4 anni la quota di energia proveniente da lipidi deve variare tra il 25 ed il 35 % dell'energia totale giornaliera. I grassi, oltre a fornire energia in forma concentrata (a parità di peso più del doppio rispetto a proteine e carboidrati), forniscono acidi grassi essenziali (AGE, acido linoleico e acido α -linolenico), acidi grassi a lunga catena (acido eicosapentanoico, EPA e docosesaesanoico, DHA, della serie omega-3 e acido arachidonico della serie omega-6), e vitamine liposolubili (vitamina A, D e E), fondamentali per la sintesi di composti indispensabili per alcune funzioni vitali e per lo sviluppo neurologico. Oltre ai condimenti (composti quasi esclusivamente da lipidi), le altre fonti di grassi alimentari sono i prodotti che li contengono come parte integrante (carne, formaggio, pesce, ecc.) o come ingrediente (dolci, snack, ecc.).

Un eccessivo consumo di grassi nell'alimentazione abituale è rapidamente in grado di incrementare il peso corporeo e di compromettere il benessere psico-fisico. I grassi inoltre sono sensibili ai trattamenti termici e possono deteriorarsi molto rapidamente: bisogna quindi fare attenzione a come vengono scelti ed utilizzati nella preparazione degli alimenti.

Anche se tutti i grassi forniscono la stessa quantità di energia a parità di peso, è importante scegliere tra quelli con le caratteristiche nutrizionali più favorevoli. L'olio *extra-vergine* di oliva è il migliore per ogni uso perché contiene principalmente acido oleico (il più digeribile tra gli acidi grassi) ed è il più resistente alla cottura. Il pesce è la fonte principale di acidi grassi omega-3 mentre i semi oleosi (girasole e sesamo) e la frutta secca oleosa (mandorle, nocciole e noci, pinoli) contengono la maggiore quantità di acido α -linolenico. Andrebbero invece limitati i grassi di origine animale (panna, burro, strutto), che contengono elevate quantità di acidi grassi saturi (a bassa digeribilità) e colesterolo, evitati i grassi di origine tropicale (grasso di cocco e di palma) e grassi idrogenati (presenti soprattutto nelle margarine) perché incrementano i fattori di rischio per le malattie cardio-vascolari.

Suggerimenti per il menù scolastico

- utilizzare prevalentemente olio *extra vergine d'oliva*;
- consumare frequentemente il pesce;
- proporre alimenti come mandorle, nocciole, noci, pinoli in moderata quantità anche a integrazione delle merende;
- limitare l'uso di alimenti ricchi di grassi come alcuni tagli di carne, la maggior parte dei salumi ed alcuni formaggi;
- limitare l'utilizzo di burro e consumarlo solo a crudo;
- evitare i prodotti contenenti tra gli ingredienti: "grassi vegetali," "oli vegetali", "margarine" anche se vegetali;
- limitare gli alimenti pre-fritti e la frittura perché hanno una densità calorica molto elevata;
- evitare il riutilizzo di grassi e oli già cotti.



SUGGERIMENTI

D] Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti

Il sapore dolce è legato alla presenza di carboidrati semplici (glucosio, fruttosio, saccarosio, lattosio) contenuti negli alimenti naturali (zucchero, miele, frutta, latte) e ai dolcificanti artificiali (xilitolo, maltitolo, aspartame, saccarina) utilizzati dall'industria alimentare.

È importante fare una distinzione fra gli alimenti dolci: alcuni, come i prodotti da forno, apportano sia carboidrati semplici che complessi (amido), mentre altri alimenti, quali caramelle, barrette dolci, succhi di frutta, *soft drinks* sono invece costituiti prevalentemente da saccarosio. Il loro uso va perciò attentamente controllato nel quadro della dieta complessiva giornaliera bilanciandolo con quello degli alimenti ricchi di carboidrati complessi. Infatti, la quota di Energia proveniente da carboidrati semplici non deve superare il 15% dell'Energia totale giornaliera. Attenzione particolare va posta al gruppo delle bevande a base di frutta come i nettari e i succhi: contengono importanti percentuali di carboidrati semplici aggiunti e non possono essere considerati sostituti della frutta. Oltre alla già riconosciuta associazione con la carie dentale, un eccesso di carboidrati semplici è stato dimostrato essere tra le principali cause di obesità. Infine, allo stato attuale delle conoscenze, non sono noti gli effetti a lungo termine sulla salute dell'uso di edulcoranti sostitutivi (da soli e contenuti in alimenti e bevande) e quindi se ne sconsiglia l'uso soprattutto per i bambini.

Suggerimenti per il menù scolastico

- limitare il più possibile l'assunzione di bevande dolci, gassate e non (succhi, nettari e bevande a base di frutta, tè);
- moderare i prodotti dolci da spalmare (marmellate e confetture di frutta, miele e creme);
- tra i dolci preferire quelli che contengono basse quantità di grassi e zuccheri, come ad esempio biscotti secchi e torte non farcite.



SUGGERIMENTI

Alimento	Quantità	g	Prot.	Lip.	Carb. Tot.	Carb. Semp.	Prot.	KJ
Biscotto per la prima colazione	3 biscotti	21	1,39	1,66	17,93	3,89	87,78	371,91
Succo di frutta in brick	1 confezione	200	0,60	0,20	29,00	29,00	112,00	482,00
Merendine refrigerate da banco frigo	1 pezzo medio	20	2,35	7,64	9,66	8,18	116,76	488,52
Merendine al latte (tipo pane dolce con ripieno di crema al latte)	1 pezzo medio	35	2,80	7,88	15,75	7,88	146,30	611,10
Merendine alla marmellata (tipo pane dolce con ripieno di marmellata)	1 pezzo medio	35	1,93	3,50	19,91	10,50	120,40	506,45
Tè al limone in brick	1 confezione	200	0	0	22,60	22,60	90,00	384,00
Crema di cacao e nocciola	20 g / 1 cucchiaino	20	1,38	6,48	11,62	11,62	107,40	449,20
Cioccolato al latte	1 pezzo	8	0,71	3,01	4,06	4,06	45,12	188,40
Soft drinks	1 lattina	330	0	0	34,65	34,65	128,70	537,90
Torta margherita	1 fetta	100	8,90	10,40	63,60	34,10	368,00	1554,00

tabella 2
composizione di una porzione di alcuni alimenti dolci/ficati di uso comune stimata dalle etichette nutrizionali (dati da etichetta commerciale 2012)

Legenda

g	grammi/porzione
Prot.	proteine
Lip.	lipidi
Carb Tot.	carboidrati totali
Carb Semp.	carboidrati semplici
Kcal	Energia espressa in kilocalorie
KJ	Energia espressa in kilojoule

E] Bevi ogni giorno acqua in abbondanza

Nell'organismo umano l'acqua è il componente principale (mediamente 70% del peso corporeo nei bambini) ed è perciò un costituente essenziale per il mantenimento della vita. La sua presenza è indispensabile per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e le reazioni biochimiche che avvengono nel nostro corpo. I LARN indicano in 2 litri al giorno circa l'apporto giornaliero adeguato (1400 ml per i bambini da 4 a 6 anni fino a 2500 ml per gli adolescenti), comprensivi anche dell'acqua già contenuta negli alimenti della dieta giornaliera.

Suggerimenti per il menù scolastico

- abituare bambini e ragazzi a bere acqua di rete/rubinetto;
- distogliere dall'abitudine all'utilizzo di bevande zuccherate come tè, succhi di frutta, bibite gassate e zuccherate;
- offrire alimenti come frutta, ortaggi, verdura che sono costituiti per oltre l'85% da acqua.



SUGGERIMENTI

F] Il sale? Meglio poco

Un consumo eccessivo di sale (cloruro di sodio) può favorire l'ipertensione arteriosa, soprattutto nelle persone predisposte. La principale fonte di sale nell'alimentazione italiana è rappresentata dal pane e dai prodotti da forno, seguiti da carne e derivati e dai formaggi. I prodotti da forno ed il pane sono alimenti assunti quotidianamente, tuttavia non vengono considerati come importanti fonti di sale: per questo motivo è stato avviato un impegno nella riduzione del sale nella produzione del pane e cereali con la sottoscrizione del protocollo d'intesa tra Ministero della Salute, organismi scientifici ed associazioni di categoria (2008). In considerazione della rilevanza dell'argomento, anche nella Regione Friuli Venezia Giulia è stato siglato il 25 settembre 2012 l'accordo per la riduzione del sale nel pane tra la Direzione Centrale della Salute, Integrazione Socio - Sanitaria e Politiche Sociali, la Direzione Centrale Lavoro, Formazione, Commercio e Pari Opportunità, ANCI FVG, Federsanità ANCI FVG, Unione Regionale Panificatori del FVG con il patrocinio dell'Associazione Nazionale Medici Cardiologi Ospedalieri della Regione Friuli Venezia Giulia che declina a livello regionale i principi sanciti nel documento programmatico "Guadagnare salute: rendere facili le scelte di salute".

Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, è utile richiamare quanto indicato dall'accordo ministeriale del 2008 e dal successivo accordo regionale del 2012, che prevedono di "informare dell'iniziativa i soggetti deputati alla stesura del capitolato d'appalto per gli approvvigionamenti alimentari nella ristorazione collettiva sanitaria, socio - sanitaria e scolastica".

Suggerimenti per il menù scolastico

- limitare il sale nella preparazione delle pietanze;
- utilizzare erbe aromatiche e spezie, succo di limone e aceto per insaporire i cibi;
- scegliere il sale iodato;
- evitare i condimenti contenenti sodio (*dato e granulato da brodo, ketchup, salsa di soia*);
- evitare alimenti trasformati ricchi di sale (*snacks salati, patatine in sacchetto, alcuni salumi*);
- prevedere la fornitura di pane a ridotto contenuto di sale.

SUGGERIMENTI

G] Varia spesso le tue scelte a tavola

Non esiste l'alimento "completo", né naturale né come prodotto trasformato, pertanto è necessario variare il più possibile le scelte alimentari non solo per evitare il pericolo di carenze o eccessi di nutrienti, ma anche per soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori.

Suggerimenti per il menù scolastico

- scegliere quantità adeguate di alimenti con specifiche caratteristiche nutrizionali ed appartenenti a tutti i diversi gruppi alimentari, alternandoli nei vari pasti della giornata e della settimana sia scolastica che "domestica".



SUGGERIMENTI

Gruppo	Alimenti	Principali caratteristiche nutrizionali
Gruppo carni, pesci, uova e legumi	Carni fresche, prodotti a base di carne crudi o cotti (salumi e affettati), prodotti ittici, uova, legumi	Proteine ad alto / medio valore biologico e ferro
Gruppo latte e derivati	Latte, yogurt, ricotta, formaggi	Proteine ad alto valore biologico e calcio
Gruppo cereali e tuberi	Cereali e loro derivati (pasta, pane, fette biscottate, riso, fiocchi di riso, orzo, cornflakes, polenta, patate)	Carboidrati complessi e fibra (se integrali)
Gruppo grassi da condimento	Olio extra-vergine di oliva, oli monoseme	Grassi insaturi
Gruppo frutta e verdura	Frutta e verdure di stagione	Vitamine, sali minerali, fibra

Tabella 3
principali caratteristiche nutrizionali dei gruppi alimentari (NRAN, 2003)

1.2 Indicazioni per la formulazione del menù nella ristorazione scolastica

Il menù viene articolato almeno su 4 settimane. Si consiglia di variarlo in base ai prodotti presenti nel territorio e alle preferenze degli utenti, individuando le modalità di preparazione che possano rendere più graditi alimenti di difficile accettazione.

Le frequenze alimentari si riferiscono a 5 giorni la settimana. Sarà sempre possibile articolare il menù scolastico traslando i pasti già programmati all'interno della stessa settimana. Il menù può essere utile anche per orientare i genitori nella preparazione degli altri pasti della giornata. Si rammenta che è importante garantire l'alternanza delle preparazioni alimentari (se a pranzo viene offerta la carne, a cena verranno proposti il formaggio o i legumi); In questo modo i bambini e i ragazzi diventano il veicolo di un messaggio di corretta alimentazione rivolto all'intera famiglia.

Tutte le pietanze del menù devono essere preparate in giornata. Il menù, oltre a considerare le esigenze nutrizionali, tiene conto anche delle qualità organolettiche, tecniche ed organizzative: fra queste ultime, incidono l'approvvigionamento delle materie prime, le caratteristiche della cucina e delle attrezzature, la necessità di veicolazione dei pasti, il numero degli stessi, ecc.

Il menù a scuola

- variabilità nella scelta degli alimenti;
- tutti i giorni frutta e verdura di stagione;
- il pasto a scuola come esempio di una sana alimentazione per tutta la famiglia;
- bere acqua di rete/acquedotto;
- attività fisica e alimentazione, un binomio indissolubile.

PROPOSTA DI FREQUENZA DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA (FREQUENZE SUI 5 PRANZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA)

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Pane fresco (comune o integrale)	1 porzione/pasto
Cereali (pasta di semola, riso, orzo, mais, etc)	• a rotazione tutte le diverse tipologie di cereali 1 porzione/giorno • pasta all'uovo/ripiena 1 porzione/15 giorni
Legumi (anche come piatto unico se associato a cereali)	1-2 porzioni/settimana
Carni fresche	1-2 a rotazione carne bianca/carne rossa porzioni/settimana
Pesce fresco o surgelato	1-2 porzioni/settimana
Uova	1 porzione/settimana
Formaggi	1 porzione/settimana Parmigiano Reggiano o Grana Padano aggiunti quotidianamente ai primi piatti
Carni trasformate (prosciutto crudo o cotto, bresaola)	1 porzione/15 giorni in sostituzione della carne fresca
Frutta fresca di stagione	1 porzione/pasto
Verdura ed ortaggi	1 porzione/pasto • crude: 2-3 porzioni/settimana • cotte: 1-2 porzioni/settimana
Patate – polenta	1 porzione/settimana
Prodotti dolci da forno speciali (preferibilmente non confezionati)	In occasione di festività quali ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico.

Primi piatti asciutti (alla forchetta)

Condimenti: salsa di pomodoro, condimenti a base di verdure (con una o più tipologie di verdure), al pesto fresco, al burro, all'olio extravergine d'oliva, etc.

2-3 volte/settimana

Primi piatti liquidi (al cucchiaino)

In minestra o passato o zuppa di verdure o in brodo di verdure o creme di legumi, comprese le minestre di cereali e legumi

1-2 volte/settimana

Platto unico

• a base di *proteine vegetali*: almeno 1 porzione/mese

Associazione di cereali e derivati o patate con legumi: polenta e fagioli in umido, riso e piselli, orzotto con fagioli, polpette o crocchette di legumi con polenta, pasta asciutta con fagioli, pasta e ceci

• a base di *proteine animali*: 1 porzione/settimana

Associazione di cereali e derivati o patate con prodotti di origine animale: pasta/riso/gnocchi di patate o semolino/polenta/purè con carne, pesce o formaggio

Frutta

Se non viene consumata a pasto, darla in aggiunta alla merenda pomeridiana e proporla anche come macedonia di frutta fresca

Dolci

Da preferire quelli non confezionati, a seconda degli ingredienti usati, non consumare più di 1-2 porzioni/mese

Bevande

Acqua di rete/acquedotto, da rendere facilmente disponibile anche lontano dai pasti

Metodi di cottura

Preferire quelle al forno, al vapore, in umido

Prodotti

Freschi e di stagione, ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (agricoltura biologica, produzione integrata), marchio AQUA (Agricoltura Qualità Ambiente FVG), prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (DOP, IGP), prodotti agro-alimentari tradizionali regionali

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

Le diete speciali, nel contesto della mensa scolastica, rappresentano un dovere sociale nei confronti dei bambini con patologie croniche che richiedono un trattamento dietetico, devono essere integrate nell'ambito della classe e devono promuovere nella famiglia una maggiore fiducia nei confronti della mensa.

Per garantire le diete speciali è necessario strutturare percorsi sicuri e garanti delle richieste attraverso un intervento di collaborazione (protocollo definito e diffuso agli operatori delle amministrazioni coinvolte ed alle famiglie) tra le varie professionalità, nel rispetto dei reciproci ruoli: medico curante / pediatra, servizio sanitario (distretto, dipartimento), direzione scolastica, amministrazione comunale, ditte di ristorazione. Ogni operatore deve responsabilizzarsi per fornire la risposta adeguata alle esigenze cliniche del bambino allergico o intollerante, curando anche l'aspetto psicologico. È utile che siano già predisposti i menù, il più possibile aderenti a quello generale, per le diete dei soggetti che presentano le quattro più diffuse allergie o intolleranze alimentari (glutine, latte, uova, latte - uova) ed una "dieta leggera" predisposta per eventuali emergenze e/o per singole richieste.

I genitori dei bambini che necessitano di usufruire di una dieta speciale dovranno presentare alla scuola una richiesta compilando l'apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche allegando certificazione medica.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda per i Servizi Sanitari la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare le patologie in atto e la formulazione di regimi alimentari *ad personam*. Tale valutazione non è necessaria nel caso la certificazione sia stata rilasciata da una struttura del Servizio Sanitario Regionale.

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

L'esclusione di uno o più alimenti (o la loro sostituzione, se prevista dall'Amministrazione) per motivi etici, religiosi o culturali, verrà valutata dall'amministrazione comunale ai fini dell'accoglimento a seguito di presentazione alla scuola di un'autocertificazione redatta su apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche.

1.3 Diete speciali

A) DIETA PER CELIACHIA (rif. Legge n. 123/2005)

Linee guida della
Regione Friuli Venezia Giulia
per la ristorazione scolastica

22



PER SAPERNE DI PIÙ

La celiachia è definita come intolleranza permanente al glutine geneticamente determinata, nella quale l'assunzione del glutine provoca una attivazione del sistema immunitario a livello intestinale con alterazione della mucosa, più o meno grave, dalla completa atrofia dei villi e malassorbimento severo, alla sola infiltrazione della mucosa da parte di cellule immunitarie (linfociti) e assenza di franchi segni di malassorbimento, con possibili danni ad altri organi e apparati.

È una patologia molto frequente (circa 1 celiaco ogni 100 persone) e può presentarsi a qualsiasi età con manifestazioni cliniche legate al malassorbimento (diarrea cronica, arresto della crescita, malnutrizione, ritardo sviluppo puberale ma anche anemia sideropenica e osteopenia) e a carico di altri organi e apparati (epatite, artrite, dermatite erpetiforme, astenia, dolori addominali). Inoltre esiste un'associazione tra celiachia e malattie autoimmuni (diabete insulino resistente, tiroidite) che, almeno in parte, paiono essere facilitate da una diagnosi tardiva. La diagnosi è oggi relativamente semplice in quanto esistono test diagnostici dotati di elevata sensibilità e specificità quindi in grado di selezionare molto accuratamente i soggetti con sospetto clinico da sottoporre a biopsia intestinale per la conferma diagnostica.

La dieta senza glutine, osservata rigorosamente e per tutta la vita, è ad oggi l'unica terapia in grado di risolvere i sintomi legati al malassorbimento e di prevenire le possibili complicanze. Il glutine è la parte proteica, rappresentata dalle gliadine presenti nel frumento, e dalle prolamine presenti in segale, orzo e avena. Non è indispensabile all'alimentazione umana, basti pensare a quante popolazioni nel mondo si sono evolute senza praticamente consumare glutine; la dieta senza glutine non ha effetti collaterali sull'organismo.

B) DIETA PER DIABETE

Linee guida della
Regione Friuli Venezia Giulia
per la ristorazione scolastica

23



PER SAPERNE DI PIÙ

Il diabete mellito di tipo 1 insorge solitamente in età pediatrica ed è causato da un deficit assoluto di secrezione insulinica da parte delle β -cellule del pancreas. Senza l'ormone insulina, il glucosio non può essere utilizzato dalle cellule ed è quindi necessaria la somministrazione esogena dell'ormone per cercare di riprodurre il modello di secrezione fisiologica. L'obiettivo primario della terapia consiste nell'ottenere un buon controllo metabolico tra le somministrazioni di insulina e i livelli glicemici conseguenti l'assunzione dei pasti, per controllare le oscillazioni tra iper e ipoglicemia, garantire nel bambino una crescita adeguata e prevenire l'insorgenza delle complicanze del diabete in età adulta.

La dieta per diabetici prevede l'utilizzo delle stesse tipologie di alimenti del menù della refezione scolastica: è quindi facilmente sovrapponibile al menù scolastico, nel rispetto della scheda terapeutica elaborata dal centro di diabetologia di riferimento o dallo Specialista.

Per il bambino diabetico è importante porre attenzione al rispetto degli orari di consumazione dei pasti e al consumo dei carboidrati proposti, perché la dieta si basa su pasti frazionati. In caso di rifiuto (es. il bambino non mangia la pasta perché non gradita) è necessario offrire in sostituzione pane, crackers o una banana, in modo da garantire l'apporto nutrizionale previsto dalla scheda terapeutica.

I carboidrati si differenziano anche in base al valore di Indice Glicemico: tale valore esprime la relazione fra tipologia di carboidrato e il livello di glucosio nel sangue dopo il pasto che questo determina. Tale parametro è influenzato dalla composizione chimica degli alimenti, dalla quantità di fibra presente nell'alimento, dai metodi e tempi di cottura, dall'assunzione contemporanea di grassi e di proteine. Si consiglia di evitare i carboidrati a rapido assorbimento quali yogurt, budino, gelato, dessert vari, succhi di frutta ecc.

Le patate non appartengono alla categoria delle verdure e quindi, se presenti nel pasto, non devono essere associate a pane e devono essere accompagnate sempre da una porzione di verdura.

REFEZIONE SCOLASTICA

I principali riferimenti in materia di appalti pubblici per il servizio di ristorazione scolastica sono i seguenti:

1) CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI RELATIVI A LAVORI, SERVIZI E FORNITURE IN ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE 2004/17/CE e 2004/18/CE

Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163; si tratta del corpus normativo di riferimento per gli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture. Ai sensi dell'art. 2, comma 1 del codice "L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice".

La disposizione di cui al comma 2 prevede tuttavia che il principio di economicità possa essere subordinato entro i limiti in cui sia espressamente consentito dalle norme vigenti e dal Codice. "... ai criteri, previsti dal bando, ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile". Il D.Lgs. 163/2006 pertanto, nel sancire il principio generale che nelle procedure di affidamento siano sempre garantiti i principi di economicità, efficacia e libera concorrenza, riconosce la possibilità che siano valorizzati i temi sociali, di tutela della salute e dell'ambiente e di promozione dello sviluppo sostenibile. **L'aggiudicazione degli appalti aventi per oggetto i servizi di ristorazione scolastica rientra nella fattispecie di cui all'art. 20 del codice ed è pertanto disciplinata esclusivamente dall'art. 68 (specifiche tecniche), dall'art. 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) e dall'art. 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati);**

2) DECRETO 25 LUGLIO 2011 ADOZIONE DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI DA INSERIRE NEI BANDI DI GARA DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER L'ACQUISTO DI PRODOTTI E SERVIZI NEI SETTORI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA (G.U. N. 220 del 21.09.2011)

Con questo decreto sono stati adottati i "criteri ambientali minimi" che possono essere inseriti negli atti relativi agli appalti per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari. In sintesi vengono riportate delle indicazioni generali volte ad indirizzare l'amministrazione appaltante alla razionalizzazione dei consumi e degli acquisti e vengono fornite "... le "considerazioni ambientali" propriamente dette, collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, caratteristiche tecniche premianti collegate alla modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto) volte a qualificare ambientalmente sia le forniture che gli affidamenti lungo l'intero ciclo di vita ambientale" (dal sito internet del Ministero dell'Ambiente, sezione GPP - acquisti verdi della P.A.).

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

2.1 Appalti riferimenti utili

C) DIETA PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

Il lattosio è lo zucchero contenuto nel latte. Prima di essere assorbito e utilizzato dall'organismo il lattosio deve essere scomposto nelle sue componenti, il glucosio e il galattosio. Per effettuare questa operazione è necessario un enzima chiamato lattasi. Se l'organismo non produce sufficienti quantità di lattasi una parte del lattosio può non essere digerito. Una scarsa produzione di lattasi non implica però necessariamente l'intolleranza al lattosio, pertanto, questa intolleranza può essere ridotta attraverso la graduale reintroduzione nella dieta dei cibi contenenti lattosio.

La sintomatologia è dose-dipendente: maggiore è la quantità di lattosio ingerita, più evidenti sono i sintomi, che possono includere flatulenza, diarrea, gonfiore e dolori addominali.

In caso di diagnosi di intolleranza al lattosio non è sempre necessario eliminare i prodotti che lo contengono, a volte è possibile individuare la quantità di lattosio che può essere tollerata senza scatenare sintomi.

In caso di intolleranza lieve l'assunzione di modeste quantità di latte insieme ai cibi in grado di rallentare il transito intestinale migliora la tollerabilità, così anche la sostituzione di prodotti freschi con quelli fermentati (es. yogurt), l'assunzione di latte povero di lattosio o il consumo di alcuni formaggi a bassissimo contenuto di lattosio (es. formaggi stagionati, parmigiano, grana).

Se l'intolleranza è grave è importante fare attenzione e leggere accuratamente le etichette degli alimenti: il lattosio, infatti, è utilizzato in molti cibi pronti come ingrediente o additivo alimentare.

La dieta per soggetti intolleranti al lattosio consta nell'eliminazione di tutti i prodotti contenenti latte o suoi derivati. A causa della sua transitorietà e sintomatologia dose-dipendente, però, è molto difficile stabilire una dieta uguale per tutti perciò si suggerisce massima attenzione e una valutazione caso per caso. Il piano di autocontrollo (reg. CE 852/04) dovrà prevedere idonee procedure relativamente alla preparazione/trasporto/somministrazione e confezionamento di "diete speciali", per evitare possibili contaminazioni crociate e/o errori nelle procedure.



Diete speciali

- garantire diete speciali per patologie specifiche;
- formazione specifica del personale;
- rispetto delle procedure di preparazione e somministrazione del pasto.

3) LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Conferenza Unificata - Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n.131 (G.U. n. 134 del 11-6-2010).

Si tratta di un documento elaborato da un gruppo tecnico istituito presso la Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali pro tempore, rivolto a tutti gli operatori della ristorazione collettiva, che focalizza l'attenzione su alcuni aspetti sostanziali, al fine di fornire a livello nazionale indicazioni per migliorare la qualità nei vari aspetti, in particolare quello nutrizionale. "Esso contiene indicazioni per organizzare e gestire il servizio di ristorazione, per definire il capitolato d'appalto e fornire un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce di età, educando il bambino all'acquisizione di abitudini alimentari corrette." Di particolare interesse il capitolo 6 nel quale vengono fornite utili indicazioni per la predisposizione dei capitalati speciali di appalto.

CRITERIO DI SELEZIONE DELL'OFFERTA (ART. 81 D.LGS. N. 163/2006)

- PREZZO PIÙ BASSO
- OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

Nonostante l'art. 81 del D.Lgs. n. 163 preveda una sostanziale equiparazione tra i criteri di selezione dell'offerta rimettendo la scelta del criterio alla stazione appaltante, è indubbio che la medesima dovrà procedere alla scelta del criterio in relazione "alle caratteristiche dell'oggetto". Per il servizio di ristorazione scolastica l'oggetto del contratto è generalmente articolato per cui è necessario valutare diversi elementi, anche qualitativi.

Il criterio da adottare sarà quindi quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa che prevede la valutazione sia dell'elemento prezzo che dell'elemento qualità.

Si aggiunga inoltre che l'art. 59, comma 4 della Legge 23 dicembre 1999 n. 488 ("Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato") impone l'uso quotidiano di prodotti biologici agli enti che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere, stabilendo che: "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1999, n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti..."

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione

ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

4) CRITERIO DELL'OFFERTA "ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA"

In linea con le indicazioni del PAN GPP al fine di tenere nel massimo conto gli aspetti della sostenibilità (ambientali, economici e sociali) la forma di aggiudicazione preferibile è quella dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dal Codice dei Contratti Pubblici. Tale sistema consente di qualificare ulteriormente l'offerta rispetto a quanto indicato come requisito base attribuendo un punteggio tecnico a prestazioni ambientali e, ove possibile, sociali, più elevate, tipiche di prodotti meno diffusi e talvolta più costosi, senza compromettere l'esito della gara. In questo modo si favorisce e si premia l'innovazione e il miglioramento socio ambientale del mercato. Tenuto conto delle indicazioni della Commissione europea mirate a fornire al mercato un segnale adeguato, per questa specifica categoria di servizi e prodotti, è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 30% del punteggio totale".

FORNITURE, SERVIZI E SPENDING REVIEW

"In considerazione di quanto previsto dell'art. 1, comma 449 della Legge n. 296/2006, per appalti di importo pari o superiore alla soglia di rilievo comunitario, gli enti locali possono ricorrere alle convenzioni CONSIP, ovvero ne utilizzano i parametri di prezzo-qualità come limiti massimi per la stipulazione dei contratti."

D.L. 7.5.2012, N. 52 CONVERTITO IN LEGGE 6.7.2012, N. 94

D.L. 6. 7.2012, N. 95 CONVERTITO IN LEGGE 7.8.2012, N. 135

Dal 7 luglio 2012, gli enti locali sono tenuti, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, a fare ricorso al mercato elettronico della Pubblica Amministrazione.

I contratti stipulati in violazione degli obblighi di cui all'art. 26, comma 3, della legge 488/1999 e quelli stipulati in violazione agli obblighi di approvvigionarsi attraverso gli strumenti di acquisto CONSIP sono nulli, costituiscono illecito disciplinare e sono causa di responsabilità amministrativa.

Al fini della determinazione del danno erariale si tiene anche conto della differenza tra il prezzo, ove indicato, dei citati strumenti di acquisto e di quello indicato in contratto.

"Le amministrazioni pubbliche che abbiano validamente stipulato un contratto di fornitura o di servizi hanno diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previo formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip s.p.a., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488".

La ristorazione scolastica prevede il coinvolgimento di molti soggetti con ruoli, responsabilità e competenze diverse che sono chiamati ad interagire. Tutti questi soggetti, nell'ambito delle loro competenze e conoscenze debbono dare il loro fattivo contributo al miglioramento continuo della qualità del servizio. Spetta all'ente gestore definire le caratteristiche dell'offerta del servizio; tale definizione porta inevitabilmente con sé la definizione di una chiara politica di investimento. È altresì necessario definire il tipo di gestione che si vuole adottare per il servizio. In estrema sintesi:

Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica	Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica	Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica
Il soggetto titolare del servizio gestisce tutte le fasi dello stesso	Il soggetto titolare del servizio affida a terzi tutte le fasi del servizio	Il soggetto titolare del servizio affida a terzi solo alcune fasi del servizio

Tabella 6
Modelli di gestione del servizio di ristorazione

FORNITURA PRODOTTI ALIMENTARI
PRODUZIONE DEI PASTI
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
PRODUZIONE E TRASPORTO DEI PASTI
PRODUZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

POSSIBILI TIPOLOGIE

1] FORNITURA DELLE SOLE DERRATE ALIMENTARI NECESSARIE ALLA PRODUZIONE DEI PASTI

In questo caso si richiede al terzo di provvedere al solo acquisto e consegna al centri di produzione comunali delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, con le modalità previste dal c.s.a. I prodotti alimentari (e non) vengono presi in consegna dal personale di cucina che provvede al successivo stoccaggio.

2] SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI

(acquisizione derrate, preparazione pasti in centro/centri di cottura esterni, veicolazione ai terminali, porzionatura, distribuzione, pulizie locali ed attrezzature). In questo caso, al terzo vengono affidate diverse attività, tutte comunque direttamente riconducibili all'esercizio della ristorazione scolastica.

3] AFFIDAMENTO IN GESTIONE DI VARIE ATTIVITÀ ANCHE NON DIRETTAMENTE INERENTI IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

(acquisizione derrate, preparazione pasti, eventuale loro veicolazione ai terminali, porzionatura, distribuzione, pulizie locali ed attrezzature, altre attività aggiuntive (es. contabilizzazione pasti), organizzazione e direzione attività dei dipendenti, gestione centri di cottura comunali, tenuta dei registri contabili e fiscali, adeguamento e messa a norma delle strutture/attrezzature e impianti, manutenzione ordinaria e straordinaria).

4] REALIZZAZIONE DI CENTRI DI COTTURA E LORO GESTIONE

In caso di servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati è opportuno distinguere tre differenti tipologie di produzione/confezionamento:

1. **"a legame fresco - caldo"**: immediatamente dopo la cottura, i pasti vengono confezionati e successivamente mantenuti ad una temperatura di 65°C. I pasti vengono quindi trasportati alle unità terminali di distribuzione in contenitori termici. Tali contenitori sono realizzati in modo che la temperatura del cibo, al momento della distribuzione, non scenda mai al di sotto della temperatura di sicurezza. L'intervallo di tempo tra il confezionamento dei pasti ed il loro consumo deve essere il più ridotto possibile.
2. **"a legame refrigerato"** - "cook and chill": dopo la cottura i pasti sono rapidamente raffreddati nei centri di produzione e mantenuti a temperatura = 0-4 °C. I pasti sono conservati a temperatura (max 5gg.) e consumati previo rinvenimento.
3. **"a legame surgelato"** - "cook and freeze": dopo la cottura, i pasti sono rapidamente portati a temperatura di < -18°C. Il trasporto alle unità terminali di distribuzione si attua con speciali mezzi frigoriferi certificati, tali da mantenere la "catena del freddo" e il consumo avviene previo rinvenimento.

MONTE ORE DEL PERSONALE

Per quanto attiene il monte ore del personale di mensa (cuochi, aiuto cuochi e addetti ai servizi di mensa) da impiegare per lo svolgimento del servizio di ristorazione – produzione dei pasti – si possono tenere presente le indicazioni riportate nella seguente tabella (trattasi di indicazioni di massima):

CUCINE DI PICCOLE E MEDIE DIMENSIONI, CON PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, RIPRISTINO DELLA/E SALA/E, LAVAGGIO STOVIGLIE E RIPRISTINO DELLA CUCINA	MONTE ORE
50 / 100 utenti, cottura e distribuzione in un'unica sala	8 / 12
50 / 100 utenti, cottura e distribuzione in 3 / 4 locali	10 / 14
120 / 200 utenti, cottura e distribuzione in un'unica sala	12 / 14
120 / 200 utenti, cottura e distribuzione in 4 / 6 locali	14 / 20
250 / 500 utenti, cottura e distribuzione di 100/200 pasti e veicolazione in tre diversi plessi di 50/100 pasti	15 / 26
Distribuzione nei plessi esterni con lavaggio stoviglie e ripristino in sala	4 / 0
Trasporto	2
LABORATORI DI PRODUZIONE DI PASTI TRASPORTATI, CON PREPARAZIONE, COTTURA, CONFEZIONAMENTO IN CONTENITORI, PORZIONAMENTO, RIPRISTINO CUCINE E LOCALI	
Pasti 600	24 / 30
Pasti 800 / 1600	+ 8 ore ogni 200 pasti
Pasti 1800 / 3000	+ 6 ore ogni 200 pasti
Pasti 3200 / 5000	+ 4 ore ogni 200 pasti
DISTRIBUZIONE NEI PLESSI ESTERNI CON PREPARAZIONE DEI TAVOLI, SOMMINISTRAZIONE, RIPRISTINO LOCALI E LAVAGGIO STOVIGLIE	
Per 50 pasti	4
Per 100 pasti	6
Per 150 pasti	9
Per 200 pasti	15
Per 300 pasti	18
VEICOLAZIONE DEI PASTI	
500 pasti con 3 consegne	4
1000 pasti con 6 consegne	6

Tabella 7
monte ore per pasti
prodotti giornalmente

ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI ALLE MENSE TERMINALI

In caso di servizio con pasti veicolati da centro di cottura esterno, sarà necessario prevedere in capitolato regole precise in materia di consegna e di orario, sia a garanzia della salute degli utenti, sia del buon andamento del servizio. In particolare, si stabilirà che i pasti siano consegnati a cura dell'appaltatore direttamente all'interno dei locali di mensa. Tra il momento conclusivo della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un lasso di tempo prefissato (di solito non superiore a 45/60 minuti). Dovranno comunque essere stabiliti in capitolato gli orari precisi di consegna dei pasti alle scuole (diversificati per ordine di scuola e tenuta presente l'organizzazione della didattica) fissando comunque un tempo "limite" per la consegna (es: "non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato all'appaltatore all'inizio dell'anno scolastico").

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI ED IMPIANTI

È senz'altro possibile inserire nel capitolato speciale d'appalto uno o più articoli relativi alle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti, attrezzature ed arredi di mensa.

Innanzitutto, in sede di avvio del servizio dovrà essere redatto in contraddittorio con la società appaltatrice, un verbale di consegna dei locali di mensa descrittivo anche dei relativi impianti, che vengono consegnati alla ditta appaltatrice a titolo di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto. Il verbale di consegna sarà integrato con l'inventario delle attrezzature, macchinari e arredi presenti nei locali.

L'appaltatore dovrà impegnarsi a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'appaltante.

Nell'ambito dell'inventario, l'elencazione delle attrezzature di cucina dovrà riportare la marca, il modello, la data di installazione e dovrà essere cura dell'appaltatore redigere apposito elenco con l'indicazione delle attrezzature, via via sostituite/integrate nel corso dell'appalto.

I locali di mensa oggetto di consegna dovranno essere utilizzati dall'appaltatore esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal c.s.a. La destinazione d'uso dei locali non dovrà essere in alcun modo mutata dall'appaltatore.

Circa le manutenzioni, sarà possibile prevedere l'obbligo contrattuale per l'appaltatore di effettuare, a propria cura e spesa, le manutenzioni prescritte dal capitolato, ad esempio:

- manutenzione ordinaria dei locali di mensa (cucine, refettori, dispense, ecc.) e degli impianti annessi;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, impianti e degli arredi presenti nei locali di mensa ivi compresa la loro sostituzione.

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dovranno essere effettuati secondo le specifiche tecnico-operative da prevedere in uno specifico "allegato tecnico" al capitolato. La data di esecuzione e la descrizione degli interventi dovranno essere annotate su appositi registri depositati presso la mensa e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'appaltante. Al verificarsi di guasti l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese (e immediatamente) agli interventi posti a suo carico e l'appaltante potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine anche relativamente alla sicurezza.

Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate nel corso dell'appalto. I locali ed i beni dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti saranno acquisiti al patrimonio dell'appaltante.

CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'ente appaltante dovrà vigilare sul servizio per tutta la sua durata con le modalità ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente dall'appaltante ovvero a cura di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il medesimo, nonché mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel capitolato e mediante i genitori componenti della Commissione Mensa (se tale organo è presente).

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore sarà tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si possono delineare tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti dell'appaltante o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle merci e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato d'appalto e relativi allegati (menù, tabelle merceologiche, ecc.); il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo può rientrare anche la visita al centro di produzione dei pasti dell'appaltatore, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa); l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento, la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;

- controllo igienico-sanitario è svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle merci fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'appaltatore;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio è svolto dai componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperatura, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa dovranno necessariamente comunicare gli esiti dei controlli agli uffici dell'appaltante che si occupano del servizio di ristorazione scolastica. Le eventuali contestazioni all'appaltatore per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse solo ed esclusivamente dall'appaltante.

Qualora, in esito ai controlli, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal capitolato, l'appaltante procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale osservando la procedura di cui alla pagina seguente.

CONTESTAZIONE DI IRREGOLARITÀ E IRROGAZIONE DELLE PENALITÀ

Il capitolato speciale d'appalto dovrà prevedere un articolo relativo alle modalità di contestazione di eventuali irregolarità.

Ogni irregolarità eventualmente rilevata dovrà essere formalmente contestata all'appaltatore, per metterlo a conoscenza di quanto rilevato e consentire il rispetto del contraddittorio. Nella contestazione si descriverà l'anomalia rilevata fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia, dati relativi all'accertatore, ecc.). Dovranno essere indicate le norme contrattuali che si assumono violate e dovrà essere assegnato un termine all'appaltante per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Il capitolato speciale d'appalto dovrà contenere un'elencazione delle varie possibili fattispecie di violazione contrattuale con indicazione delle relative penalità applicabili.

Esempio:

- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per i prodotti alimentari utilizzati/forniti e/o per i pasti prodotti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche;
- mancato rispetto dell'orario previsto per la consumazione del pasto da parte degli utenti;
- produzione/fornitura/utilizzo di pasti/prodotti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal capitolato o di pasti/prodotti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato;
- produzione/fornitura di pasti/prodotti in numero inferiore a quanto necessario, non seguita da immediata produzione/reintegrazione;
- utilizzo non autorizzato di personale in misura ridotta rispetto alla consistenza risultante dagli impegni contrattuali (in termini di numero di unità lavorative e/o di monte-ore di lavoro settimanale);
- mancata o ritardata sostituzione di personale assente;
- utilizzo di personale privo in tutto o in parte dei requisiti richiesti dal capitolato;

- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ prodotti, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, alle attrezzature, ecc.;
- variazione non autorizzata delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero;
- ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate;
- non corretta gestione delle procedure di autocontrollo.

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CONTENUTI DI MASSIMA:

Finalità del servizio di ristorazione scolastica e presupposti necessari alla sua attivazione: indicare gli scopi che si prefigge il servizio e rendere noti eventuali presupposti e condizioni perché il medesimo possa essere attivato.

Principi che presidono all'erogazione del servizio: ribadire e richiamare sinteticamente i principi, le regole e gli Impegni stabiliti nella Carta del Servizio.

Caratteristiche essenziali del servizio: elencare modalità di gestione del servizio, luoghi di erogazione del medesimo, ecc..

Tariffe: indicare i criteri di determinazione delle stesse.

Soggetti coinvolti nel processo di erogazione del servizio e declaratoria dei relativi ruoli (Comune, Azienda per i Servizi Sanitari, Aziende appaltatrici, ecc..).

Composizione e compiti della Commissione Mensa.

DALLE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

"La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte. È auspicabile l'evoluzione del ruolo della Commissione mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori offerenti alla scuola.

Operatività e funzionalità della commissione mensa vanno definite da un regolamento locale, redatto dal Comune, che ne fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la Commissione stessa e gli enti istituzionali nelle diverse singole realtà.

Il corpo docente o chi assiste al pasto deve essere maggiormente coinvolto negli interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie.

È opportuno prevedere interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti".

Esempio di articolo del regolamento del servizio di ristorazione scolastica che illustra le competenze della Commissione Mensa:

Competenze della Commissione Mensa:

"La Commissione Mensa svolge, nell'interesse degli utenti e di concerto con l'Amministrazione Comunale, attività:

- di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dall'utenza;
- di verifica della qualità del servizio ed in particolare del gradimento attraverso le schede di valutazione predisposte d'intesa con l'Amministrazione Comunale e l'Azienda per i Servizi Sanitari utilizzabili presso le singole mense nonché presso i centri di preparazione e confezionamento dei pasti delle ditte appaltatrici;
- di promozione e realizzazione di iniziative di educazione alimentare insieme all'Azienda per i Servizi Sanitari, all'Amministrazione Comunale e alle Istituzioni Scolastiche;
- di raccolta delle valutazioni espresse da comitati spontanei formati dai genitori e conseguente sottoposizione delle stesse all'attenzione dell'Amministrazione Comunale;
- consultive nei confronti dell'Amministrazione Comunale per quanto riguarda le variazioni del menù, gli orari, le modalità di erogazione del servizio, le tariffe e le proposte di modifica del presente Regolamento;
- di vigilanza sul rispetto dei capitolati d'appalto da parte delle Ditte cui sia affidata in tutto o in parte l'esecuzione del servizio;
- di proposta all'Amministrazione Comunale in ordine al funzionamento del servizio, al suo miglioramento e ad iniziative di educazione alimentare nelle scuole;
- di verifica dello stato di attuazione delle proposte avanzate ed approvate in sede di riunioni della Commissione.

Il componente della Commissione Mensa può:

- controllare che il locale di refettorio (e il relativo arredo) sia mantenuto pulito e venga garantito un buon ricambio d'aria prima della distribuzione del pranzo;
- verificare il rispetto del menù giornaliero e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari, religiosi o etici);
- controllare le porzioni erogate sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano manifestamente in eccesso o in difetto rispetto a quanto previsto;
- assaggiare il pasto (porzione assaggio distribuita dal personale di cucina) in spazio distinto e separato, al momento della distribuzione, per verificarne la rispondenza ai requisiti previsti per la parte rilevabile dall'esame gustativo;
- verificare la consistenza numerica dell'organico addetto al servizio rispetto a quanto previsto dall'organizzazione dei servizi e dai capitolati d'appalto;
- osservare il comportamento degli addetti al servizio nei confronti degli utenti;
- osservare i comportamenti dei commensali e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a rilevare e segnalare la qualità complessiva dell'evento "pasto" sotto il profilo socio-educativo, verificando altresì l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate (e quindi il gradimento del menù da parte dei piccoli utenti), la presentazione dei piatti (aspetto e servizio) e ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa.

PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti biologici sono regolati dalla normativa dell'Unione Europea Reg. (CE) n. 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni) e sono sottoposti ai controlli da parte degli Enti competenti.

Il regolamento:

- *fornisce la base per lo sviluppo sostenibile della produzione biologica e, nel contempo, assicura l'efficace funzionamento del mercato interno, garantisce una concorrenza leale, assicura la fiducia dei consumatori e ne tutela gli interessi* (art. 1, comma 1);
- *stabilisce obiettivi e principi comuni per rafforzare le norme concernenti tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici nonché il loro controllo e l'uso di indicazioni riferite alla produzione biologica nell'etichettatura e nella pubblicità;*
- *si applica ai seguenti prodotti provenienti dall'agricoltura, inclusa l'acquacoltura, qualora siano immessi sul mercato o siano destinati a essere immessi sul mercato:*

- a) Prodotti agricoli vivi o non trasformati;
 - b) Prodotti agricoli vivi destinati a essere trasformati;
 - c) Mangimi;
 - d) Materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione;
- *si applica a qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione relative ai prodotti di cui sopra.*

Al sensi dell'art. 4 del Regolamento "La produzione biologica si basa sui seguenti principi":

- a) *la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:*
 - i) *utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;*
 - ii) *praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;*
 - iii) *escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;*
 - iv) *si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;*
- b) *la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni. Qualora fattori di produzione esterni siano necessari ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera a), essi si limitano a:*
 - i) *fattori di produzione provenienti da produzione biologica;*
 - ii) *sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;*
 - iii) *concimi minerali a bassa solubilità;*
- c) *la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui:*
 - i) *non esistono le pratiche di gestione appropriate; e*
 - ii) *non sono disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni di cui alla lettera b); o*
 - iii) *l'uso di fattori di produzione esterni di cui alla lettera b) contribuisce a creare un impatto ambientale inaccettabile;*
- d) *l'adattamento ove necessario, nel quadro del presente regolamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche".*

PRODOTTI DOP (DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA)

REG (CE) 510/06

Con il termine DOP si indicano i prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani. Tra i prodotti DOP del FVG ricordiamo: il prosciutto crudo di San Daniele, il formaggio Montasio e l'olio d'oliva Tergeste.

I PRODOTTI IGP (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA)

REG (CE) 510/06

Il termine "IGP" è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata. In regione FVG il prodotto IGP è il prosciutto affumicato di Sauris.

PRODOTTI TRADIZIONALI D.M. 18.07.2000

Con il termine "prodotti tradizionali" si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Nella Regione FVG sono stati registrati oltre 150 prodotti tradizionali.

IL MARCHIO COLLETTIVO "AGRICOLTURA AMBIENTE QUALITÀ" (AQUA)

Istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia con la legge regionale del 13 agosto 2002, n. 21 nel 2002, è una certificazione volontaria di garanzia di qualità dei prodotti. La concessione del marchio AQUA è rilasciata ai prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvopastorali, sia freschi che trasformati, nonché alle produzioni ottenute utilizzando le metodologie riconducibili alle misure agroambientali attuate secondo le disposizioni vigenti in materia di agricoltura ecocompatibile, che si distinguono dagli altri prodotti della stessa categoria per sistema di produzione, di lavorazione e per altre intrinseche caratteristiche, offrendo particolari garanzie qualitative a tutela della salute del consumatore e dell'immagine del prodotto. "Con Decreto del Direttore generale dell'ERSA n. 138 del 27 settembre 2012 è stato approvato il nuovo Regolamento d'uso ed adottato il nuovo logo per il marchio AQUA. Con decreto del Direttore generale dell'ERSA n. 160 del 12 novembre 2012 è stato introdotto un regime transitorio per i soggetti attualmente concessionari del marchio. In virtù di tale regime sarà consentito, agli attuali concessionari del marchio AQUA, l'utilizzo del marchio fino all'entrata in vigore del nuovo disciplinare tecnico per il prodotto di riferimento. Salvo eventuali proroghe, il periodo transitorio si concluderà in ogni caso il 31 dicembre 2013".

FILIERA CORTA

Filiera corta è un sistema commerciale che prevede la riduzione dei passaggi intermedi che i prodotti alimentari compiono dal produttore al consumatore finale.

CHILOMETRO ZERO

L'espressione "chilometro zero" identifica la brevità del percorso che il prodotto deve compiere dal luogo di produzione a quello di consumo.

Art. 2, comma 1 D.Lgs. n. 163/06 "Codice dei contratti pubblici": "L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice".

Si precisa che l'inserimento in capitolato di clausole che prevedano esclusivamente la fornitura di prodotti locali o che penalizzino i concorrenti solo sulla base della distanza che devono percorrere per fornire i beni non sembra rispondere ai principi di correttezza, libera concorrenza, parità di trattamento, trasparenza di cui all'art. 2, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006

La valorizzazione del prodotto "locale" può tuttavia essere perseguita in sede di disciplinare di gara con la predisposizione di un "meccanismo premiale" per le aziende che si impegnino a fornire prodotti locali.

RIFERIMENTI:

Legge regionale 17 febbraio 2010, n. 4 - Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali.

Art. 2

(Impiego dei prodotti agricoli regionali nei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti Pubblici)
"1. Anche al fine di ridurre i consumi energetici e le emissioni inquinanti connesse al trasporto dei prodotti, negli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti agricoli e agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva può costituire titolo preferenziale per l'aggiudicazione l'utilizzo di prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

2. L'utilizzazione di prodotti agricoli regionali nella preparazione dei pasti forniti dai gestori dei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici risulta espressamente attraverso l'impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei servizi".

Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010, n. 2) - sezione "Criteri e indicazioni per la definizione del capitolato:

"Va precisato che, nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo e solidale. L'obiettivo è quello di avere un organico rapporto tra qualità e prezzo, nel sistema complessivo dei requisiti di qualità totale del pasto e del servizio. La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendano perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:

- alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali..."

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

La "Carta Italiana dei criteri del commercio equo e solidale" definisce il Commercio Equo e Solidale "un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica".

Si tratta dunque di un diverso tipo di commercio in cui tutti i soggetti coinvolti lungo la filiera produttiva (dall'origine alla distribuzione) si impegnano per garantire il rispetto dei principi base di equità, trasparenza, rispetto delle persone e dell'ambiente.

Le pubbliche amministrazioni e in genere gli acquirenti istituzionali possono dare il loro contributo allo sviluppo sostenibile attraverso politiche e pratiche di acquisti pubblici solidali.

I CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI di cui al DM 25 luglio 2011 prevedono espressamente la possibilità per la stazione appaltante di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) che provengano da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labeling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO.

Naturalmente la stazione appaltante potrà scegliere di quali prodotti Fair Trade approvigionarsi attribuendo anche punteggi diversi per tipologia di prodotto. Sarà necessario acquisire la dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo e solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

3

APPROFONDIMENTI E ALLEGATI

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

40

3.1 Determinanti sociali

Il servizio di refezione scolastica, per le sue caratteristiche organizzative, rappresenta per l'infanzia e l'adolescenza un importante strumento di prevenzione degli effetti avversi sulla salute causati da abitudini alimentari inadeguate. In questo contesto viene assicurato il rispetto dei particolari fabbisogni nutrizionali dell'età evolutiva e allo stesso tempo vengono sviluppate abitudini e comportamenti protettivi per la salute in grado di persistere fino all'età adulta. L'utilizzo di alimenti di alta qualità nutrizionale per la preparazione dei pasti garantisce effetti positivi sul benessere e sul miglioramento della resa scolastica.

I profondi cambiamenti che incidono sull'intero tessuto sociale, economico e ambientale si possono ripercuotere direttamente e indirettamente anche sulla fruizione e sul ruolo di questo servizio. L'Organizzazione Mondiale della Sanità, nel documento "Salute in tempi di crisi economica globale: implicazioni per l'OMS Regione Europa", sottolinea come a seguito della crisi globale si osservi nelle fasce più deboli della popolazione una riduzione dei comportamenti salutari che si manifesteranno in termini negativi sull'outcome di salute negli anni successivi. Per quanto riguarda gli aspetti inerenti l'alimentazione viene evidenziato il rischio di incorrere in carenze di micronutrienti e anemie. L'Organizzazione Mondiale della Sanità ricorda come alcuni paesi europei si impegnino particolarmente per mantenere viva la coesione e la protezione sociale, soprattutto al fine di tutelare le fasce più deboli come l'infanzia e gli anziani. Secondo i dati dell'ultimo report Istat sulla povertà in Italia (2011) l'11,1% delle famiglie è relativamente povero (per un totale di 8.173.000 di persone) e il 5,2% lo è in termini assoluti (3.415.000 di persone). La soglia di povertà relativa, per una famiglia di due componenti, è pari a 1.011,03 euro. Peggiora soprattutto la condizione delle famiglie con un figlio minore, sia in termini di povertà relativa (dal 11,6% al 13,5%), che di povertà assoluta (dal 3,9% al 5,7%). In Friuli-Venezia Giulia, l'incidenza della povertà relativa è inferiore alla media nazionale: nel 2010 il 5,4% delle famiglie residenti nella regione si collocava sotto la linea di povertà relativa. Nel quadro complessivo, si può comunque osservare che anche il Friuli Venezia Giulia, benché si ponga nel gruppo delle regioni meno povere, non è esente da segnali di povertà e impoverimento e si registrano alcuni fattori che possono aggravarla. Uno di questi è la ridotta composizione dei nuclei familiari, cui si associa una crescente conflittualità interna che contribuisce a ridurli ulteriormente. Questo indebolisce uno dei tradizionali "ammortizzatori" sociali del nostro Paese e della nostra regione, che garantisce sostegni materiali e morali fondamentali per le persone. Ad esso si accompagna la bassa natalità che va ad impoverire la regione della sua risorsa fondamentale. Anche il fatto che la quota di reddito da lavoro dipendente in regione risulti più elevata rispetto a quella nazionale costituisce motivo di preoccupazione in quanto evidenzia la vulnerabilità della popolazione regionale rispetto alle dinamiche sempre più turbolente del mercato del lavoro.

La difficile condizione economica in cui versano molte famiglie italiane è determinabile anche da fenomeni che negli ultimi anni hanno assunto particolare rilevanza: è paradigmatica, ad esempio, la questione delle morosità nel pagamento delle tariffe del servizio di ristorazione scolastica.

I motivi di tale fenomeno (in espansione) vanno ricercati nella difficoltà che molte famiglie incontrano nel far quadrare il bilancio familiare a causa di eventi che incidono sulla capacità personale di produrre reddito (perdita del lavoro, malattia, altre situazioni di disagio personale o familiare).

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

41

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Friuli Venezia Giulia	9,2	5,3	7,2	n.r.	n.r.	6,4	7,8	5,6	5,4	-3,5%			
Italia	10,6	11,7	11,1	11,1	11,1	11,3	10,8	11	11,1	-0,9%			

Le Amministrazioni Locali che istituzionalmente gestiscono servizio di mensa scolastica, si trovano nella difficile condizione di dover garantire e gestire politiche di welfare che appaiono oggi sempre meno sostenibili a causa della difficile congiuntura economica che impone, a livello centrale e locale, di adottare rigorose politiche di controllo e limitazione della spesa. Il costo della mensa scolastica rappresenta certamente per molte famiglie (soprattutto per quelle in cui ci sono più figli) una delle voci di spesa più rilevanti; per questo molti Comuni adottano politiche tariffarie caratterizzate da:

- 1) un livello di copertura che lascia a carico dell'Amministrazione una percentuale (in certi casi anche molto elevata) dei costi generali del servizio di mensa;
- 2) la previsione nella struttura tariffaria di differenziazioni (sconti) basate sulla valutazione della situazione reddituale-patrimoniale del nucleo familiare (ISEE) e/o del numero di figli presenti nel nucleo familiare (sconti per fratelli);
- 3) la previsione di svariate forme di sostegno alle famiglie finanziate direttamente o indirettamente (intervento dell'assistenza sociale, stanziamenti regionali/statali per interventi di sostegno alle famiglie, ecc.).

Tabella 6
povertà relativa in Italia e
in Friuli Venezia Giulia, Anni
2009-2011 (% di famiglie
povere sul totale delle famiglie
residenti)

Soprattutto in un momento come l'attuale, la sostenibilità dell'intervento assistenziale e in generale la possibilità di mantenere un livello tariffario sostenibile per le famiglie dipendono dalla capacità delle Amministrazioni di operare delle scelte mirate circa la spesa generale finanziabile ma, soprattutto e nello specifico, di intervenire con decisione nei confronti di quelle fasce di utenti che si sottopongono al dovere di provvedere al pagamento delle tariffe pur non versando in una condizione di disagio, riuscendo in alcuni casi anche a fruire indebitamente delle agevolazioni tariffarie.

E' quindi onere delle Amministrazioni implementare una rete di controlli e verifiche rigorose sulla effettiva sussistenza del diritto alle agevolazioni tariffarie concesse al fine di reprimere comportamenti che danneggiano l'interesse generale.

Di fronte a casi di morosità "conclamata" diversi sono gli atteggiamenti posti in essere da vari Comuni Italiani. Da misure draconiane (quali la sospensione del diritto al pasto per i bambini i cui genitori non risultano avere provveduto a pagare i pasti consumati) che finiscono per colpire in primis il soggetto più incolpevole ed indifeso (il minore), ad interventi di sensibilizzazione, a politiche di riallocazione delle risorse di bilancio.

È necessario ricordare che il "tempo mensa" rientra a tutti gli effetti nell'orario scolastico costituendo parte integrante dell'attività educativa e che il diritto all'istruzione è garantito dalla costituzione italiana.

Il termine Agricoltura Sociale si riferisce comunemente a tutte quelle esperienze che uniscono attività agricola e attività sociale, dirette al recupero terapeutico e all'inclusione sociale e lavorativo di soggetti a basso potere contrattuale o a rischio di marginalità.

Si occupano di agricoltura sociale il settore privato-sociale (cooperative sociali di tipo A e B; in particolare, le cooperative sociali di tipo B, in base alla legge 381/1991, svolgono attività produttive finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate), aziende agricole private, a conduzione familiare o cooperativa, nell'ambito di una scelta di multifunzionalità, associazioni di volontariato e di famiglie con familiari a rischio, fondazioni, neo e vecchie comunità rurali, case-famiglia, strutture e operatori socio-sanitari che svolgono la loro attività in ambito agro-rurale.

Le attività principali svolte sono: riabilitazione e cura di persone con disabilità psicofisica, formazione e inserimento lavorativo di persone socialmente marginali e/o a scarsa capacità contrattuale, come detenuti ed ex detenuti, disoccupati di lungo corso, minori in condizione di disagio, persone sottoposte a varie dipendenze e schiavitù (alcolisti, tossicodipendenti, ragazze sfruttate sessualmente) o soggette a discriminazioni e pregiudizi (immigrati, rom ecc.), ludico-ricreative rivolte a ragazzi (asili verdi e campi estivi) e ad anziani ed adulti (orti sociali e orti urbani, agri-turismo sociale, forme di accoglienza temporanea e non).

Il Piano strategico nazionale per lo sviluppo rurale, adottato su iniziativa del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e approvato dalla Commissione europea il 12 gennaio 2007, cita espressamente l'agricoltura sociale nell'Asse III, quale strumento per migliorare l'attrattività dei territori e per la diversificazione dell'economia rurale.

Nel programma nazionale "Guadagnare salute", finalizzato a coordinare un approccio multi-settoriale alle tematiche attinenti alla tutela della salute, si sottolinea la necessità di promuovere la multifunzionalità in agricoltura e in questo ambito espressamente le "fattorie sociali". Regioni come la Lombardia, l'Emilia Romagna e il Friuli Venezia Giulia (legge n. 25 del 2007) hanno dedicato all'agricoltura sociale un capo o alcuni articoli di leggi più generali, normalmente afferenti all'agriturismo.

La regione Friuli Venezia Giulia è stata capofila del progetto Neprovaltero, della durata di tre anni (2003-2006) e finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale sul programma Interreg III B Spazio Alpino. Il progetto ha coinvolto le regioni Friuli Venezia Giulia (capofila), Carinzia, Slovenia, Veneto, Liguria, Valle d'Aosta, l'Istituto HBLFA-Raumberg-Gumpenstein (Stiria) e la Provincia Autonoma di Bolzano.

L'obiettivo principale del progetto era quello di valorizzare le aree rurali alpine attraverso lo sviluppo di produzioni e servizi delle aziende agricole di montagna, al fine di garantire un reddito adeguato all'agricoltore e mantenere il presidio dell'uomo sul territorio. Tra le cinque macro-aree su cui si è sviluppato lo studio sono rientrate la creazione di una rete di fattorie didattiche e la creazione di una rete di fattorie sociali. Attualmente non esiste una normativa nazionale unica sull'agricoltura sociale. In Senato tuttavia è stato presentato un disegno di legge (XV legislatura - "Disposizioni in materia di agricoltura sociale"). Tale disegno di legge, all'art. 4 prevede che: "Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere possono prevedere, nelle gare concernenti i relativi servizi di fornitura, criteri di priorità per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale".

3.2 Agricoltura sociale e ristorazione scolastica

3.3 Il benessere nell'ambiente scuola

Nel complesso disegno di una pianificazione alimentare e nutrizionale per la scuola, gli spazi e i tempi dedicati all'assunzione dei pasti sono elementi integranti dell'educazione alimentare sistemica.

Il benessere e il *comfort* espressi dall'ambiente indoor ideato per assolvere all'atto di nutrirsi compenetrano molteplici aspetti che tengono conto dei bisogni psico-fisiologici e sensoriali dei bambini. Secondo i principi dell'architettura ergonomica le sale da pranzo possono rispondere positivamente anche alla necessità di "svago" e di socializzazione degli studenti, ponendosi come momento caratterizzato da un percepibile grado di libertà a conclusione della routine e della monotonia d'aula. È dimostrato da numerosi studi che il gradimento del pasto è influenzato anche da soluzioni tecniche che tengono conto dell'intensità sonora, delle condizioni termo-igrometriche, dell'illuminazione e delle caratteristiche degli arredi. Anche la possibilità da parte degli alunni di osservare dalle finestre degli spazi verdi o addirittura di poterne fruire in associazione alla pausa pranzo rappresenta un fattore che contribuisce in maniera notevole a rendere il pasto un momento di effettivo ristoro e relax e non solamente una mera attività di mantenimento. Dedicare attenzione anche a questi aspetti rappresenta il completamento del percorso di miglioramento della qualità del servizio che può venire misurato sotto il profilo economico attraverso la riduzione dei rifiuti e degli sprechi e che si traduce in una prospettiva globale di investimento in salute.

A tal proposito, nel rispetto della normativa in materia di edilizia scolastica, sicurezza nei luoghi pubblici e salute e sicurezza dei lavoratori, al fine di una coerente progettazione o ristrutturazione dei refettori, si richiamano alcuni criteri presenti anche nei documenti di normazione tecnica.

Sulla base dei principi progettuali relativi a orientamento, caratteristiche tecniche degli edifici e disposizione dei locali vengono valutate l'aerazione e l'illuminazione naturale e artificiale, atte a garantire adeguati ricambi d'aria e flussi luminosi. Le condizioni microclimatiche quali temperatura e velocità dell'aria, umidità relativa, temperatura radiante, giocano in generale un ruolo fondamentale sul benessere indoor, e, a maggior ragione, durante l'assunzione di un pasto.

Il *comfort* visivo è la risultante di aspetti fisiologici e percettivi come la riflettanza e l'ergocromatismo. Le superfici saranno preferibilmente opache e tinte con pigmenti pastellati in modo da evitare l'affaticamento degli occhi e predisporre i presenti al rilassamento (frequenze dal verde al blu). I pigmenti inoltre si prestano a suddividere gli spazi in sottospazi da riservare ai diversi gruppi di commensali. Per quanto riguarda la rumorosità ambientale ci si prefigge l'obiettivo di qualità di garantire livelli di pressioni sonore accettabili suddividendo gli spazi di refezione, impiegando materiali fonoassorbenti e limitando il numero di posti per tavola (ottimale sei bambini / tavolo).

Il *micro lay out* pensato in fase progettuale permette di garantire agevoli condizioni di servizio e di massimizzare il confort a tavola, migliorando tutti gli aspetti microclimatici ed ergonomici considerati, dialogando con gli elementi educativi e relazionali del convivio. Un esempio di questa interazione tra architettura delle sale e socializzazione durante i pasti è dato dalla partecipazione dei bambini ad alcune semplici operazioni di servizio (riempire di acqua le caffettiere, distribuire o raccogliere la frutta). Tavoli e sedie adatte alle dimensioni corporee dei bambini delle diverse fasce di età garantiscono una corretta postura a tavola e contribuiscono al benessere del bambino.

Se uno spazio è concepito in risposta al bisogno di chi lo usa, adottando pienamente i principi dell'antropocentrismo progettuale, il tempo di permanenza si prolunga spontaneamente e la modalità di fruizione del pasto ne guadagna. Si permette così ai ragazzi di sperimentare una modalità diversa di vivere la pausa pranzo, rafforzando le corrette abitudini alimentari esposte in classe. Per concretizzare questo mandato, consentendo ai bambini di apprezzare il loro pasto in un'atmosfera rilassante e socievole, l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di lasciare a disposizione dei bambini almeno 20 minuti per ogni pasto. Le prassi di presentazione delle pietanze giocano un ruolo tutt'altro che trascurabile sul loro gradimento. Semplici accorgimenti "rubati" agli chef possono catturare i sensi dei bambini e superare qualche naturale resistenza ad alcuni cibi come ad esempio le verdure lessate.

Al tal fine alcune strategie sperimentate con successo utilizzano la composizione dei piatti seguendo alcune regole cromatiche e di campitura, oppure presentano i contorni come antipasti, approfittando anche del fatto che a inizio pasto i bambini sono maggiormente affamati. In ogni contesto vanno rispettate le esigenze di texture in relazione all'età. Con questa modalità e grazie alla collaborazione tra insegnanti e personale di sala è possibile riproporre in più occasioni i piatti poco graditi per arrivare dopo ripetute esposizioni (in media 8 - 10) ad un buon livello di consumo.

Un processo formativo ideato anche sui temi nutrizionali, rivolto congiuntamente al corpo docente e al personale di sala, si somma alle altre potenziali azioni tese alla valorizzazione del servizio. Il piano formativo può diventare il collegamento tra i vincoli fissati nei contratti di approvigionamento, relativi ad esempio ai tempi, temperature e modalità di distribuzione, e i bisogni di coerenza nei processi di apprendimento di buone abitudini alimentari. Il risultato di tale azione porta a condividere parametri normati e cronoprogrammi di distribuzione migliorando la qualità percepita.

La mensa scolastica è un *setting* insostituibile per socializzare, adottare buone regole di comportamento, sperimentare per la prima volta sapori e preparazioni legate a tradizioni, territori e stagioni. Coniugando la socializzazione della pausa mensa con la *peer education* diviene molto più agevole trasferire comportamenti relazionali e alimentari corretti, stimolando ad esempio la curiosità per nuove esperienze sensoriali. In questo contesto può essere utile redigere un "decalogo del buon gusto" condiviso in classe, dove vengono chiaramente evidenziati i principi da seguire per il rispetto del cibo, dello spazio, del tempo, e per la cura dell'igiene personale (lavare mani e denti).

Il successo del pranzo a scuola è molto influenzato da quanto e da che cosa è stato consumato nelle ore precedenti. Le soluzioni collaudate come le merende bilanciate preparate a casa oppure inserite nel programma "Il contratto della merenda" o fornite dal Ministero dell'Agricoltura con il progetto europeo "Frutta nelle scuole" si inseriscono perfettamente in un processo di promozione di corretti stili alimentari. Questo traguardo può essere raggiunto solo attraverso un dialogo costante nell'azione di gruppo tra scuola, genitori, alunni, produttori locali, enti comunali e professionisti della salute. Queste considerazioni concorrono allo sviluppo di una piano d'azione articolato in una visione a lungo termine e volto a raggiungere i massimi benefici per il benessere psico-fisico dei bambini.



Benessere dei bambini in mensa

- rispetto criteri ergonomici;
- miglioramento microclima;
- cura dell'acustica;
- coordinamento dei tempi di refezione;
- cura nella presentazione del pasto.

Ogni aula è una dimensione interculturale che si è arricchita progressivamente grazie alla presenza sempre più importante di alunni di altre etnie. Il sistema scolastico è lo spazio di incontro e luogo di emersione privilegiato delle diverse culture presenti nel nostro paese. Nelle scuole del Friuli Venezia Giulia uno studente su dieci è figlio di stranieri, rapporto che conferma l'importanza della tematica sia sul piano socioculturale che educativo. In questo complesso e multi dimensionale insieme di relazioni, l'alimentazione a scuola rappresenta un elemento attivo che facilita l'incontro fra mondi tra loro anche molto diversi.

Il cibo, che nutre corpo e mente e dà salute, racchiude e veicola il grande patrimonio delle culture, della storia, delle tradizioni, dei propri paesaggi e climi. Quanto viene scelto per comporre il pasto evoca questi patrimoni personali e conferma l'appartenenza a uno specifico ambiente sociale, morale, sacrale. Per questa stratificazione di ragioni l'usanza alimentare è l'ultimo elemento ad essere abbandonato dai gruppi umani di migranti.

Da sempre tuttavia i panieri di tutte le aree geografiche si interconnettono attraverso un forte e continuo processo dinamico. È evidente l'impatto esercitato dai prodotti alimentari provenienti dalle nuove indie sulla gastronomia dell'intera penisola italiana. Molte delle sconosciute verdure provenienti da quei paesi sono diventate parte integrante nella "tradizionale" dieta mediterranea.

Nel flusso della preparazione e del consumo del cibo, che diventa un tutt'uno con i momenti di socialità e affettività, troviamo anche l'elemento della curiosità per cose e cibi diversi. La curiosità ci ha portato a sperimentare nuove tecniche e nuove miscele per soddisfare i sensi e ha stimolato la creatività per arricchire la tavola di pietanze connotate da variegati e armonici timbri gustativi.

Anche nella dimensione scolastica è la curiosità, sollecitata e supportata da un processo di sensibilizzazione, ad accompagnare gli alunni provenienti da altri paesi nella graduale esposizione ai nuovi sapori dei piatti locali. Nel nostro paese l'integrazione culturale attraverso il cibo proposto nelle scuole risulta particolarmente agevolata dalla specialità del gusto e dalla gradibilità delle pietanze italiane, abbinata all'innata capacità dei bambini di esplorare e adattarsi all'ambiente.

Il nuovo alimento da offrire, nei ruoli ufficiali dei pasti proposti in mensa, dà inizio a un rapporto diverso della stare assieme: non più per riempire un vuoto attraverso il potere di dare il nutrimento ma per un incontro tra realtà eterogenee, con una dieta rispettosa di ingredienti, di periodi e ritmi. Ritmi faticosi che fanno "perdere tempo", ma che permettono contemporaneamente di recuperare qualcosa di più ricco. Un contesto di incontro creato attraverso il lavoro e il dialogo di tutti i settori, applicando politiche nutrizionali transdisciplinari che supportano il processo di sensibilizzazione pensato per l'integrazione dei bambini stranieri. In questo ambiente protetto è prioritario usare il laboratorio mensa come strumento di buone abitudini alimentari da elaborare collettivamente, soprattutto perché i bambini di altre etnie, rispetto ai loro coetanei locali, sono maggiormente esposti ai rischi di malnutrizione per eccesso e per difetto.

3.4 Immigrazione, cibo e cultura

Diverse le cause di tale situazione: il bisogno di integrarsi consumando piatti italiani e allo stesso tempo il desiderio di mantenere il legame con la propria cucina di origine, le ristrettezze economiche e il contesto sociale che inducono a consumare cibi di basso costo e di scarso valore nutrizionale.

Il menù scolastico che promuove salute attraverso la sperimentazione di un modello alimentare corretto, facendo proprio anche le tematiche interculturali, si inserisce in un processo di educazione socio-culturale irrinunciabile per le ricadute di benessere collettivo.

Nella nostra regione gli oltre 17.000 studenti stranieri rappresentano in media il 10% della popolazione iscritta agli istituti scolastici, la provincia di Pordenone si posiziona al primo posto con il 14%. La maggior parte è di origine albanese (16,3%) e romena (14,4%), seguono gli studenti serbi (9,1%) e ghanesi (5,9%).

Di fronte agli obiettivi di salute e alle dinamiche di trasformazione della società attuale, il menù scolastico può superare la rigida definizione di dieta etnico-religiosa, relegata tra le diete speciali, per lasciarsi "contaminare" con sempre maggior frequenza da occasioni di confronto e di scambio. Diventa un menù vivo, in grado di arricchirsi di varietà, perché capace di ascoltare la grande diversità delle culture che si parlano per raggiungere il bene comune di una società aperta all'integrazione.



Intercultura a tavola

- garantire menù diversificati per esigenze culturali e religiose;
- promuovere lo scambio culturale a tavola.

LA GIORNATA ALIMENTARE

Suddividendo nella giornata i diversi alimenti tra 4-5 pasti, di cui 3 principali (colazione, pranzo e cena) e 2 spuntini (a metà mattina e a metà pomeriggio), l'organismo ha sempre a disposizione una certa quota di energia da utilizzare.

Fabbisogno energetico giornaliero	Percento delle Kcal totali
Colazione	15 %
Spuntino	5 %
Pranzo	35 % - 40 %
Merenda	10 %
Cena	30 % - 35 %

Tabella 9
percentuale di calorie
suddivise per tipo di pasto

LA COLAZIONE

La colazione è il primo pasto della giornata e fornisce al corpo l'energia dopo le lunghe ore di digiuno notturno: dovrebbe coprire circa il 15% dell'energia quotidiana.

Una buona colazione prevede a tavola alimenti contenenti proteine ad elevata qualità biologica (latte, yogurt, formaggio) e carboidrati semplici e complessi: pane, cereali, prodotti da forno, anche integrali, e frutta di stagione.

Esempi di colazione equilibrata:

- una tazza di latte con pane integrale o fette biscottate e marmellata/miele e frutta fresca;
- un vasetto di yogurt (al naturale o alla frutta) con aggiunta di frutta fresca a pezzetti e muesli o cereali;
- una tazza di latte con cereali in fiocchi o soffiati (mais, avena, orzo, riso) o biscotti preferibilmente secchi/integrali e frutta fresca;
- un frullato di latte o yogurt e frutta fresca e una fetta di torta casalinga;
- una spremuta di agrumi con pane e formaggio.

LE MERENDE DI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO

Le merende di metà mattina e di metà pomeriggio sono dei fuori pasto che hanno la funzione di collegare i pasti principali tra loro, fornendo una piccola quantità dell'energia totale della giornata: il 5% per lo spuntino del mattino e il 10% per la merenda del pomeriggio.

L'energia fornita con le merende dovrebbe essere di pronto utilizzo e appropriata per l'età. A metà mattina proporre frutta fresca di stagione per la scuola dell'infanzia, frutta fresca da alternare eventualmente a yogurt o pane speciale (noci, uvetta, semi, zucca, ecc.) per la scuola primaria. Sono ottimi alimenti anche per i ragazzi più grandi che spesso consumano merende troppo abbondanti e molto caloriche a base di panini farciti e snack.

Per la merenda del pomeriggio è preferibile alternare spuntini diversi, dando comunque sempre la preferenza ad alimenti semplici, poco elaborati e di facile digestione, ad esempio:

- *frutta fresca di stagione, frutta spremuta, frullata, in macedonia;*
- *yogurt con aggiunta di frutta fresca o anche secca;*
- *latte e prodotti integrali: biscotti secchi, pane;*
- *pane e olio extravergine di oliva o pane e pomodoro;*
- *focaccia con noci o uvetta o semi di girasole o semi di zucca o olive;*
- *pane con marmellata o miele;*
- *torta casalinga, gelato (una volta la settimana).*

PRANZO E CENA

I due pasti principali della giornata dovrebbero proporre un primo piatto asciutto o in minestrina e un secondo piatto, accompagnato da verdure fresche crude o cotte, pane e frutta. In alternativa è possibile presentare un piatto unico, associato a verdure, pane e frutta. Il piatto unico è una preparazione che riunisce in una sola portata le caratteristiche di primo e secondo piatto, unendo cereali e legumi (riso e piselli, pasta e fagioli, polenta e lenticchie) e cereali e proteine di origine animale (polenta con lo spezzatino, pasta al pesce, pizza, ecc.). Il piatto unico, tipico della tradizione mediterranea, è una portata strategica sia in termini di gestione dei tempi di preparazione del pasto (anche a casa), sia dal punto di vista nutrizionale (si evitano gli eccessi alimentari conseguenti al consumo di abbondanti porzioni di primi e/o secondi piatti) ed educativo (conoscenza delle porzioni adeguate). Le grammature di primo e secondo utilizzate per confezionare un piatto unico sono le stesse delle pietanze presentate separatamente.

LA CENA A CASA

La cena dovrebbe coprire il 30% circa delle calorie totali.

Il pranzo e la cena rappresentano i due lati della stessa medaglia: l'uno integra e completa l'altro. Ad esempio se si pranza fuori casa, col pasto serale si cercherà di equilibrare i principi nutritivi mancanti o insufficienti, sempre nel rispetto della massima varietà. In particolare, alterniamo primi asciutti e minestre, piatti unici, secondi piatti a base di carne o pesce o altri alimenti proteici, verdure cotte e crude.

Considerando i secondi piatti forniti dal menù scolastico, per completare correttamente la settimana alimentare, nei nove pasti preparati a casa si possono proporre:

- *Carne (bianca/rossa), 2 volte*
- *Pesce, almeno 2 volte*
- *Legumi, almeno 2 volte*
- *Uova, 1 volta*
- *Prodotti a base di carne crudi o cotti, 1 volta*
- *Formaggio (fresco o stagionato, di mucca, pecora, capra), 1-2 volte.*

PRANZO	CENA
Primo piatto asciutto	Primo piatto in brodo o minestrina
Primo piatto in brodo	Primo piatto asciutto
Secondo piatto con:	Secondo piatto con:
• <i>Uova</i>	• <i>Pesce o carne o legumi o formaggio o salumi</i>
• <i>Formaggio</i>	• <i>Pesce o carne o legumi o uova o salumi</i>
• <i>Carne - pesce</i>	• <i>Uova o legumi o formaggio o salumi</i>
Platto unico a base di:	Primo in brodo o asciutto + secondo del tipo:
• <i>Carne: ad esempio pasticcio/ gnocchi/ pasta al ragù</i>	• <i>Uova o formaggio o legumi o pesce o salumi</i>
• <i>Formaggio: ad esempio pizza, gnocchi alla romana...</i>	• <i>Pesce o carne o uova o legumi o salumi</i>
• <i>Legumi: ad esempio pasta e fagioli, riso e piselli...</i>	• <i>Uova o formaggio o pesce o carne o salumi</i>
• <i>Uova: ad es. tortini, frittate con formaggio o verdure</i>	• <i>Pesce o carne o legumi o formaggio o salumi</i>
Verdura cotta	Verdura cruda
Verdura cruda	Verdura cotta
Frutta	Frutta/frutta cotta

3.6 Tecniche di cottura

La preparazione dei cibi rappresenta un momento importante del servizio di refezione utile a garantire la sicurezza e la salubrità dei piatti. Allo stesso tempo gli alimenti devono essere lavorati in modo da preservarne l'apporto nutrizionale e risulta particolarmente importante applicare metodi di cottura che causano minime degradazioni dei nutrienti.

La cottura dei cibi, oltre a trasformare la preparazione alimentare in pietanza e a caratterizzarlo organoletticamente, produce numerose trasformazioni significative sia sotto il profilo igienico che nutrizionale. Queste trasformazioni dipendono dal mezzo impiegato per la trasmissione del calore (aria, acqua, vapore, grasso), dalla temperatura applicata (superiore o inferiore a 100°C), dalla durata (tempo di cottura), dal tipo di grasso utilizzato (oli vegetali o grassi di origine animale). Il calore riduce sensibilmente la carica batterica presente negli alimenti e attiva anche alcune modificazioni tipiche dei processi digestivi su proteine, grassi e carboidrati, che diventano così più semplici e assimilabili. Le vitamine ed i sali minerali sono influenzati dalla cottura in termini quantitativi perché essa agisce (salvo pochissime eccezioni) riducendone il contenuto. Nel caso delle vitamine, alcune sono particolarmente termosensibili (le vitamine idrosolubili soprattutto) perciò vengono distrutte dal calore. Per quanto riguarda i sali minerali invece, la presenza dell'acqua li porta a trasferirsi dall'alimento al liquido di cottura. I grassi di origine vegetale ricchi di acidi grassi monoinsaturi (olio di oliva e di arachide) sono da preferire in quanto uniscono sia una buona stabilità al trattamento termico che l'assenza di colesterolo. La tecnica di cottura ottimale è quella che aumenta la biodisponibilità dei principi nutritivi riducendone e contenendone il più possibile le perdite. Una cottura prolungata a temperature elevate e/o in presenza di grassi (naturali o aggiunti come condimento) può produrre effetti negativi quali la comparsa di composti di difficile digestione (es: amido resistente), l'alterazione dei grassi di cottura (es: radicali liberi, ossisteroli), la formazione di sostanze tossiche (es: ammine eterocicliche, idrocarburi, acrilamide). Di seguito si riportano le tecniche di cottura più comuni. Fatto salvo il profilo igienico-sanitario, l'elenco è proposto sulla base di un ordine decrescente che tiene conto principalmente della qualità nutrizionale: per tutte le tecniche di cottura vale l'assunzione che l'aggiunta di grassi a fine cottura o crudo (condimento) è di gran lunga preferibile per evitare alterazioni e far aumentare il valore nutrizionale complessivo dell'alimento.

1. cottura a pressione: riduce i tempi necessari alla preparazione e quindi i principi nutritivi termosensibili subiscono minori degradazioni; la digeribilità dell'alimento dipende dalla presenza o assenza di grassi ed è maggiore se la preparazione non li comprende;

2. cottura a vapore: contiene le perdite di principi nutritivi ed aumenta la digeribilità dell'alimento;

3. lessatura: i principi nutritivi idrosolubili (sali minerali ed alcune vitamine) passano nell'acqua di cottura, quindi è una buona pratica riutilizzare quest'acqua per brodi, minestre, o altre preparazioni, evitando anche di aggiungere il sale da cucina;

4. cottura al forno: ottima per cuocere l'alimento senza aggiunta di grassi e per favorire la formazione di aromi, le alte temperature influiscono però sul contenuto di principi nutritivi termosensibili. Inoltre, se la superficie dell'alimento si secca, la cottura non risulta omogenea con diminuzione della qualità organolettica e aumento della formazione di sostanze estranee. È buona pratica aggiungere, a seconda del tipo di alimento, brodo vegetale, latte, acqua, succo di limone, oppure utilizzare la **tecnica al cartoccio** avvolgendo l'alimento in fogli di alluminio. In questo modo l'alimento si cuoce nella sua stessa acqua, si riducono le perdite di aromi e di composti solubili, e la formazione di sostanze tossiche;

5. cottura al tegame: gli alimenti cuociono a diretto contatto con un liquido (olio, acqua, brodo) per evitare che si aderiscano al fondo. È possibile evitare le perdite di principi nutritivi e la formazione di sostanze tossiche riducendo questi liquidi al minimo e girando continuamente l'alimento. In questo modo inoltre si mantiene omogeneo il trattamento al calore, evitando parti più cotte di altre. Preferibile utilizzare pentole antiaderenti: le stoviglie e le pentole devono sempre essere in buono stato di manutenzione (in particolare le pentole antiaderenti) per evitare che residui del fondo (metalli, teflon) migrino negli alimenti;

6. cottura alla piastra/alla griglia: riduce l'impiego del condimento e permette la fusione e la rimozione del grasso contenuto nel prodotto. Particolare attenzione deve essere posta nel raggiungimento del grado di cottura desiderato, evitando la formazione di parti molto scure o carbonizzate, che testimoniano la presenza di sostanze tossiche;

7. frittura: è sconsigliata perché aumenta l'apporto calorico, dovuto all'assorbimento del grasso di cottura (dal 10 al 40% in peso dell'alimento) e perché agisce in modo negativo sulla frazione lipidica, favorendo la formazione di sostanze tossiche. Particolare attenzione si ponga all'uso di prodotti pre-fritti, che hanno già subito perdite significative di principi nutritivi nella fase preliminare di preparazione e che, con la seconda cottura, vedrebbero diminuire ulteriormente la loro capacità nutrizionale.

Tecniche combinate: da menzionare il forno ventilato a vapore, in grado di combinare i vantaggi delle cotture con liquidi (tipo in umido) con la facilità di gestione, e il forno ventilato impiegato per la cottura dei piatti impanati. In quest'ultimo caso si possono superare le principali controindicazioni nutrizionali della frittura senza rinunciare alle sue caratteristiche organolettiche, solitamente molto gradite.

ALLEGATI

Allegato 1

Scheda richieste diete speciali all'Ente gestore del servizio di ristorazione scolastica

Comune di _____		
Anno scolastico _____	Il/la sottoscritta _____	
genitore dell'alunno/a _____	frequentante la classe _____	sez. _____
Scuola _____		

C H I E D E

che venga somministrata la seguente dieta speciale:

- no latte _____
- no uova _____
- no latte e uova _____
- no glutine _____
- dieta leggera (durata superiore ai tre giorni) _____
- Altro da prescrizione medica (specificare) _____

Al riguardo allego certificazione medica che riporta la durata della dieta

Data _____ FIRMA _____

Recapito per eventuali comunicazioni

Cognome _____ Nome _____

Via _____ Città _____

Telefono _____

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003 (art.13)

Scheda richieste diete etico - religiose all'Ente gestore del servizio di ristorazione scolastica

Comune di _____		
Anno scolastico _____	Il/la sottoscritta _____	
genitore dell'alunno/a _____	frequentante la classe _____	sez. _____
Scuola _____		

C H I E D E

Un regime alimentare particolare per motivi etico-religiosi o culturali con la sostituzione dei seguenti alimenti:

- alimento escluso _____ sostituito preferibilmente con _____

Data _____ FIRMA _____

Recapito per eventuali comunicazioni

Cognome _____ Nome _____

Via _____ Città _____

Telefono _____

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003 (art.13)

Allegato 2

Scheda rilevamento qualità del pasto - Modulo tipo

SCHEDE DI SOPRALLUOGO

Scuola _____ Comune di _____

Commissario/i intervenuti al sopralluogo _____

Data sopralluogo _____ dalle ore _____ alle _____

N. utenti pasto _____ Ditto _____

Menù esposto approvato dal SIAN sì no

APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DEI CIBI

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Platto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce Yogurt
<input type="checkbox"/>						

Corrisponde al menù

| <input type="checkbox"/> sì |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> no |
| Accettato |
| Accettato in parte |
| Rifutato |

Legenda:

Accettato consumato, anche parzialmente, da 3/4 dei bambini

Accettato in parte consumato, anche parzialmente, da più di 1/4 a 3/4 dei bambini

Rifutato consumato, anche parzialmente, da meno di 1/4 dei bambini

Diete speciali n. _____ note _____

Se frutta/pane non vengono consumati a pasto: sono proposti a merenda altro _____

Il menù comprende la merenda del mattino? sì no

Se sì, la merenda viene: Accettata Accettata in parte Rifutata

Osservazioni: _____

RISPETTO DELLE GRAMMATURE

	Primo piatto	Secondo piatto	Platto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce Yogurt
sì	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
no (specificare)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no				
Chi decide le porzioni:	<input type="checkbox"/> addetti alla distribuzione		<input type="checkbox"/> alunni		<input type="checkbox"/> Insegnanti <input type="checkbox"/> altro		

Osservazioni: _____

RISPETTO DEI TEMPI DI CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE DEI CIBI (pasti veicolati)

• Pasti preparati dal Centro Cottura di _____

• Orario arrivo dei pasti _____

• Orario distribuzione dei pasti _____

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

Preparazione del piatto	Primo piatto	Secondo piatto	Platto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce Yogurt
Aspetto	<input type="checkbox"/>						
Odore	<input type="checkbox"/>						
Sapore	<input type="checkbox"/>						
Temperatura	<input type="checkbox"/>						

Valutate dando un punteggio da 1 a 4 (1 = insufficiente; 2 = accettabile; 3 = buono; 4 = ottimo)

Osservazioni: _____

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Sistema di distribuzione	<input type="checkbox"/> Servizio al tavolo	<input type="checkbox"/> Self service	
Tempo dedicato al consumo dei pasti	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> insufficiente (< 30 minuti)	
Addetti alla refezione n° _____	<input type="checkbox"/> n° sufficiente	<input type="checkbox"/> n° insufficiente	
Atteggiamento degli addetti	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> non adeguato

attenzione, puntualità, premura, disponibilità, capacità relazionale

Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> non adeguato
Integrità attrezzature, tavoli, stoviglie	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> non adeguato

Osservazioni:

LOCALE/I DI REFEZIONE

Spazio del refettorio	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> non adeguato
Disposizione tavoli	<input type="checkbox"/> adeguata	<input type="checkbox"/> non adeguata
Pulizia	<input type="checkbox"/> adeguata	<input type="checkbox"/> non adeguata
Ricambio d'aria	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> insufficiente
Rumorosità	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile
Luminosità	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> insufficiente
Temperatura	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile

Osservazioni:

Atteggiamento e aspettative dei bambini:

Firma/e

Allegato 3

Lista merceologica

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Ciò premesso si propone di dare preferenza ai prodotti alimentari nazionali e di prossimità, biologici, tipici, tradizionali, da commercio equo e solidale, prodotti agricoli regionali, come meglio specificato nel capitolo 2.

PRODOTTI A BASE DI CEREALI

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Tipologie:

- pane comune di tipo "00", "0", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0", "00" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate.

Pasta: di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta secca all'uovo: dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all'uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore), il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto.

Pasta lievitata: preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine.

Riso: tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

Orzo: diversi gradi di raffinazione.

Altri cereali e derivati: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "00", "0", "1", Integrale, farina di mais per polenta, chicchi o fiocchi di riso, avena, farro e mais (corn flakes unici ingredienti mais, malto o miele), riso soffiato, cous-cous, burgul.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi: conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali;
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico E300 - E304, tocoferoli E306 - E309, lecitine E322, acido citrico E330 - E333, (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi);
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, oltre agli ingredienti di cui ai punti precedenti, preparati anche con frutta fresca.

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche: la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella 12); nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto. Non sono previsti i funghi.

Per garantire una maggiore freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di

consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberiferi. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di intergrità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre). Tipologie: asparagi, bietina, carciofi, fagiolini fini, spinaci.

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti.

Legumi surgelati: piselli fini, legumi misti, fagioli.

UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L".

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carne deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate, la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione.

Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 - molto scarso oppure 2 - scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
per fettine / bistecche: fessone di spalla, filetto, girello, lombata, roast – beef, scamone;
per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;
per brasato: girello, noce, scamone;
per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

Carni fresche di suino

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" e provenire da animali allevati a terra.

Tagli anatomici:

cosce di pollo (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre);
petto di pollo (con forcella) petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno);

fesa di tacchino il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole;
busto con cosci di coniglio disossati.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caselnati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente privi di nitrati.

Prosciutto crudo con disciplinare DOP

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP

Mortadella di Bologna IGP*

Speck da utilizzare come ingrediente.

Pancetta*: da utilizzarsi come ingrediente, ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%.

Salami, Coppa, Fesa di tacchino, e altri Insaccati*.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

Trota e filetti di trota freschi.

Filetti o i tranci di pesce surgelati devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: filetto di merluzzo (*Gadus morhua*), filetto di nasello (*Merluccius merluccius*), tranci di palombo (*Mustelus Mustelus*), filetti di orata (*Sparus Aurata*), filetti di branzino (*Dicentrarchus labrax*), filetti e tranci di salmone (*Salmo salar*), cefalo (*Mugil cephalus*).

Bastoncini di pesce surgelati non prefritti: devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre, esente da punti di distacco del prodotto.

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: Filetti di trota (*Oncorhynchus Mykiss*) cotti al vapore in confezioni sottovuoto, privi di miospine, il pesce deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro le 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento.

Tonno all'olio di oliva: Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente e i pezzetti di tonno non devono superare il 5% del peso totale.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte: latte di alta qualità fresco pastorizzato intero.

Latte UHT: come ingrediente (ad esempio della besciamella).

Yogurt di latte intero

Yogurt alla frutta: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.

Panna: di latte vaccino fresco.

Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero.

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, robiola, stracchino, taleggio.

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza.

Formaggi a pasta dura: asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria 60 giorni di stagionatura, pecorino e caprino fresco.

Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

OLII E GRASSI

Olio di oliva extra vergine**Olio di semi:** di arachide**Burro:** pastorizzato, fresco.

VARIE

Pomodori pelati: tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto.**Passata di pomodoro****Olive nere o verdi** snocciolate in salamoia.**Pesto alla genovese:** preparato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.**Miele:** vergine italiano di qualità di un unico fiore.**Preparato di frutta a base di ...:** preparazione con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, gusti vari.**Zucchero:** zucchero di barbabietola e di canna.**Infusi di frutta:** in filtro o sfusi.**Camomilla:** deve essere di montagna, di fiori tubolari setacciati e confezionata in filtri.**Cacao****Cioccolato****Gelati:** devono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.).**Aceto:** di vino, di mele.**Sale marino iodato grosso e fine** anche integrale: senza additivi e anti-agglomerati.**Frutta secca oleosa:** noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.**Frutta essicata:** fichi, prugne, albicocche.**Altri prodotti:** seitan, tofu, latte di riso e di mandorle.**Alimenti da utilizzare per la preparazione delle diete speciali e delle alimentazioni particolari**

NOTA

* alimenti indicati per la preparazione di pasti e fuori pasto dedicati agli studenti delle scuole secondarie

PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO

Al fine di tutelare la freschezza delle forniture alimentari preconfezionate, si consiglia di garantire il periodo di conservabilità (tempo di vita residua del prodotto calcolato dalla data di consegna fino al superamento della data di scadenza oppure del termine minimo di conservazione) uguale o superiore ai termini di seguito riportati. Ad esempio il latte dovrebbe essere consegnato almeno 3 giorni prima dalla data di scadenza.

Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare presso la cucina	
Burro	30 giorni
Carni avicole sottovuoto	15 giorni
Carni bovine sottovuoto	15 giorni
Carni suine sottovuoto	15 giorni
Conserva di pomodori pelati	4 anni
Filetti di trota precotti sottovuoto	50 giorni
Formaggi freschi	15 giorni
Gelati	90 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte di alta qualità	3 giorni
Olio extra vergine d'oliva	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola	18 mesi
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni
Prosciutto cotto (coscia)	60 giorni
Riso e altri cereali	12 mesi
Uova fresche	Consegna entro 3 giorni dal confezionamento consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Yogurt	15 giorni

Tabella 13
conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare presso la cucina

Calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli

PIHTTA	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
albicocche												
angurie												
arance												
cachi												
castagne												
ciliege												
fichi												
fragole												
kiwi												
mandaranci												
mandarini												
mele												
meloni												
pere												
pesche												
susine												
uva												

asparagi												
bietole												
broccoli												
carciofi												
cardi												
carote												
cavolfiori												
cavoli												
cetrioli												
cicorie												
cime di rapa												
cipolline												
fagiolini												
fave												
finocchi												
insalate												
melanzane												
patate												
peperoni												
piselli												
pomodori												
porri												
radicchi												
ravanelli												
rucola												
sedani												
spinaci												
zucche												
zucchine												

Tabella 12
stagionalità

Allegato 4

Menù base su 4 settimane

	I	II	III	IV
Lunedì	primo piatto liquido carne patate + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca
Martedì	antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane e frutta fresca	primo piatto liquido carne polenta + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di FORMAGGIO pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca
Mercoledì	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di CARNE pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca	primo piatto liquido pesce patate + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO VEGETALE pane e frutta fresca
Giovedì	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di PESCE pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne conservata pane e frutta fresca
Venerdì	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi uova verdure pane e frutta fresca	primo piatto liquido carne polenta + verdura pane e frutta fresca

PRIMO PIATTO LIQUIDO (con pasta/riso/orzo/altri cereali): in minestra, passato, zuppa, brodo di verdure e con legumi (1 volta/settimana);

PRIMO PIATTO ASCIUTTO: pasta/riso/orzo/cereali; CONDIMENTI: al pomodoro, alle verdure (con uno o più tipologie di verdure), al pesto fresco, al burro, all'olio extra vergine di oliva, ecc.;

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE ANIMALI: pasta/riso/gnocchi di patate o di semolino/polenta/patate/purè di patate associati a carne o pesce o formaggio;

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE VEGETALI: associazione di cereali e derivati o patate + legumi polenta e fagioli in umido, riso e piselli, orzotto con piselli o fagioli, pasta "asciutta" con fagioli, pasta e ceci. I legumi possono essere alternati tra di loro (fagioli, piselli, lenticchie, ceci) ma non con le patate o le verdure;

SOSTITUZIONI: le patate possono essere sostituite da purè di patate o polenta;

BEVANDA: acqua di rubinetto.

Allegato 5

Menù base su 8 settimane

(da integrare con lo schema precedente e consigliato nelle scuole con pochi giorni di rientro - doposcuola per permettere una più ampia varietà alimentare)

	I	II	III	IV
Lunedì	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi uova verdure pane e frutta fresca	primo piatto liquido carne polenta + verdura pane e frutta fresca
Martedì	primo piatto liquido carne patate + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca
Mercoledì	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca	primo piatto liquido carne polenta + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di FORMAGGIO pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca
Giovedì	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di CARNE pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca	primo piatto liquido pesce patate + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO VEGETALE pane e frutta fresca
Venerdì	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di PESCE pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne conservata pane e frutta fresca

Allegato 6

Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari "Tratto dalla revisione 2013"

Le indicazioni inserite nello schema di seguito riportato, riprese dalla delibera della giunta regionale 1305/08, integrano le più recenti raccomandazioni riportate nei documenti e nei piani d'azione pubblicati dall'OMS - Regione Europa.

I piani identificano le aree in cui possono essere adottati programmi integrati a livello regionale e locale per garantire la sicurezza, la salubrità e la sostenibilità degli approvvigionamenti alimentari. Vengono inoltre richiamate specifiche raccomandazioni della FAO/OMS: fra queste lo stimolo a consumare quotidianamente almeno 400 gr di orto - frutta, il contenimento dell'assunzione giornaliera di sale al di sotto dei 5 grammi, la riduzione della percentuale di acidi grassi saturi e di zuccheri semplici a un valore inferiore al 10% del fabbisogno calorico. Obiettivi essenziali e facilmente raggiungibili con l'utilizzo di prodotti alimentari equilibrati nel profilo qualitativo, da "rendere disponibili" anche nella distribuzione automatica (vending), soprattutto se rivolta agli adolescenti. In questa fase della vita la dieta deve soddisfare i particolari fabbisogni fisiologici di nutrienti attraverso la scelta di alimenti di alto profilo nutrizionale. In grado di favorire uno stato di salute ottimale. Tenuto conto che, nella scuola secondaria, la merenda e i fuori pasto sono spesso costituiti da alimenti provenienti dai distributori automatici, risulta evidente il potenziale in guadagno di salute che questo settore della filiera alimentare può svolgere. Le proposte espresse promuovono scelte di salute e benessere tenendo conto, non solo della qualità nutrizionale, ma anche di altre caratteristiche che riguardano la salubrità, la genuinità degli alimenti e la tutela dell'ambiente, secondo i principi di "efficace utilizzo delle risorse alimentari" indicati dalle strategie della Comunità Europea (vedi Linee d'Indirizzo: Libro Bianco, Libro Verde...).

Questi coinvolgono tutte le politiche, dalle economie locali alle loro culture, e richiamano l'attenzione sull'importanza delle produzioni eco - compatibili (produzione biologica, integrata), dei prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e quelli tradizionali regionali.

I requisiti di qualità per i prodotti alimentari impiegati nella distribuzione automatica in ambito scolastico sono stati sintetizzati nello schema seguente. Lo strumento può essere utilizzato per la valutazione degli alimenti presenti nei distributori automatici, per l'identificazione dei prodotti disponibili che rientrano nella lista degli alimenti salutari, per la produzione e il confezionamento degli stessi.

Ulteriore valore viene attribuito nel caso di utilizzo dei seguenti prodotti e alimenti:

- ottenuti da metodi di produzione biologica
- con denominazione d'origine protetta (D.O.P.)
- con indicazione geografica protetta (I.G.P.)
- agroalimentari tradizionali
- regionali di prossimità
- equi e solidali
- adatti ad una alimentazione particolare (ad esempio per celiaci e diabetici)
- indicazioni nutrizionali in etichetta;

Pausa salute	Apporto calorico < 150 kilocalorie/porzione	Apporto calorico < 20 kilocalorie/100 ml	Apporto di grassi saturi < 1.1 grammi/100 grammi	Apporto di sodio < 0.4 grammi/100 grammi	Apporto di zuccheri semplici < 20 grammi/100 grammi	senza zuccheri aggiunti*	impiego esclusivo oli e grassi di alta qualità nutrizionale**
bevande dolci							
succhi di frutta							
yogurt							
frutta fresca							
frutta disidratata o essicata							
verdura e insalate							
prodotti da forno /snack salati (1)							
prodotti da forno /snack dolci							
prodotti a base di cereali (2)							

[1] pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciate, taralli, grissini, pizze, focacce.

[2] a base di cereali (fiocchi, chicchi, soffiati, farina) e frutta essicata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.

additivi non previsti: coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti e polifosfati;

additivi previsti per bevande, succhi di frutta, frutta fresca e verdure: esclusivamente acido ascorbico e acido citrico;

* saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o di fruttosio o di mais;

** olio extra vergine oliva, di arachide, di girasole, di mais, di sesamo, burro;

sconsigliati:

prodotti contenenti acidi grassi trans, grassi idrogenati o di palma o di cocco, alcol, sodio > 0,4 g/100 g; bevande con alto contenuto di teina, caffeina, taurina.

I valori indicati in tabella si riferiscono alle raccomandazioni internazionali di nutrienti (FAO / OMS 2003)

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

72

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

73

Legenda

Requisiti di qualità per i prodotti pausa salute

Allegato 7

Lo spreco alimentare, cause e azioni con particolare riferimento alla refezione scolastica.

Contributo del Prof. Andrea Segrè

Preside Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Bologna.

Lo spreco e paradossi alimentari

Almeno quattro sono i paradossi alimentari della nostra epoca, paradossi difficili da digerire: è il caso di dire.

Il primo riguarda la contemporanea presenza nel mondo di un miliardo di affamati e di altrettanti ipernutriti. Ogni anno muoiono 36 milioni di persone per carenza di cibo e 29 per il suo eccesso. Ci sono 148 milioni di bambini sottopeso e 155 milioni sovrappeso. Per fare un conto tondo il pianeta conta due miliardi di «consumatori» che mangiano male: troppo o troppo poco. Un altro miliardo di persone non ha poi accesso all'acqua. In altre parole, un po' più di un terzo della popolazione mondiale è malnutrita, con tutti i conseguenti costi a livello economico, sociale e naturalmente sulla salute.

Il secondo paradosso riguarda la presenza di circa tre miliardi di animali da allevamento. Un terzo dell'intera produzione alimentare mondiale è destinato alla loro alimentazione. Serve anche l'acqua, per gli allevamenti: erano 27,5 miliardi di metri cubi nel 2000, saranno 45 miliardi nel 2050, con un incremento del 64%. In più, gli allevamenti sono forti produttori di gas serra e dunque contribuiscono significativamente al cambiamento climatico. Nutriamo dunque le persone o gli animali? Un dilemma se poi si aumenta il consumo di carne, perché considerato un alimento per ricchi. Aumenta il nostro reddito, cresce il consumo di carne: ormai è legge.

Il terzo paradosso riguarda la nuova concorrenza per l'uso della terra, anzi più precisamente del suolo agricolo – risorsa naturale limitata e rinnovabile ma in tempi lunghi – fra biocarburanti e cibo. In effetti negli ultimi anni una quota crescente di superficie agricola è stata destinata alla produzione di biocarburanti. Dunque il dilemma si pone in questi termini: alimentare le persone o le automobili? Un'automobile vale, più o meno, quanto 6 persone. Assistiamo a una nuova competizione fra i possessori di automobili, che sono circa un miliardo nel mondo, e il miliardo di affamati. Questi ultimi peraltro tutti appiedati ma desiderosi di andare in macchina, prima o poi.

Il quarto dei paradossi globali riguarda gli sprechi alimentari. Mentre vi è la necessità di aumentare la produzione agricola almeno del 70% nei prossimi anni in modo da far mangiare una popolazione che crescerà, secondo le ultime stime disponibili, fino a raggiungere i 9 miliardi nel 2050, nel mondo si butta o si getta via più di un terzo del cibo che viene prodotto. Tanto che se si potessero recuperare tutti questi scarti – che oltretutto sono costati dal punto di vista sia economico che ambientale – si potrebbe dare da mangiare, per un anno intero, a metà della popolazione mondiale: circa 3,5 miliardi di persone. Il 50% degli abitanti di questo mondo potrebbe nutrirsi in modo soddisfacente con lo spreco di chi produce, trasforma, distribuisce e non consuma ma distrugge gli alimenti.

Oggi, in un'epoca che pure per disponibilità alimentare non ha paragone rispetto ai decenni passati, la crisi economica e ambientale porta l'attenzione sugli sprechi di alimenti. Sprecare significa gettare via del cibo ancora buono da mangiare. Dunque non solo siamo – come diceva qualcuno – quel che mangiamo, ma anche quel che non mangiamo. È importante rendersene conto, perché dentro al cibo che buttiamo c'è il suolo, l'acqua, l'energia, il lavoro ovvero delle risorse limitate.

Dunque evitare lo spreco, ridurlo, prevenirlo se possibile, significa liberare delle risorse economiche, ambientali, sociali a beneficio di ciò che chiamiamo sostenibilità. Dobbiamo quindi agire a monte dello spreco, comprendere le cause, adottare dei rimedi, combatterlo e, in definitiva, ridurlo a zero. Obiettivo dichiarato: Spreco Zero.

Le cause delle perdite e dello spreco alimentare sono molteplici. Tuttavia un'analisi sistematica sul perché si spreca tanto non è mai stata fatta, se non molto recentemente dal Barilla Center for Food and Nutrition in collaborazione con Last Minute Market e l'Università di Bologna (2012)^[1]. Il veloce progresso dell'agricoltura, dell'industria e della distribuzione degli alimenti hanno mascherato questo fenomeno, sempre presente, sommerso da un'apparente abbondanza. L'accesso al cibo, in particolare nei Paesi più sviluppati, è certamente migliorato anche se non la disponibilità per tutti. L'aumento del reddito pro capite, la relativa incidenza minore della spesa destinata al cibo, i prezzi tendenzialmente più bassi e la maggiore disponibilità dei generi alimentari hanno messo in secondo piano le perdite e gli sprechi, considerati come un'externalità fisiologica del (mal)funzionamento del mercato.

Le ricerche in quest'ambito scoprono invece una realtà generalizzata e piuttosto inquietante, nei numeri e negli impatti ambientali ed economici. In tutti i passaggi degli alimenti dal campo alla tavola si perde qualcosa. Naturalmente tanto più complessa e lunga è la filiera agroalimentare, tanto maggiori sono le possibilità di perdere e sprecare una parte degli alimenti. Anche ciò che si mangia, la nostra dieta, fa la sua parte perché alimenti come carne, pesce, latticini, verdura e frutta sono più deperibili e dunque più soggetti allo spreco e consumano a loro volta più risorse limitate per la loro produzione. Insomma dobbiamo fare doppiamente attenzione: per ridurre gli sprechi non solo dobbiamo fare attenzione a ciò che avviene lungo la filiera agroalimentare ma anche pensare bene a cosa mangiamo.

Le cause dello spreco

Le ragioni del nostro spreco domestico – così elevato nei paesi occidentali – sono riconducibili a molteplici fattori. Volendo semplificare al massimo, sprechiamo molto cibo essenzialmente per due motivi di fondo: da una parte non consumiamo gli alimenti in tempo perché hanno superato la scadenza in etichetta oppure sono (o sembrano) deperiti, andati a male; dall'altra acquistiamo e cuciniamo troppo cibo producendo molti avanzi non sempre riciclabili.

In entrambi i casi gli sprechi alimentari si potrebbero facilmente evitare, con un po' di accortezza.

Regole semplici, che possono guidarci a fare una spesa intelligente, avere una dispensa ordinata e organizzare al meglio la cucina^[2].

[1] Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte, Barilla Food and Nutrition Center in collaborazione con Last Minute Market e Università di Bologna, Milano 2012.

[2] Ci sono tanti siti su questi temi, fra gli altri: <http://www.sorelleinpentola.com/p/economia-domestica.html>

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

75

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

74

note

Ma se proviamo a fare una "nostra" lista della «spesa» per lo spreco domestico, mettendo in fila le cause principali che ci portano a gettare via del cibo ancora buono, troveremo che l'economia domestica e le sue regole non sono in cima alle nostre priorità, perché:

- *acquistiamo troppo cibo a causa, per esempio, delle offerte promozionali o speciali tipo «paghi uno, prendi due» e non riusciamo a consumarlo tutto;*
- *non abbiamo conservato in modo adeguato gli alimenti mal posizionandoli nel frigorifero o usando materiale per la conservazione inadeguato;*
- *non siamo in grado di cogliere le differenze nelle scadenze riportate in etichetta fra quando è scritto «da consumarsi entro» (riferibile alla sicurezza dell'alimento, ad esempio di un prodotto fresco come il latte) e «da consumarsi preferibilmente entro» (ricanducibile alla qualità dell'alimento, ad esempio per un prodotto secco come la pasta), tanto che spesso per «prudenza» gettiamo via tutto prima del tempo;*
- *lo scegliamo in base alla vita residua, in entrambi i casi sopra riportati per le etichette, il che fa aumentare i prodotti invenduti più vicini alle scadenze, reali o presunte che siano.*
- *Del resto le quantità che gettiamo via nel nostro «focolare» dipende molto anche dalla dimensione e la composizione della famiglia: gli adulti sprecano in termini assoluti di più dei bambini, mentre le famiglie più numerose sprecano di meno rispetto a quelle più ridotte. Dal reddito familiare, ovvero più basso è meno si spreca (ma si compra anche cibo di «valore» assai più basso); dalla cultura di origine: per esempio negli USA le famiglie di origine ispanica sprecano il 25% in meno delle altre; dalla stagionalità dei prodotti, nel senso che durante l'estate si spreca di più rispetto alle altre stagioni.*

Se a questa lista dello spreco aggiungiamo che generalmente si sono perse le conoscenze su come consumare in modo più efficiente e ridurre gli sprechi utilizzando in modo alternativo gli avanzi dei pasti, e che è assai scarsa la consapevolezza dell'entità degli sprechi che ognuno di noi produce e del relativo impatto economico ed ecologico, è chiaro che il lavoro da fare per ridurre lo spreco alimentare risulta molto complesso.

La cucina "eco"

Cominciando per esempio da una cucina, un'arte appunto, che usa come principio non tanto gli avanzi, ma lo scarto alimentare^[3]. Del resto, se ci pensiamo bene, scartare come verbo richiama totalmente il concetto di spreco e di sprecare quando lo scarto è ancora buono da mangiare. È un modo, gustoso peraltro, per ridurre gli sprechi, prima che questi si formino: prevenzione insomma, meno rifiuti in pratica, minori costi e inquinamenti. Cucinare senza sprechi, ovvero utilizzare tutti gli scarti alimentari, è un atto triplemente Eco. Nel senso che si fa a casa, la prima Eco, e ha un forte impatto Ecologico ed Economico, cioè sulla nostra salute e su quella del nostro pianeta, sul nostro reddito e su quello di chi produce, trasforma, vende il cibo. Portafogli sempre più vuoti, carrelli della spesa e dispense, frigoriferi e bidoni della spazzatura sempre più pieni: ma di cibo cattivo cui diamo poco valore, perché deve costare poco. Paradossi, anche se non gli unici, dei nostri tempi.

nota

[3] Andrea Segni, Cucinare senza sprechi, Ponte alle Grazie, Milano 2012.

Insomma, ecco la vera «riforma» Eco, nel senso di ecologica ed economica, essendo la seconda, l'economia, una parte della prima, l'ecologia. Consumare, e cioè produrre, trasformare, distribuire, cucinare, mangiare per vivere, anzi per il ben vivere. E non viceversa: vivere per consumare e dare poco valore a ciò che si consuma, ovvero si distrugge. Un rapporto bulimico e malato, che a poco a poco ci sta distruggendo. O forse lo ha già fatto.

Vivere in un modo, e dunque in un mondo, più eco-sostenibile dipende da noi, dai nostri bisogni primari, dalle nostre azioni, dalla nostra consapevolezza e responsabilità. Ma senza, necessariamente, esagerare. Del resto, uno degli «ingredienti» di base per quell'eco-modo che tanto vorrei «gustare»: un mondo dove anche gli scarti si trasformano in «estasi culinarie» e in un'art de vivre. Come nella gastronomia, appunto, pensando un po' meno a riempire il nostro ventre, e un po' di più a salvaguardare il nostro Pianeta e dunque a far dimagrire il bidone della spazzatura.

Il ruolo della refezione scolastica

In questo contesto va considerato che nel corso dell'ultimo decennio l'attenzione delle amministrazioni pubbliche italiane in materia di ristorazione scolastica si è fortemente concentrata su due aspetti. Il primo è relativo alla preparazione di pasti con materie prime provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta, il secondo riguarda la creazione di diete equilibrate secondo i dettami riportati nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica". Queste indicazioni hanno come obiettivo primario quello di incrementare il consumo di pasti nutrienti ed equilibrati, ridurre gli impatti ambientali negativi della produzione e dell'approvvigionamento delle materie prime, e far conoscere ai ragazzi le produzioni tipiche per promuovere la cultura e le tradizioni gastronomiche locali.

Anche se caratterizzati da una maggiore attenzione verso qualità, apporto nutritivo, ambiente e provenienza locale degli alimenti, la gestione delle mense non è però sempre improntata verso criteri di efficienza. Parte dei pasti che vengono preparati ogni giorno finiscono infatti per non essere serviti, rimanendo così sui banchi di servizio ancora perfettamente utilizzabili e sicuri dal punto di vista igienico – nutrizionale. Quello che si viene a creare è quindi un surplus di generi alimentari che sono destinati ad essere smaltiti come rifiuti e quindi sprecati. Tale fenomeno può essere quindi considerato come un indicatore dell'inefficienza del servizio di ristorazione. Infatti se il massimo dell'efficienza di tale sistema si otterrebbe con la totale trasformazione dei cibi forniti in cibi realmente consumati dai commensali (in termodinamica la massima efficienza si otterrebbe se tutto l'energia immessa venisse trasformata in lavoro), la formazione di sprechi la possiamo considerare come una perdita di rendimento del sistema stesso, e quindi come una riduzione della sua efficienza. Di conseguenza tanto maggiore sarà la quota di pasti non consumati e quindi sprecati, tanto maggiore sarà l'inefficienza, e viceversa.

Tale grado di inefficienza raggiunge livelli piuttosto significativi nelle mense scolastiche italiane, infatti, secondo stime Last Minute Market, tra il 10 e il 15% del cibo preparato non viene servito. Le cause alla base di questo spreco sono varie ma le più importanti si possono ricondurre: al basso livello di educazione alimentare degli studenti, rigidità dei capitolati di fornitura, strutturazione dei pasti giornalieri e presentazione dei piatti poco accattivanti.

Al fine di ridurre tali sprechi alimentari e quindi aumentare l'efficienza dei servizi di refezione scolastica è possibili indirizzarsi verso due strade, la prima è legata alla prevenzione la seconda

al recupero. A questo riguarda l'articolo 3 della Direttiva 2008/98/CE, recepita dal Governo italiano nel dicembre 2010, indica espressamente la necessità di rafforzare le azioni di prevenzione e di riutilizzo, e pone queste in cima alla gerarchia di azioni da adottare nella gestione dei rifiuti stessi.

Quindi azioni rivolte ad una più ampia educazione alimentare degli studenti e dei loro familiari, la creazione di capitolati di approvvigionamento più flessibili, menù e preparazioni più accattivanti dei piatti, possono essere inquadrate tra le azioni volte a rafforzare la prevenzione degli sprechi.

Le azioni di recupero (anche a fini sociali) degli sprechi che non è possibile evitare, invece, possono essere annoverate tra le azioni volte a promuovere il riutilizzo.

Per quanto appena detto, il recupero delle eccedenze può essere visto uno strumento concreto per allinearsi con le direttive e normative ambientali, e a questo fine, sarà sempre più importante diffondere e incentivare pratiche di recupero e riutilizzo.

Per comprendere le potenzialità che può avere il recupero e riutilizzo delle eccedenze ai fini della prevenzione e riuso, riportiamo alcuni esempi di iniziative di recupero realizzate da Last Minute Market.

- *Da una mensa ospedaliera si recuperano mediamente ogni giorno 30 pasti per un valore complessivo di oltre 35.000 euro all'anno. I prodotti recuperati consentono ad una cooperativa sociale di saturare il fabbisogno alimentare interno e liberare consistenti risorse da investire in nuovi beni e servizi.*
- *Da otto mense scolastiche si recuperano circa 8 tonnellate all'anno di prodotto cotto che corrispondono a circa 15.000 pasti. I prodotti recuperati vengono offerti da una struttura caritativa a persone in difficoltà e consentono di risparmiare importanti risorse sia in termini economici che di personale. Infatti il pasto cotto recuperato viene utilizzato senza bisogno di trasformazione, come accade per i prodotti freschi, e i tempi di preparazione e somministrazione si riducono considerevolmente.*

Verso lo spreco zero

In tutti gli anelli della filiera agroalimentare - produzione agricola, industria agroalimentare, distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, ristorazione, consumo domestico - si perdono e sprecano alimenti. Una montagna di prodotti non utilizzati che letteralmente brucia risorse economiche ed ecologiche: percentuali di Pil, ettari di suolo, metri cubi di acqua, tonnellate equivalenti di CO₂. Prima della spending review avremmo bisogno di una seria wasting review. Ridurre gli sprechi di cibo significa infatti non sprecare le risorse naturali impiegate - suolo, acqua, energia - per produrre, trasformare, distribuire e poi smaltire provocando impatti negativi non solo dal punto di vista economico - per il paese, le imprese, i consumatori - ma anche dal punto di vista carbonico (emissione di CO₂), idrico (consumo di acqua) ed energetico (consumo di energia, soprattutto da fonti non rinnovabili).

Combattere lo spreco alimentare e le sue conseguenze deve essere dunque una priorità economica ed ecologica oltre che sociale per la politica, le istituzioni, le amministrazioni locali, le imprese e la società civile.

La strada è già segnata da una Risoluzione del Parlamento Europeo, votata in seduta plenaria lo scorso 19 gennaio a Strasburgo grazie al lavoro degli europarlamentari Paolo De Castro e Salvatore Caronna: dobbiamo dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2025 e dedicare il 2014

come Anno Europeo di lotta allo spreco. Ma si può già fare, da subito. Con piccole azioni e attenzioni, in una mobilitazione collettiva che parta da un impegno dei singoli e degli enti territoriali. Dobbiamo agire immediatamente per ridurre progressivamente gli sprechi mediante il controllo e la prevenzione di tutte le attività pubbliche e private che implicano la gestione di cibo non consumato a fini sociali, semplificare le etichette alimentari, regolamentare le vendite scontate di alimenti in scadenza o danneggiati, informare i cittadini sulle cause e le conseguenze dello spreco con programmi di educazione alimentare e di ecologia domestica. L'obiettivo di lungo periodo deve essere quello di azzerare gli sprechi, lo abbiamo chiamato Spreco Zero, e liberare le risorse limitate. Per stare, tutti, un po' meglio.

Serve a questo la Carta per una Rete di Amministrazioni a Spreco Zero, già sottoscritta da oltre 200 Sindaci a partire dalla sua presentazione il 29 settembre nell'ambito di Next, il Salone Europeo della Ricerca e dell'Innovazione di Trieste.

TABELLE GRAMMATURE

Apporti calorici per fasce d'età calcolati in base ai LIVELLI DI ASSUNZIONE RACCOMANDATI DI ENERGIA E NUTRIENTI DELLA POPOLAZIONE ITALIANA, LARN – revisione 2012
(Documento di sintesi, Società italiana di Nutrizione Umana, SINU).

I calcoli che seguono si riferiscono alla suddivisione degli alimenti nei diversi pasti della giornata alimentare (vedi tabella 9) e alle tabelle "Energia: fabbisogni esemplificativi in età evolutiva" del documento di sintesi dei LARN (pag. 29). È stata utilizzata la mediana per le diverse fasce d'età in questione e calcolata la media fra i valori per i due sessi nelle seguenti categorie di età:

- 4, 5, 6 anni: scuola dell'infanzia
- 7-8 anni: scuola primaria
- 9, 10, 11 anni: scuola primaria
- 11, 12, 13, 14 anni: scuola secondaria I° grado
- 14, 15, 16, 17 anni: scuola secondaria II° grado

	Kcal/die per femmine e maschi (media e range)	Kcal/pranzo
Scuola dell'infanzia (4-6 anni)	1500 (1450-1550)	570 (550-590)
Scuola Primaria (7-8 anni)	1725 (1650-1800)	655 (630-680)
Scuola Primaria (9-11 anni)	2175 (2100-2250)	825 (800-850)
Scuola Secondaria I° (11-14 anni)	2400 (2350-2450)	915 (900-930)
Scuola Secondaria II° (14-18 anni)	2800 (2500-3100)	1065 (950-1180)

Tabella 13
apporti calorici medi per
fasce d'età

Grammature delle porzioni per menù scolastici suddivisi per fasce d'età.

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti, tranne per gli alimenti contrassegnati da asterisco*, che si intendono "sul piatto".

I valori così indicati sono da ritenersi valori medi di riferimento per la porzionatura delle pietanze e tengono conto dei fabbisogni nutrizionali specifici per le diverse età: tali valori possono essere incrementati del 5% per venire incontro alla possibile variabilità individuale e/o gestionale.

Le grammature nel singolo pasto sono state calcolate in modo da garantire l'equilibrio nutrizionale fra carboidrati (50-60%), proteine (circa 15%) e lipidi (25-35%), rispetto ad un pranzo di riferimento costituito da:

- primo piatto: pasta col pomodoro;
- secondo piatto: carne di bovino magro;
- contorno: verdura cruda o cotta;
- condimento: la quantità di olio suddivisa nelle tre portate;
- pane;
- frutta.

	Sc. Infanzia	Sc. Prim. (7-8 anni)	Sc. Prim. (9-11 anni)	Sc. Sec. I° (11-14 anni)	Sc. Sec. II° (14-18 anni)
Kcal	608	684	847	924	1045
Prot. (g)	23,5	27,5	34,8	39,3	43,2
(%)	15,5	16,0	16,4	17,0	16,5
Lip. (g)	18,4	19,0	25,3	26,1	31,7
(%)	27,3	25,0	26,9	25,4	27,3
Carb. (g)	93,0	107,7	128,0	142,0	156,7
(%)	57,2	59,0	56,7	57,6	56,2
Fibra (g)	0,1	9,4	12,7	15,6	16,2

Tabella 14
apporto nutrizionale medio
del pasto di riferimento per
fasce d'età

ALIMENTO	Sc. Infanzia	Sc. Prim. (7-8 anni)	Sc. Prim. (9-11 anni)	Sc. Sec. I° (11-14 anni)	Sc. Sec. II° (14-18 anni)
	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Pasta, riso per primo piatto asciutto	60	70	80	90	100
Ravioli di magro freschi o surgelati	-	150	170	200	220
Pastina/riso/orzo/crostini per brodi, passati, minestre	30	35	40	45	50
Legumi secchi per piatto unico	30	35	40	45	50
Patate da abbinare ad un primo "liquido"	120	150	180	200	220
Gnocchi di patate	150	170	200	220	250
Pizza pomodoro e mozzarella *	150	150	180	200	230
Carne magra (pollo, tacchino, suino, bovino)	50	60	80	90	100
Pesce fresco o surgelato	80	100	120	140	150
Formaggio a pasta tenera tipo mozzarella, caciotta...	40	50	50	60	70
Formaggio a pasta dura tipo lattenia, montasio...	30	30	40	50	60
Parmigiano grattugiato sul primo piatto	5	5	5	5	10
Prosciutto cotto	35	40	50	60	60
Prosciutto crudo magro/bresaola	45	50	60	70	80
Uova "medie"	1	1	1 ½	1 ½	2
Verdura a foglia (tipo insalata, radicchio...)	30	50	50	50	60
Verdura fresca (cruda o cotta, tipo pomodoro, carote...)	100	150	150	200	200
Pane	50	60	70	70	80
Olio extra vergine d'oliva	15	15	20	20	25
Frutta di stagione	100	100	150	200	200

Tabella 15
grammature medie delle porzioni per i pranzi nelle diverse fasce d'età

Grammature di alcuni esempi di spuntini e merende

La tabella propone alcuni esempi di scelte di cibi, da alternare nelle diverse giornate (con un apporto di energia media pari al 7% del fabbisogno calorico giornaliero) per le merende del pomeriggio nella scuola materna (dove al mattino è consigliata la sola frutta) e per gli spuntini del mattino e per le merende del pomeriggio nelle altre scuole, nel caso vengano offerti.

ALIMENTO	Sc. Infanzia	Sc. Prim. (7-8 anni)	Sc. Prim. (9-11 anni)	Sc. Sec. I° (11-14 anni)	Sc. Sec. II° (14-18 anni)
	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Latte intero	80	80	100	120	150
Biscotti secchi	15	20	25	30	30
Yogurt bianco intero	100	100	125	150	150
Miele	5	5	5	5	5
Frutta fresca (tipo mele, pere, ecc.)	20	30	40	50	60
Cornflakes o muesli (senza grassi aggiunti)	5	10	10	15	20
Pane	30	40	50	50	60
Marmellata	15	15	15	20	25
Tè o infuso di frutta					
Zucchero	5	5	5	5	5
Torta casalinga tipo margherita	25	30	35	40	50
Frullato di frutta:					
• mele, pere, ecc.	50	60	80	100	100
• banane	20	20	30	30	40
• latte intero	50	60	80	80	100
• mandorle a parte	10	10	10	15	15
Solo per il pomeriggio: Pane e Prosciutto crudo magro	30	40	45	50	60
	15	15	20	25	25

Tabella 16
grammature di alcuni esempi di spuntini e merende

Ambiente, alimentazione e salute

Nell'articolato schema individuato dall'OMS (vedi figura 1) troviamo ben inquadrati i quattro elementi che interconnessi concorrono a ottenere il generale miglioramento dell'alimentazione e della nutrizione a scuola. Questi, quando coerentemente sviluppati, portano al progressivo guadagno di salute anche dei giovani fruitori del servizio di ristorazione.

È in questa graduale estensione, che lo spazio mensa, da elemento del cluster "ambiente scuola", diventa parte di un contesto più ampio composto dalle esperienze in classe, dal contributo di tutte le figure chiamate a intervenire nella scuola e di tutti i componenti della comunità. Il macro ambiente scuola – comunità che si viene a formare risulta cruciale per lo sviluppo di scelte nutrizionali salutari in età evolutiva, periodo ideale per costruire e consolidare le abilità dei futuri cittadini nel compiere scelte alimentari corrette e consapevoli, soprattutto se agevolate da un contesto che le favorisce.

Le relazioni sinergiche messe in atto realizzano la visione sistemica dell'educazione alimentare, così come definita dalla FAO - OMS quale "...processo informativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli Individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'adozione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficace utilizzo delle risorse alimentari in grado di rafforzare quanto di già corretto esiste". Il passaggio "efficace utilizzo delle risorse alimentari" mette in luce il forte legame tra dieta e territorio, permettendo di evidenziare come nel contesto didattico la mensa è parte dell'ambiente intero.

Il pasto scolastico può essere il risultato di un dialogo con tutte le tre concentriche dimensioni ambientali: sala mensa, comunità - scuola, territori. Può educare allo stile alimentare sostenibile per la salute delle persone e per l'equilibrio del pianeta, quando queste alte priorità sono integrate nelle agende di tutte le istituzioni coinvolte.

Le modalità di applicazione dei principi della sostenibilità alimentare sono indicate in numerosi documenti come nella recente dichiarazione di Parma su Ambiente e Salute, sottoscritta dal direttore dell'OMS Regione Europa, dai rappresentanti degli Stati membri della regione Pan europea dell'OMS assieme ai Commissari Europei per la salute e l'ambiente. Tra gli impegni ad agire per il coinvolgimento significativo dei bambini e dei giovani nei processi nazionali e internazionali relativi ai temi dell'ambiente e della salute, viene evidenziata la volontà di destinare risorse adeguate e la necessaria formazione. Negli impegni per la protezione della salute dei bambini viene ribadito l'obiettivo di attuare il Piano d'azione europeo dell'OMS per gli alimenti e la nutrizione (2007-2012), migliorando la qualità nutrizionale dei pasti scolastici e sostenendo la produzione e il consumo di alimenti locali, laddove ciò consenta di ridurre l'impatto sull'ambiente e sulla salute. In uno studio condotto dal Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea si rileva come la filiera alimentare sia responsabile per il 20-30% degli impatti ambientali più significativi in Europa: intervenire in questo settore del mercato adottando semplici soluzioni permette di ridurre significativamente la pressione sull'ecosistema.

Le amministrazioni pubbliche sono importanti consumatori, poiché spendono quasi un quinto del PIL dell'UE. Possono fornire un rilevante contributo agli obiettivi di sostenibilità a livello

locale, regionale, nazionale e internazionale usando il loro potere d'acquisto per scegliere beni, servizi e opere a ridotto impatto ambientale, partecipando a riorientare l'offerta del mercato e stimolando la ricerca e l'innovazione.

Per queste ragioni l'Unione Europea sostiene e promuove attivamente gli appalti pubblici verdi (green public procurement GPP), e nella proposta approvata dalla Commissione Europea, relativa al settimo programma d'azione per l'ambiente 2020 "Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta", gli appalti verdi rientrano tra le misure per raggiungere gli obiettivi prioritari. A livello nazionale, la maggior parte degli Stati membri dell'UE ha ormai pubblicato piani di azione nazionali (national action plan, NAP) in cui si descrivono una serie di misure a sostegno degli appalti pubblici verdi (o sostenibili), che interessano numerosi settori come la mobilità, l'edilizia e l'alimentazione.

Come già riportato nel capitolo 2.1, nel nostro Paese è stato redatto il piano d'azione nazionale sul green public procurement (pan gpp) relativo ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Il pasto proposto a scuola, costruito anche secondo questi criteri diventa un tassello del grande disegno tracciato nella Carta di Tallin che pone la salute al centro di tutte le politiche. Le grandi sfide nutrizionali, quali la prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili, si associano alle sfide ambientali e possono essere affrontate in modo organico poiché la salute delle comunità e degli ecosistemi, entrambe beni comuni, sono da sempre inscindibilmente uniti.

BIBLIOGRAFIA

- Decision of the European Parliament and of the Council on a General Union Environment Action Programme to 2020 "Living well, within the limits of our planet" Brussels, 29.11.2012 COM(2012) 710 final 2012/0337 (COD).
- D.Lvo 81/08 Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, art 15, lett d.
- Decreto Ministeriale n. 63, del 18 dicembre 1975 Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica.
- Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 – GU n. 220 del 21.09.2011 – Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva.
- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 maggio 2007 – GU n.117 del 22/05/2007 – documento programmatico "Guadagnare salute".
- Dossier alimentazione - guadagnare salute - corso di formazione fad dell'ISS 2011 http://www.epicentro.iss.it/focus/guadagnare_salute/pdf/Strategia_europea_italiano.pdf.
- European Commission - Buying green! A handbook on green public procurement 2nd Edition - Luxembourg; Publications Office of the European Union, 2011 ISBN: 978-92-79-19930-1 doi: 10.2779/74936.
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (2003) "Linee guida per una sana alimentazione".
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010.
- Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari, DGR n° 1305 del 07/07/2008 e successiva integrazione 2013.
- Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – 2011.
- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia – Romagna – 2009.
- Monasta L, Batty GD, Cattaneo A et al, (2010) Early-life determinants of overweight and obesity: a review of systematic reviews. *Obes Rev* 11: 695–708.
- **Norma tecnica UNI 10084.**
- Norma tecnica UNI EN ISO 7730: 2006 Ergonomia degli ambienti termici - Determinazione analitica e interpretazione del benessere termico mediante il calcolo degli indici PMV e PPD e dei criteri di benessere termico locale.
- OKkio alla Salute: sistema di sorveglianza su alimentazione e attività fisica nei bambini della scuola primaria. Risultati 2010. <http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/default.asp>.
- Sette S, Le Donne C, Piccinelli R, Arcella D, Turrini A, Leclercq C. (2011). On Behalf of the INRAN-SCAI 2005e06 Study Group. The third Italian National Food Consumption Survey, INRAN-SCAI 2005e06 e Part 1: Nutrient intakes in Italy, Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases 21: 922e932.
- Società Italiana di Nutrizione Umana "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana" (LARN) - revisione 2012. Documento di sintesi per il XXXV congresso Nazionale SINU (Bologna, 22-23 ottobre 2012).
- Uauy R, Aro A, Clarke R, Ghafoorunissa R, L'Abbe' M, Mozaffarian D, Skeaff M, Stender Sand S, Tavella M. (2009). Review. WHO Scientific Update on trans fatty acids: summary and conclusions. *European Journal of Clinical Nutrition* 63: S68–S75.
- World Health Organization – Food Agriculture Organization (FAO – WHO, 2003) DIET, NUTRITION AND THE PREVENTION OF CHRONIC DISEASES - Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva
- World Health Organization (WHO, 2004). Global strategy on diet, physical activity and health. Geneva.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (2006). Gaining Health. The European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases. Versione italiana: Guadagnare Salute. La strategia europea per la prevenzione e il controllo delle malattie croniche.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). Food and nutrition policy for schools A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region. Programme for Nutrition and Food Security. Copenhagen.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). European Charter on counteracting obesity. Versione italiana: Ministero della Salute, Carta Europea sull'azione di contrasto all'obesità. http://www.epicentro.iss.it/temi/croniche/pdf/carta_obesita_istanbul.pdf
- World Health Organization (WHO, 2008). The Tallinn Charter: Health Systems for Health and Wealth. 25-27 June, Tallinn, Estonia.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2008). WHO European action plan for food and nutrition policy 2007-2012. http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0017/74402/E91153.pdf
- World Health Organization (WHO, 2010). Equity, social determinants and public health programmes. Switzerland. http://www.who.int/social_determinants/en/
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2010). Parma Declaration on Environment and Health. Fifth Ministerial Conference on Environment and Health "Protecting children's health in a changing environment". Parma.
- World Health Organization - Regional Office for Europe (WHO, 2011). The new European policy for health – Health 2020: Vision, values, main directions and approaches. Baku, Azerbaijan.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2012). Action Plan for implementation of the European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases 2012–2016. Copenhagen.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2012). Environmental health inequalities in Europe. Copenhagen.
- World Health Organization - Regional Office for Europe, Ministero della Salute (2012). Promuovere la salute e ridurre le iniquità di salute: l'azione sui determinanti sociali. Workshop e Know-how Exchange OMS-Regioni (Venezia, 21 giugno 2012).

ABBREVIAZIONI

AIC:	Associazione Italiana Celiachia
ACE:	Acidi Grassi Essenziali
ANCI:	Associazione Nazionale dei Comuni Italiani
AQUA:	Agricoltura Ambiente Qualità
ARPA:	Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente
ART:	Articolo
ASL:	Azienda Sanitaria Locale
CE:	Comunità Europea
CS/c:	Capitolato Speciale d'Appalto
DHA:	Acido Docosesaesadecico
D.LGS:	Decreto Legislativo
D.M.:	Decreto Ministeriale
DOP:	Denominazione d'origine Protetta
EPA:	Acido Eicosapentaenoico
FVG:	Friuli Venezia Giulia
GPP:	Green public Procurement
GU:	Gazzetta Ufficiale
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
INRAN:	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
LARN:	Livelli di Assunzione giornaliere Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana
OGM:	Organismo Geneticamente Modificato
PA:	Pubblica Amministrazione
PAN/GPP:	Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement
SINU:	Società Italiana di Nutrizione Umana

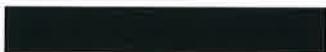
ALLEGATO E)
 PROSPETTO DEL PERSONALE
 IMPIEGATO

MONTE ORE MINIMO DEL PERSONALE IMPIEGATO PER SINGOLO PLESSO E DA CONTRATUALIZZARE				
SCUOLA PRIMARIA PASSONS	LIVELLO	FASCE ORARIE	GIORNI LAVORATI	ORE GIORNALIERE
ADDETTA MENSA	6S	DALLE 11,45 ALLE 16,45	DAL LUN AL VENERDI	5
ADDETTA MENSA	6S	DALLE 11,45 ALLE 16,45	DAL LUN AL VENERDI	5
			TOTALE	10
SCUOLA PRIMARIA PASIAN DI PRATO				
ADDETTA MENSA	6S	DALLE 11,00 ALLE 15,30	DAL LUN AL VENERDI	4,5
ADDETTA MENSA	6S	DALLE 13,00 ALLE 15,30	DAL LUN AL VENERDI	2,5
ADDETTA MENSA	6S	DALLE 11,30 ALLE 16,00	DAL LUN AL VENERDI	4,5
ADDETTA MENSA	6S	DALLE 12,00 ALLE 13,30	DAL LUN AL VENERDI	1,5
			TOTALE	13
SCUOLA INFANZIA S.CATERINA/PASIAN DI PRATO				
CUOCA	4	DALLE 7,00 ALLE 14,00	DAL LUN AL VENERDI	7
ADDETTA MENSA	6S	DALLE 9,00 ALLE 14,00	DAL LUN AL VENERDI	5
			TOTALE	12
SCUOLA SECONDARIA PASIAN DI PRATO				
ADDETTA MENSA	6S	DALLE 12,00 ALLE 16,00	LUN E MERCOR	4
			TOTALE	4

AUEGATO ≠
TROSPELTO PASTI SOMMI NISTRATI

ANDAMENTO PASTI CONSUMATI COMPRESIVO DEGLI INSEGNANTI

SCUOLA	TOTALE PASTI A.S. 2016/17	TOTALE ISCRITTI ANNO SCOLASTICO 2017/2018	GG. DI SCUOLA EFFETTIVI A.S. 2017/2018	TOTALE PASTI CONSUMATI A.S. 2017/18	totale iscritti anno scolastico 2018/19	GG. DI SCUOLA A.S. 2018/2019	TOTALE PASTI PRESUNTI A.S. 2018/19
scuola infanzia di Passons	11.293	91	188	13.868	88	188	16.544
Scuola infanzia Santa Caterina	15.660	107	188	15.592	110	188	20.680
Scuola primaria Pasian di Prato (Fruch)	23.048	156	174	24.660	167	174	29.058
Scuola primaria Passons (Marconi)	14.507	86	174	12.720	96	174	16.704
Scuola Secondaria	4.166	108	64	5.760	119	64	7.616
TOTALI	68.674			72.600			90.602



ALLEGATO G)
DUVRE

D.Lgs. 81/08 art.17, c.1, lett.a

VALUTAZIONE DEI RISCHI IN AMBIENTE DI LAVORO

ALLEGATO B - art. 26, D.U.V.R.I

Documento compilato in data _____ da Salvatore Scilipoti avente funzione Aziendale di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune di Passignano di Prato.

Le informazioni riportate nella presente valutazione sono rivolte alle Ditte esterne operanti all'interno della ns. Azienda con contratti d'appalto o d'opera come previsto dall'art. 3 della L. 123/07 e dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

1 - DITTA APPALTATRICE

Ragione sociale _____

Direttore dei lavori Sig. _____

Capo cantiere Sig. _____

La sopraindicata impresa appaltatrice prendendo atto degli obblighi contrattuali stipulati, della tipologia del lavoro che verrà svolto presso la ns Azienda, dei luoghi dove dovrà svolgersi il lavoro e dell'attività svolta all'interno del ns. stabilimento:

dichiara

di non avere difficoltà o dubbi e di accettare la consegna dell'area di lavoro;
di essere in possesso dei requisiti di idoneità richiesti dal committente;
di essere stata informata dell'esistenza dei rischi connessi con l'attività svolta nello stabilimento, riportati nel documento di valutazione dei rischi messo a disposizione dalla Ditta appaltatrice stessa;
di essere a conoscenza e di osservare il piano di emergenza predisposto dalla ns. Azienda.

Resta inteso che l'impresa appaltatrice dovrà rivolgersi al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Ditta Appaltante ogni volta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di rischio, previa adozione da parte sua di opportuna cautela e misura di prevenzione.

2 - IDENTIFICAZIONE DEL LAVORO DA ESEGUIRE

Ordine/Appalto del _____

Oggetto dell'appalto: esternalizzazione del Servizio di cucina presso la scuola dell'Infanzia di Passignano di Prato, Via Cialdini, 20 - 33037 Passignano di Prato

D.Lgs. 81/08 art.17, c.1, lett.a

VALUTAZIONE DEI RISCHI IN AMBIENTE DI LAVORO

ALLEGATO 9 – art. 26, D.U.V.R.I

3 – INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI

La Ditta appaltante informa che nell'area in cui si svolgerà l'attività della Ditta appaltatrice sussistono i rischi di seguito specificati:

**VEDI SCHEDE DI RISCHIO CUOCO/AIUTO CUOCO ALLEGATE AL
PRESENTE DOCUMENTO**

D.Lgs. 81/08 art.17, c.1, lett.a

VALUTAZIONE DEI RISCHI IN AMBIENTE DI LAVORO

ALLEGATO 9 – art. 26, D.U.V.R.I

4 – MISURE GENERALI DI PREVENZIONE ADOTTATE DALLA DITTA APPALTANTE

Di seguito vengono riportate le informazioni relative alle misure adottate dalla Ditta appaltante al fine di ridurre i rischi da interferenze.

4.1 Lavoratori addetti alla gestione della sicurezza in Azienda

INCARICO	NOMINATIVO	TELEFONO
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPPP)	Salvatore Scilipoti	3357303226

Altri Numeri telefonici utili:

- Pronto Soccorso 118
- Vigili del Fuoco 115
- Ditta appaltante _____

D.Lgs. 81/08 art.17, c.1, lett.a

VALUTAZIONE DEI RISCHI IN AMBIENTE DI LAVORO

ALLEGATO 9 – art. 26, D.U.V.R.I

6 – GESTIONE DELLE INTERFERENZE

Di seguito vengono indicate le possibili interferenze delle attività della Ditta appaltatrice e della Ditta appaltante, e le misure di sicurezza concordate per eliminare tali problematiche.

INTERFERENZE	MISURE DI SICUREZZA CONCORDATE
Possibili interferenze tra il personale della Ditta appaltatrice ed i dipendenti del Comune di Passignano di Prato e i dipendenti delle scuole materne. impegnati nello svolgimento delle proprie mansioni quotidiane.	La Ditta appaltatrice opererà all'interno dell'area delle scuole materne e sarà a contatto con i dipendenti della Ditta appaltante e marginalmente con personale docente delle scuole. Saranno messe in atto tutte le misure di informazione e formazione dei lavoratori.

7 – COSTI DELLA SICUREZZA

Indicare con la x l'opzione pertinente

X	In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di opere o dispositivi collettivi od individuali di sicurezza relativi all'eliminazione (o riduzione) dei rischi da interferenza, pertanto i costi della sicurezza sono pari a zero.
<input type="checkbox"/>	In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, sono stati individuati i seguenti costi aggiuntivi per apprestamenti di opere o dispositivi collettivi od individuali di sicurezza relativi all'eliminazione (o riduzione) dei rischi da interferenza:

D.Lgs. 81/08 art.17, c.1, lett.a

VALUTAZIONE DEI RISCHI IN AMBIENTE DI LAVORO

ALLEGATO 9 – art. 26, D.U.V.R.I

8 – INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEI LAVORATORI

Nell'ambito dell'applicazione del D.Lgs. 81/08 ed in particolare degli artt. 36 e 37, i Datori di Lavoro provvedono ad impartire adeguata informazione e formazione ai lavoratori impiegati nelle aree relative al presente appalto. Pertanto si ritiene indispensabile effettuare una riunione informativa/formativa allo scopo di rendere edotti tutti i lavoratori interessati sui rischi da interferenze e sulle misure di sicurezza da adottare.

VERBALE DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE

Tutti i lavoratori della Ditta appaltatrice esposti al rischio da interferenze, sono stati adeguatamente informati e formati sui corretti comportamenti da tenere, sui contenuti del presente DUVRI e sui rischi derivanti dalle interferenze, comprese le relative misure di prevenzione e protezione adottate.

I suddetti argomenti sono stati esposti durante un incontro informativo/formativo.

A tale incontro hanno partecipato i seguenti lavoratori:

COGNOME E NOME	DITTA	DATA	FIRMA

D.Lgs. 81/08 art.17, c.1, lett.a

VALUTAZIONE DEI RISCHI IN AMBIENTE DI LAVORO

ALLEGATO 9 – art. 26, D.U.V.R.I

9 – DISPOSIZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA DEI LAVORI IN APPALTO

1. La Ditta appaltatrice dovrà utilizzare nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto personale avente capacità professionali adeguate al tipo di lavoro da svolgere ed opportunamente informato ed addestrato sui rischi specifici propri delle attività della Ditta appaltatrice, sul corretto impiego delle macchine ed attrezzature utilizzate, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la sicurezza sul lavoro e la tutela dell'ambiente.
2. All'interno dei luoghi di lavoro deve essere scrupolosamente osservata la segnaletica di sicurezza.
3. E' severamente VIETATO FUMARE nei locali, magazzini, depositi ed altre aree in cui è esposta specifica segnaletica richiamante tale divieto.
4. E' fatto assoluto divieto di versare nei tombini della rete fognaria residui di oli minerali o qualsiasi tipo di sostanza o prodotto pericoloso per l'ambiente.

La Ditta appaltatrice, nella persona del Legale rappresentante/datore di lavoro o suo delegato si impegna a portare a conoscenza dei propri dipendenti il contenuto del presente documento e ad esigere dagli stessi il più completo rispetto delle disposizioni ivi riportate.

<p>Data:</p> <p>Per la Ditta APPALTANTE:</p> <p>Rag. Daniela Gigante</p> <p>(firma) _____</p>	<p>Data:</p> <p>Per la Ditta APPALTATRICE:</p> <p>NOME COGNOME IN STAMPATELLO</p> <p>_____</p> <p>(firma) _____</p>
<p>Data:</p> <p>Per la Ditta APPALTANTE:</p> <p>Dott. Angelo Fantino</p> <p>(firma) _____</p>	

<p>Data:</p> <p>Per la Ditta APPALTANTE:</p> <p>NOME COGNOME</p> <p>Dott. Salvatore Scilipoti (in qualità di redattore materiale</p> <p>(firma) _____</p>	
--	--

Nota: Il presente documento viene consegnato a mano al responsabile della Ditta appaltatrice e una copia archiviata in ufficio amministrazione allegata al contratto d'appalto o d'opera.



COMUNE DI PASIAN DI PRATO

Sede legale

Via Roma n° 46/48

33037 Pasian di Prato (UD)

Appalto impresa

**Servizio di ristorazione scolastica
attraverso la fornitura di derrate
alimentari presso la Scuola
dell'Infanzia di Passons**

Via Zorutti n° 11

DUVRI

Valutazione dei Rischi Interferenziali

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

*ECO-syn S.r.l.
Via Cavigliacco, 78
33040 Pradalmiano (UD)
Tel. 0432-640001
Fax 0432-640005
mail: info@eco-syn.it
web: www.eco-syn.it*

Rev.	00	01	02	03	04
Data	14/03/12				
Redazione ECO-syn S.r.l.		Verifica Responsabile Servizi Finanziari		Approvazione Responsabile Servizi Finanziari	

**Sommario**

1	PREMESSA	3
1.1	Definizioni	4
2	I FATTORI DI RISCHIO	5
2.1	Individuazione dei rischi	5
3	IL PROCESSO VALUTATIVO	6
3.1	Individuazione dei fattori di rischio	7
3.2	Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze	7
3.3	Stima del rischio	7
3.3.1	Scala delle probabilità (P).....	8
3.3.2	Scala della gravità del danno (D)	8
3.3.3	Schema riassuntivo del rischio (R) - priorità di intervento.....	8
3.4	Procedura operativa	9
4	LA VALUTAZIONE DEI RISCHI da interferenze	10
4.1	Dati generali dell’Azienda Committente	10
4.2	Dati identificativi dell’Impresa Appaltatrice	11
4.2.1	Attività in appalto.....	11
4.2.2	Macchine/attrezzature impiegate.....	11
4.2.3	Pericoli riferibili all’area di lavoro	12
4.2.4	Sostanze utilizzate	12
4.2.5	Rischi specifici riferibili all’ambiente di lavoro	12
4.3	Attività che causano interferenze	13
4.4	Personale interessato da interferenze	13
4.5	Zone interessate da possibili interferenze	13
4.6	Pericoli da interferenze	14
4.7	Rischi residui originati dalle interferenze	15
5	CONCLUSIONI	16
5.1	Misure adottate	16
5.1.1	Costi per la sicurezza per i rischi interferenti.....	16
5.2	Notizie fornite all’Impresa Appaltatrice alle Imprese Appaltatrici.....	16
5.2.1	Zone di parcheggio/deposito materiali	16
5.2.2	Procedure di emergenza adottate	17
6	DICHIARAZIONE FINALE	18



1 PREMESSA

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

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

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

1. acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

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

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

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

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

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

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



1.1 Definizioni

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



2 I FATTORI DI RISCHIO

2.1 Individuazione dei rischi

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

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

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

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

- Agenti Chimici
- Agenti Fisici
- Agenti Biologici

C) Rischi di tipo cosiddetto trasversale

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



3 IL PROCESSO VALUTATIVO

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

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

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

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

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

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

La metodologia adottata, permette di definire:

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



3.1 Individuazione dei fattori di rischio

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

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

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

Pericoli riferibili ad elementi strutturali

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

3.2 Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze

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

3.3 Stima del rischio

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

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



3.3.1 Scala delle probabilità (P)

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

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

3.3.2 Scala della gravità del danno (D)

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

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

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

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



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

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

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

3.4 Procedura operativa

Per la valutazione dei rischi l'Azienda Committente ha provveduto come segue:

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

Dall'analisi dei rischi l'Azienda Committente ha predisposto un riesame generale in materia di sicurezza e salute come di seguito indicato:

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



4 LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

4.1 *Dati generali dell’Azienda Committente*

Azienda:	COMUNE DI PASIAN DI PRATO
Sede legale:	Via Roma nn° 46/48 – 33037 Pasian di Prato (UD)
Datore di Lavoro:	Andrea Pozzo
Medico Competente:	Dott. Mario Leoncini
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Salvatore Scilipoti
Sede oggetto dei lavori:	Scuola dell’Infanzia di Passons – Via Zorutti n° 11
Referente in loco:	
Referente reperibile:	Tel.



4.2 Dati identificativi dell'Impresa Appaltatrice

Ragione sociale:

Partita IVA:

Codice Fiscale:

Numero Iscrizione CCIAA:

Sede legale:

Datore di lavoro:

Preposto in loco:

4.2.1 Attività in appalto

Oggetto dell'appalto:

L'attività affidata in appalto prevede la fornitura di derrate alimentari e di articoli vari necessari alla preparazione, somministrazione e consumo di pasti presso la Scuola dell'Infanzia.

Il personale della ditta appaltatrice effettua la consegna e lo scarico delle derrate presso l'ingresso dei locali ad uso magazzino, accanto alla cucina della scuola ove i pasti vengono preparati e cucinati da personale dipendente dell'Ente Committente.

Area interessata dai lavori:

Area esterna alla scuola dell'infanzia di Passons. L'attività non viene svolta all'interno dei locali della scuola, poiché si conclude con lo scarico delle derrate e dei prodotti in corrispondenza dell'ingresso del magazzino ove le derrate vengono conservate.

Durata:

Orario di lavoro:

Numero lavoratori impiegati:

4.2.2 Macchine/attrezzature impiegate

- Automezzi
- Altro: carrelli manuali per il trasporto delle derrate

Note: _____



4.2.3 Pericoli riferibili all’area di lavoro

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

- Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia, ecc.)
- Presenza di piccoli dislivelli (marciapiedi)
- Presenza potenziale di autoveicoli in fase di manovra presso il parcheggio
- Altro: ...

Note _____

4.2.4 Sostanze utilizzate

Per lo svolgimento delle attività oggetto del presente documento non è previsto l’uso di prodotti chimici pericolosi.

4.2.5 Rischi specifici riferibili all’ambiente di lavoro

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

Rischi residui	P	D	R
<input type="checkbox"/> Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
<input type="checkbox"/> Investimento da mezzi in manovra	1	3	3

Note: _____



4.3 Attività che causano interferenze

Le possibili interferenze possono verificarsi durante le seguenti attività:

- Parcheggio
- Carico/scarico materiali
- Ingresso/uscita dai locali

4.4 Personale interessato da interferenze

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

- Personale dell'Azienda Committente
- Personale della Impresa Appaltatrice

4.5 Zone interessate da possibili interferenze

In base all'indagine condotta, si sono individuate le seguenti zone in cui si possono creare possibili interferenze tra il personale dell'Azienda Committente e quello dell'Impresa Appaltatrice:

Zone	Imprese	
	Committente	Appaltatrice
<input type="checkbox"/> Ingresso dall'area di parcheggio autovetture	X	X
<input type="checkbox"/> Cortile		X
<input type="checkbox"/> Locale magazzino derrate	X	X

Note: _____



4.6 Pericoli da interferenze

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

Pericoli	Imprese	
	Committente	Appaltatrice
<input type="checkbox"/> Impedimento lungo i percorsi di transito	X	X
<input type="checkbox"/> Caduta oggetti/materiali in fase di scarico	X	X
<input type="checkbox"/> Impiego mezzi di trasporto (carrelli, ecc.)	X	X

Note: _____



4.7 *Rischi residui originati dalle interferenze*

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

Rischi residui	P	D	R
<input type="checkbox"/> Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
<input type="checkbox"/> Investimento da mezzi in manovra	1	3	3

Note: _____



5 CONCLUSIONI

5.1 Misure adottate

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

- Verranno adottate misure di coordinamento tra il personale dell'Ente Committente e quello dell'Impresa Appaltatrice.
- Si provvederà all'organizzazione dell'attività lavorativa tramite interventi sugli orari di lavoro e sui tempi di intervento (in particolar modo l'Appaltatrice non dovrà effettuare la consegna delle derrate alimentari in orari in cui può esserci personale dell'Ente Committente o persone estranee all'interno dell'area di parcheggio (es. genitori).
- Il personale dell'Ente Committente e dell'Appaltatrice verrà adeguatamente informato e formato in merito agli interventi di sicurezza concordati ed adottati.

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

5.1.1 Costi per la sicurezza per i rischi interferenti

In relazione agli interventi previsti nel punto precedente si stimano i seguenti costi:

- Riunione di coordinamento: 150 €.

5.2 Notizie fornite all'Impresa Appaltatrice alle Imprese Appaltatrici

5.2.1 Zone di parcheggio/deposito materiali

In occasione della consegna delle derrate alimentari l'Appaltatrice utilizza l'area di parcheggio retrostante l'ingresso principale della scuola, in corrispondenza dell'ingresso del locale magazzino



5.2.2 Procedure di emergenza adottate

- Il personale dell'Impresa Appaltatrice operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal referente dell'Azienda Committente presente presso l'area oggetto dei lavori, ovvero alle indicazioni fornite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze.



6 DICHIARAZIONE FINALE

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

dichiara

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

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

Passignano di Prato, li _____

Funzionario - Stazione Appaltante

Impresa Appaltatrice

ALLEGATO G)



COMUNE DI PASIAN DI PRATO

Sede legale

Via Roma n° 46/48

33037 PAsian di Prato (UD)

Appalto impresa

**Servizio di ristorazione scolastica
attraverso la fornitura, porzionature
e distribuzione pasti veicolati presso
la Scuola Primaria di PAsian di Prato**

Via Leonardo da Vinci n° 23

DUVRI

Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.Lgs. 81/2008 art.26)

*ECO-syn S.r.l.
Via Cassignacco, 78
33040 Pradalmonte (UD)
Tel. 0432-640001
Fax 0432-640005
mail: info@eco-syn.it
Web: www.eco-syn.it*

Rev.	00	01	02	03	04
Data	14/03/12				
Redazione ECO-syn S.r.l.		Verifica Responsabile Servizi Finanziari		Approvazione Responsabile Servizi Finanziari	



Sommario

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



1 PREMESSA

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

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

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

1. acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

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

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

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

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

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

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



1.1 Definizioni

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



2 I FATTORI DI RISCHIO

2.1 Individuazione dei rischi

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

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

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

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

- Agenti Chimici
- Agenti Fisici
- Agenti Biologici

C) Rischi di tipo cosiddetto trasversale

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



3 IL PROCESSO VALUTATIVO

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

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

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

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

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

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

La metodologia adottata, permette di definire:

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



3.1 Individuazione dei fattori di rischio

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

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

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

Pericoli riferibili ad elementi strutturali

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

3.2 Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze

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

3.3 Stima del rischio

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

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



3.3.1 Scala delle probabilità (P)

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

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

3.3.2 Scala della gravità del danno (D)

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

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

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

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



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

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

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

3.4 Procedura operativa

Per la valutazione dei rischi l'Azienda Committente ha provveduto come segue:

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

Dall'analisi dei rischi l'Azienda Committente ha predisposto un riesame generale in materia di sicurezza e salute come di seguito indicato:

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



4 LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

4.1 Dati generali dell'Azienda Committente

Azienda:	COMUNE DI PASIAN DI PRATO
Sede legale:	Via Roma nn° 46/48 – 33037 Pasian di Prato (UD)
Datore di Lavoro:	Andrea Pozzo
Medico Competente:	Dott. Mario Leoncini
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Salvatore Scilipoti
Sede oggetto dei lavori:	Scuola Primaria di Pasian di Prato – Via Leonardo da Vinci n° 23
Referente in loco:	
Referente reperibile:	Tel.



4.2 Dati identificativi dell'Impresa Appaltatrice

Ragione sociale:

Partita IVA:

Codice Fiscale:

Numero Iscrizione CCIAA:

Sede legale:

Datore di lavoro:

Preposto in loco:

4.2.1 Attività in appalto

Oggetto dell'appalto:

L'attività affidata in appalto prevede la fornitura, porzionatura e distribuzione di pasti veicolati presso la Scuola Primaria.

Il personale della ditta appaltatrice accede ai locali della scuola primaria tramite un'area retrostante l'ingresso principale, ove normalmente non sono presenti alunni o personale della scuola. Qui effettua lo scarico dei pasti già cotti e conservati all'interno di contenitori termici. Successivamente lo stesso personale effettua la porzionatura dei pasti all'interno del locale cucina e ne garantisce la distribuzione presso i tavoli del refettorio scolastico.

A pranzo concluso, il personale della ditta svolge il riassetto dei tavoli e le pulizie di tutta le attrezzature utilizzate e dei locali.

Area interessata dai lavori:

L'attività oggetto del presente documento viene svolta all'interno dei locali cucina e refettorio scolastico della Scuola Primaria.

Durata:

Orario di lavoro:

Numero lavoratori impiegati:

4.2.2 Macchine/attrezzature impiegate

Carrelli scaldavivande



- Attrezzature manuali per la pulizia e sanificazione di attrezzature e locali
- Carrelli manuali per il trasporto delle derrate
- Automezzi

Note: _____

4.2.3 Sostanze utilizzate

Per lo svolgimento delle attività di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali utilizzati durante lo svolgimento delle attività, il personale della ditta appaltatrice fa uso dei prodotti chimici presenti presso i locali della scuola.

I prodotti chimici sono mantenuti conservati in armadi sotto chiave; ciò li rende inaccessibile ad alunni e personale della scuola.

4.2.4 Pericoli riferibili all'area di lavoro

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

- Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia o durante le operazioni di pulizia, ecc.)
- Attrezzature alimentate elettricamente (scaldavivande, lavastoviglie)
- Mezzi di trasporto in movimento presso le aree esterne alla scuola
- Altro: ...

Note _____

4.2.5 Rischi specifici riferibili all'ambiente di lavoro

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

Rischi residui	P	D	R
<input type="checkbox"/> Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
<input type="checkbox"/> Contatto con elementi in tensione elettrica	1	3	3
<input type="checkbox"/> Investimento da mezzi in manovra	1	3	3

Note: _____



4.3 Attività che causano interferenze

Le possibili interferenze possono verificarsi durante le seguenti attività:

- Parcheggio
- Carico/scarico pasti e materiali
- Ingresso/uscita dai locali
- Attività lavorativa svolta in spazi coincidenti (attività di sorveglianza mensa)

4.4 Personale interessato da interferenze

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

- Personale della Scuola ove hanno sede le attività in appalto
- Personale della Impresa Appaltatrice

4.5 Zone interessate da possibili interferenze

In base all'indagine condotta, si sono individuate le seguenti zone in cui si possono creare possibili interferenze tra il personale dell'Azienda Committente e quello dell'Impresa Appaltatrice:

Zone	Imprese	
	Personale della scuola	Appaltatrice
<input type="checkbox"/> Area esterna al portone di ingresso dei mezzi	X	X
<input type="checkbox"/> Cortile	X	X
<input type="checkbox"/> Refettorio	X	X

Note: _____



4.6 Pericoli da interferenze

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

Pericoli	Imprese	
	Committente	Appaltatrice
<input type="checkbox"/> Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia e pulizia)	X	X
<input type="checkbox"/> Movimentazione carrelli scaldavivande	X	X

Note: _____

4.7 Rischi residui originati dalle interferenze

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

Rischi residui	P	D	R
<input type="checkbox"/> Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
<input type="checkbox"/> Investimento da mezzi in manovra (in occasione della consegna dei pasti veicolati)	1	3	3
<input type="checkbox"/> Urto durante la movimentazione dei carrelli scaldavivande	1	1	1

Note: _____



5 CONCLUSIONI

5.1 Misure adottate

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

- Si provvederà all'organizzazione dell'attività lavorativa tramite definizione degli orari di lavoro e dei tempi di intervento (in particolar modo, i mezzi del servizio di fornitura dei pasti giungeranno presso la scuola in orari non coincidenti con l'arrivo dei bambini o la pausa della ricreazione).
- Le zone che possono comportare rischi non controllabili saranno accuratamente delimitate (ad ogni fine turno, una volta che i bambini sono rientrati in classe e nell'intervallo fra un turno e l'altro, le porte del locale mensa resteranno chiuse al fine di evitare l'ingresso accidentale di personale scolastico e degli alunni della scuola).
- I rischi residui saranno evidenziati tramite appropriata segnaletica (es. segnaletica di avvertimento della presenza di "pavimento bagnato" in occasione delle fasi di pulizia ambientale).
- Il personale della Stazione Appaltante e dell'Impresa Appaltatrice verrà adeguatamente informato e formato in merito agli interventi di sicurezza concordati ed adottati.

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

5.1.1 Costi per la sicurezza per i rischi interferenti

In relazione agli interventi previsti nel punto precedente si stimano i seguenti costi:

- Riunione di coordinamento: 150 €.
- Acquisto segnale di avvertimento "Pavimentazione bagnata": 50 €.



5.2 Notizie fornite all'Impresa Appaltatrice alle Imprese Appaltatrici

5.2.1 Zone di parcheggio/deposito materiali

Le zone di parcheggio per gli automezzi sono ubicate sul retro dell'edificio scolastico, presso un'area che normalmente non è frequentata da alunni o personale della scuola.

I materiali da utilizzare in occasione delle attività sono conservati all'interno del locale adibito ad uso cucina.

5.2.2 Punti di alimentazione elettrica/idrica

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

5.2.3 Servizi igienici/assistenziali

I servizi igienici e gli spogliatoi destinati al personale dell'Impresa Appaltatrice sono ubicati all'interno del locale mensa dove avviene la porzionatura dei pasti.

5.2.4 Procedure di emergenza adottate

Il personale dell'Impresa Appaltatrice operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal referente dell'Ente Committente presente presso l'area oggetto dei lavori, ovvero alle indicazioni fornite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze.



6 DICHIARAZIONE FINALE

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

dichiara

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

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

Passignano del Tuoro, lì _____

Funzionario – Stazione Appaltante

Impresa Appaltatrice

AUEGATO G)



COMUNE DI PASIAN DI PRATO

Sede legale

Via Roma n° 46/48

33037 PAsian di Prato (UD)

Appalto impresa

**Servizio di ristorazione scolastica
attraverso la fornitura, porzionature
e distribuzione pasti veicolati presso
la Scuola Primaria di Passons**

Via Dante n° 29

DUVRI

Valutazione dei Rischi Interferenziali

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

*ECO-syn S.r.l.
Via Cassignacco, 78
33040 Pradernano (UD)
tel. 0432-640007
fax 0432-640009
mail: info@eco-syn.it
web: www.eco-syn.it*

Rev.	00	01	02	03	04
Data	14/03/12				
Redazione ECO-syn S.r.l.		Verifica Responsabile Servizi Finanziari		Approvazione Responsabile Servizi Finanziari	

**Sommario**

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



1 PREMESSA

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

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

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

1. acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

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

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

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

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

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

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



1.1 Definizioni

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



2 I FATTORI DI RISCHIO

2.1 Individuazione dei rischi

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

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

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

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

- Agenti Chimici
- Agenti Fisici
- Agenti Biologici

C) Rischi di tipo cosiddetto trasversale

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



3 IL PROCESSO VALUTATIVO

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

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

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

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

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

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

La metodologia adottata, permette di definire:

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



3.1 Individuazione dei fattori di rischio

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

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

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

Pericoli riferibili ad elementi strutturali

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

3.2 Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze

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

3.3 Stima del rischio

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

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



3.3.1 Scala delle probabilità (P)

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

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

3.3.2 Scala della gravità del danno (D)

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

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

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

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



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

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

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

3.4 Procedura operativa

Per la valutazione dei rischi l'Azienda Committente ha provveduto come segue:

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

Dall'analisi dei rischi l'Azienda Committente ha predisposto un riesame generale in materia di sicurezza e salute come di seguito indicato:

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



4 LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

4.1 Dati generali dell'Azienda Committente

Azienda:	COMUNE DI PASIAN DI PRATO
Sede legale:	Via Roma nn° 46/48 – 33037 Pasian di Prato (UD)
Datore di Lavoro:	Andrea Pozzo
Medico Competente:	Dott. Mario Leoncini
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Salvatore Scilipoti
Sede oggetto dei lavori:	Scuola Primaria di Passons – Via Dante n° 29
Referente in loco:	
Referente reperibile:	Tel.



4.2 Dati identificativi dell'Impresa Appaltatrice

Ragione sociale:

Partita IVA:

Codice Fiscale:

Numero Iscrizione CCIAA:

Sede legale:

Datore di lavoro:

Preposto in loco:

4.2.1 Attività in appalto

Oggetto dell'appalto:

L'attività affidata in appalto prevede la fornitura, porzionatura e distribuzione di pasti veicolati presso la Scuola Primaria.

Il personale della ditta appaltatrice accede ai locali della scuola primaria tramite il portone retrostante l'ingresso principale. Qui effettua lo scarico dei pasti già cotti e conservati all'interno di contenitori termici. Successivamente lo stesso personale effettua la porzionatura dei pasti all'interno del locale cucina e ne garantisce la distribuzione presso i tavoli del refettorio scolastico.

A pranzo concluso, il personale della ditta svolge il riassetto dei tavoli e le pulizie di tutta le attrezzature utilizzate e dei locali.

Area interessata dai lavori:

L'attività oggetto del presente documento viene svolta all'interno dei locali cucina e refettorio scolastico della Scuola Primaria.

Durata:

Orario di lavoro:

Numero lavoratori impiegati:

4.2.2 Macchine/attrezzature impiegate

- Carrelli scaldavivande
- Attrezzature manuali per la pulizia e sanificazione di attrezzature e locali



- Carrelli manuali per il trasporto delle derrate
- Automezzi

Note: _____

4.2.3 Sostanze utilizzate

Per lo svolgimento delle attività di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali utilizzati durante lo svolgimento delle attività, il personale della ditta appaltatrice fa uso dei prodotti chimici presenti presso i locali della scuola.

I prodotti chimici sono mantenuti conservati in armadi sotto chiave e non accessibili agli alunni o a personale della scuola.

4.2.4 Pericoli riferibili all'area di lavoro

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

- Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia o durante le operazioni di pulizia, ecc.)
- Attrezzature alimentate elettricamente (scaldavivande, lavastoviglie)
- Mezzi di trasporto in movimento presso le aree esterne alla scuola
- Altro: ...

Note _____

4.2.5 Rischi specifici riferibili all'ambiente di lavoro

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

Rischi residui	P	D	R
<input type="checkbox"/> Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
<input type="checkbox"/> Contatto con elementi in tensione elettrica	1	3	3
<input type="checkbox"/> Investimento da mezzi in manovra	1	3	3

Note: _____



4.3 Attività che causano interferenze

Le possibili interferenze possono verificarsi durante le seguenti attività:

- Parcheggio
- Carico/scarico pasti e materiali
- Ingresso/uscita dai locali
- Attività lavorativa svolta in spazi coincidenti (attività di sorveglianza mensa)

4.4 Personale interessato da interferenze

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

- Personale della Scuola ove hanno sede le attività in appalto
- Personale della Impresa Appaltatrice

4.5 Zone interessate da possibili interferenze

In base all'indagine condotta, si sono individuate le seguenti zone in cui si possono creare possibili interferenze tra il personale dell'Azienda Committente e quello dell'Impresa Appaltatrice:

Zone	Imprese	
	Personale della scuola	Appaltatrice
<input type="checkbox"/> Ingresso dall'area di parcheggio autovetture	X	X
<input type="checkbox"/> Cortile	X	X
<input type="checkbox"/> Refettorio	X	X

Note: _____



4.6 Pericoli da interferenze

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

Pericoli	Imprese	
	Committente	Appaltatrice
<input type="checkbox"/> Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia e pulizia)	X	X
<input type="checkbox"/> Movimentazione carrelli scaldavivande	X	X

Note: _____

4.7 Rischi residui originati dalle interferenze

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

Rischi residui	P	D	R
<input type="checkbox"/> Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
<input type="checkbox"/> Investimento da mezzi in manovra (in occasione della consegna dei pasti veicolati)	1	3	3
<input type="checkbox"/> Urto durante la movimentazione dei carrelli scaldavivande	1	1	1

Note: _____



5 CONCLUSIONI

5.1 Misure adottate

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

- Si provvederà all'organizzazione dell'attività lavorativa tramite definizione degli orari di lavoro e dei tempi di intervento (in particolar modo, i mezzi del servizio di fornitura dei pasti giungeranno presso la scuola in orari non coincidenti con l'arrivo dei bambini o la pausa della ricreazione).
- Le zone che possono comportare rischi non controllabili saranno accuratamente delimitate (ad ogni fine turno, una volta che i bambini sono rientrati in classe e nell'intervallo fra un turno e l'altro, le porte del locale mensa resteranno chiuse al fine di evitare l'ingresso accidentale di personale scolastico e degli alunni della scuola).
- Il cortile interno ove i mezzi per la veicolazione dei pasti effettuano le manovre per la consegna, per un tratto significativo in retromarcia, normalmente non sono frequentati dai bambini della scuola; essendo però, tale cortile interno, classificato come punto di raccolta in caso di evacuazione dell'edificio scolastico, è assolutamente interdetto l'ingresso ai mezzi della ditta appaltatrice in tutti i casi in cui il cortile sia occupato dai bambini o, comunque, da personale della scuola in circostanze di emergenza.
- I rischi residui saranno evidenziati tramite appropriata segnaletica (es. segnaletica di avvertimento della presenza di "pavimento bagnato" in occasione delle fasi di pulizia ambientale).
- Il personale della Stazione Appaltante e dell'Impresa Appaltatrice verrà adeguatamente informato e formato in merito agli interventi di sicurezza concordati ed adottati.

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

5.1.1 Costi per la sicurezza per i rischi interferenti

In relazione agli interventi previsti nel punto precedente si stimano i seguenti costi:

- Riunione di coordinamento: 150 €.
- Acquisto segnale di avvertimento "Pavimentazione bagnata": 50 €.



5.2 Notizie fornite all'Impresa Appaltatrice alle Imprese Appaltatrici

5.2.1 Zone di parcheggio/deposito materiali

Le zone di parcheggio per gli automezzi sono ubicate nel piccolo cortile interno all'edificio scolastico. I materiali da utilizzare in occasione delle attività sono conservati all'interno del locale adibito ad uso cucina.

5.2.2 Punti di alimentazione elettrica/idrica

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

5.2.3 Servizi igienici/assistenziali

I servizi igienici e gli spogliatoi destinati al personale dell'Impresa Appaltatrice sono ubicati all'interno del locale mensa dove avviene la porzionatura dei pasti.

5.2.4 Procedure di emergenza adottate

Il personale dell'Impresa Appaltatrice operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal referente dell'Ente Committente presente presso l'area oggetto dei lavori, ovvero alle indicazioni fornite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze.



6 DICHIARAZIONE FINALE

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

dichiara

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

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

Pasian di Prato, li _____

Funzionario – Stazione Appaltante

Impresa Appaltatrice

AUEGIATO 6)



COMUNE DI PASIAN DI PRATO

Sede legale

Via Roma n° 46/48

33037 PAsian di Prato (UD)

Appalto impresa

**Servizio di ristorazione scolastica
attraverso la fornitura, porzionature
e distribuzione pasti veicolati presso
la Scuola Secondaria di PAsian di
Prato**

Via Leonardo da Vinci n° 10

DUVRI

Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.Lgs. 81/2008 art.26)

*ECO-syn S.r.l.
Via Cassignacco, 78
33040 Pradalmonte (UD)
Tel. 0432-640001
Fax 0432-640005
mail: info@eco-syn.it
web: www.eco-syn.it*

Rev.	00	01	02	03	04
Data	14/03/12				
Redazione ECO-syn S.r.l.		Verifica Responsabile Servizi Finanziari		Approvazione Responsabile Servizi Finanziari	



Sommario

1	PREMESSA	3
1.1	Definizioni	4
2	I FATTORI DI RISCHIO	5
2.1	Individuazione dei rischi	5
3	IL PROCESSO VALUTATIVO	6
3.1	Individuazione dei fattori di rischio	7
3.2	Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze	7
3.3	Stima del rischio	7
3.3.1	Scala delle probabilità (P)	8
3.3.2	Scala della gravità del danno (D)	8
3.3.3	Schema riassuntivo del rischio (R) - priorità di intervento	8
3.4	Procedura operativa	9
4	LA VALUTAZIONE DEI RISCHI da interferenze	10
4.1	Dati generali dell’Azienda Committente	10
4.2	Dati identificativi dell’Impresa Appaltatrice	11
4.2.1	Attività in appalto	11
4.2.2	Macchine/attrezzature impiegate	11
4.2.3	Sostanze utilizzate	12
4.2.4	Pericoli riferibili all’area di lavoro	12
4.2.5	Rischi specifici riferibili all’ambiente di lavoro	12
4.3	Attività che causano interferenze	13
4.4	Personale interessato da interferenze	13
4.5	Zone interessate da possibili interferenze	13
4.6	Pericoli da interferenze	14
4.7	Rischi residui originati dalle interferenze	14
5	CONCLUSIONI	15
5.1	Misure adottate	15
5.1.1	Costi per la sicurezza per i rischi interferenti	15
5.2	Notizie fornite all’Impresa Appaltatrice alle Imprese Appaltatrici	16
5.2.1	Zone di parcheggio/deposito materiali	16
5.2.2	Punti di alimentazione elettrica/idrica	16
5.2.3	Servizi igienici/assistenziali	16
5.2.4	Procedure di emergenza adottate	16
6	DICHIARAZIONE FINALE	17



1 PREMESSA

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

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

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

1. acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

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

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

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

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

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

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



1.1 Definizioni

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



2 I FATTORI DI RISCHIO

2.1 Individuazione dei rischi

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

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

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

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

- Agenti Chimici
- Agenti Fisici
- Agenti Biologici

C) Rischi di tipo cosiddetto trasversale

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



3 IL PROCESSO VALUTATIVO

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

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

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

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

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

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

La metodologia adottata, permette di definire:

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



3.1 Individuazione dei fattori di rischio

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

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

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

Pericoli riferibili ad elementi strutturali

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

3.2 Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze

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

3.3 Stima del rischio

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

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



3.3.1 Scala delle probabilità (P)

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

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

3.3.2 Scala della gravità del danno (D)

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

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

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

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



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

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

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

3.4 Procedura operativa

Per la valutazione dei rischi l'Azienda Committente ha provveduto come segue:

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

Dall'analisi dei rischi l'Azienda Committente ha predisposto un riesame generale in materia di sicurezza e salute come di seguito indicato:

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



4 LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

4.1 Dati generali dell'Azienda Committente

Azienda:	COMUNE DI PASIAN DI PRATO
Sede legale:	Via Roma nn° 46/48 – 33037 Pasian di Prato (UD)
Datore di Lavoro:	Andrea Pozzo
Medico Competente:	Dott. Mario Leoncini
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Salvatore Scilipoti
Sede oggetto dei lavori:	Scuola Secondaria di Pasian di Prato – Via Leonardo da Vinci n° 10
Referente in loco:	
Referente reperibile:	Tel.



4.2 Dati identificativi dell'Impresa Appaltatrice

Ragione sociale:

Partita IVA:

Codice Fiscale:

Numero Iscrizione CCIAA:

Sede legale:

Datore di lavoro:

Preposto in loco:

4.2.1 Attività in appalto

Oggetto dell'appalto:

L'attività affidata in appalto prevede la fornitura, porzionatura e distribuzione di pasti veicolati presso la Scuola Secondaria.

Il personale della ditta appaltatrice accede ai locali della scuola secondaria tramite un'area retrostante l'ingresso principale, ove normalmente non sono presenti alunni o personale della scuola. Qui effettua lo scarico dei pasti già cotti e conservati all'interno di contenitori termici. Successivamente lo stesso personale effettua la porzionatura dei pasti all'interno del locale cucina e ne garantisce la distribuzione presso i tavoli del refettorio scolastico.

A pranzo concluso, il personale della ditta svolge il riassetto dei tavoli e le pulizie di tutta le attrezzature utilizzate e dei locali.

Area interessata dai lavori:

L'attività oggetto del presente documento viene svolta all'interno dei locali cucina e refettorio scolastico della Scuola Secondaria.

Durata:

Orario di lavoro:

Numero lavoratori impiegati:

4.2.2 Macchine/attrezzature impiegate

- Carrelli scaldavivande



- Attrezzature manuali per la pulizia e sanificazione di attrezzature e locali
- Carrelli manuali per il trasporto delle derrate
- Automezzi

Note: _____

4.2.3 Sostanze utilizzate

Per lo svolgimento delle attività di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali utilizzati durante lo svolgimento delle attività, il personale della ditta appaltatrice fa uso dei prodotti chimici presenti presso i locali della scuola.

I prodotti chimici sono mantenuti conservati in armadi all'interno di un piccolo locale adeguatamente segnalato e mantenuto sotto chiave; ciò lo rende inaccessibile ad alunni e personale della scuola.

4.2.4 Pericoli riferibili all'area di lavoro

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

- Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia o durante le operazioni di pulizia, ecc.)
- Attrezzature alimentate elettricamente (scaldavivande, lavastoviglie)
- Mezzi di trasporto in movimento presso le aree esterne alla scuola
- Altro: ...

Note _____

4.2.5 Rischi specifici riferibili all'ambiente di lavoro

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

Rischi residui	P	D	R
<input type="checkbox"/> Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
<input type="checkbox"/> Contatto con elementi in tensione elettrica	1	3	3
<input type="checkbox"/> Investimento da mezzi in manovra	1	3	3

Note: _____



4.3 Attività che causano interferenze

Le possibili interferenze possono verificarsi durante le seguenti attività:

- Parcheggio
- Carico/scarico pasti e materiali
- Ingresso/uscita dai locali
- Attività lavorativa svolta in spazi coincidenti (attività di sorveglianza mensa)

4.4 Personale interessato da interferenze

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

- Personale della Scuola ove hanno sede le attività in appalto
- Personale della Impresa Appaltatrice

4.5 Zone interessate da possibili interferenze

In base all'indagine condotta, si sono individuate le seguenti zone in cui si possono creare possibili interferenze tra il personale dell'Azienda Committente e quello dell'Impresa Appaltatrice:

Zone	Imprese	
	Personale della scuola	Appaltatrice
<input type="checkbox"/> Area esterna al portone di ingresso dei mezzi	X	X
<input type="checkbox"/> Cortile	X	X
<input type="checkbox"/> Refettorio	X	X

Note: _____



4.6 Pericoli da interferenze

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

Pericoli	Imprese	
	Committente	Appaltatrice
<input type="checkbox"/> Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia e pulizia)	X	X
<input type="checkbox"/> Movimentazione carrelli scaldavivande	X	X

Note: _____

4.7 Rischi residui originati dalle interferenze

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

Rischi residui	P	D	R
<input type="checkbox"/> Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
<input type="checkbox"/> Investimento da mezzi in manovra (in occasione della consegna dei pasti veicolati)	1	3	3
<input type="checkbox"/> Urto durante la movimentazione dei carrelli scaldavivande	1	1	1

Note: _____



5 CONCLUSIONI

5.1 Misure adottate

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

- Si provvederà all'organizzazione dell'attività lavorativa tramite definizione degli orari di lavoro e dei tempi di intervento (in particolar modo, i mezzi del servizio di fornitura dei pasti giungeranno presso la scuola in orari non coincidenti con l'arrivo dei bambini o la pausa della ricreazione).
- Le zone che possono comportare rischi non controllabili saranno accuratamente delimitate (ad ogni fine turno, una volta che i bambini sono rientrati in classe e nell'intervallo fra un turno e l'altro, le porte del locale mensa resteranno chiuse al fine di evitare l'ingresso accidentale di personale scolastico e degli alunni della scuola).
- I rischi residui saranno evidenziati tramite appropriata segnaletica (es. segnaletica di avvertimento della presenza di "pavimento bagnato" in occasione delle fasi di pulizia ambientale).
- Il personale della Stazione Appaltante e dell'Impresa Appaltatrice verrà adeguatamente informato e formato in merito agli interventi di sicurezza concordati ed adottati.

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

5.1.1 Costi per la sicurezza per i rischi interferenti

In relazione agli interventi previsti nel punto precedente si stimano i seguenti costi:

- Riunione di coordinamento: 150 €.
- Acquisto segnale di avvertimento "Pavimentazione bagnata": 50 €.



5.2 Notizie fornite all'Impresa Appaltatrice alle Imprese Appaltatrici

5.2.1 Zone di parcheggio/deposito materiali

Le zone di parcheggio per gli automezzi sono ubicate sul retro dell'edificio scolastico, presso un'area che non normalmente non è frequentata da alunni o personale della scuola.

I materiali da utilizzare in occasione delle attività sono conservati all'interno del locale adibito ad uso cucina.

5.2.2 Punti di alimentazione elettrica/idrica

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

5.2.3 Servizi igienici/assistenziali

I servizi igienici e gli spogliatoi destinati al personale dell'Impresa Appaltatrice sono ubicati all'interno del locale mensa dove avviene la porzionatura dei pasti.

5.2.4 Procedure di emergenza adottate

Il personale dell'Impresa Appaltatrice operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal referente dell'Ente Committente presente presso l'area oggetto dei lavori, ovvero alle indicazioni fornite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze.



6 DICHIARAZIONE FINALE

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

dichiara

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

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

Pasian di Prato, lì _____

Funzionario – Stazione Appaltante

Impresa Appaltatrice



Allegato I - Schede di valutazione dei rischi per luogo di lavoro

1	VALUTAZIONE DEL RISCHIO	2
1.1	Scala delle probabilità (P).....	2
1.2	Scala della gravità del danno (D)	3
1.3	Schema riassuntivo del rischio (R) - priorità di intervento.....	4
2	EDIFICI SCOLASTICI	5

ALLEGATO G)



1 VALUTAZIONE DEL RISCHIO

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

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

1.1 Scala delle probabilità (P)

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

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



Non sono noti episodi già verificatisi.

Con riferimento alla tabella suindicata si possono ritenere applicabili i seguenti parametri:

Livello	Parametro valutazione
Altamente probabile	Almeno 4 episodi già verificatisi in azienda o in aziende del comparto nell'arco dell'ultimo anno.
Probabile	Almeno 2 episodio già verificatosi in azienda o in aziende del comparto nell'arco dell'ultimo anno.
Poco probabile	Nessun episodio verificatosi in azienda o in aziende del comparto nell'arco dell'ultimo anno.
Improbabile	Nessun episodio documentato verificatosi in azienda o in aziende del comparto.

1.2 Scala della gravità del danno (D)

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

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



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

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

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

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

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

**2 EDIFICI SCOLASTICI****RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Sede ubicata in zona a rischio sismico	- Crollo strutture - Caduta materiali	- Urto - Politraumatismo	1 1	3 3	3 3	- Informazione del personale sul rischio specifico. - Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio sismico.	
1.1	Pavimentazione scivolosa (in caso di pioggia)	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	- Informazione del personale sul rischio specifico. - Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Elementi sporgenti del mobilio	- Contatto con gli elementi	- Urto	2	1	2	- Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Scale	- Inciampamento, caduta	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	- Informazione del personale sul rischio specifico. - Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	- Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione - Asfissia	1 1	3 4	3 4	- Informazione del personale sul rischio specifico. - Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio. - Divieto di fumare ove prescritto.	
1.1	Impianti per la produzione di calore alimentati da combustibile gassoso	- Incendio - Esplosione	- Ustione - Asfissia	1 1	3 4	3 4	- Informazione del personale sul rischio specifico.	

**RISCHI SALUTE**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Polverosità	- Esposizione a polveri	- Irritazione vie respiratorie ed epidermide	1	2	2	- Informazione del personale sul rischio specifico. - Adozione di idonei DPI per i rischi residui (quantità, abbigliamento).	
2.1	Fonti di inquinamento biologico (servizi igienici)	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche - Patologie virali	2 1	2 3	4 3	- Informazione del personale sul rischio specifico. - Adozione di idonei DPI per i rischi residui (quantità, abbigliamento).	
1.1	Impianti per la produzione di calore alimentati da combustibile gassoso	- Incendio - Esplosione	- Ustione - Asfissia	1 1	3 4	3 4	- Informazione del personale sul rischio specifico.	

ALLEGATO II)

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI PASIAN DI PRATO

PROVINCIA DI UDINE

Rep. N. _____

CONTRATTO DI AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO 01.09.2019-31.08.2022 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN ULTERIORE TRIENNIO (01.09.2022/31.08.2025) ED EVENTUALE PROROGA TECNICA FINO AL 31.12.2025. CIG 7816914180

L'anno duemiladiannove, addì _____ del mese di _____, in Pasian di Prato nella sede del Municipio, avanti a me _____ Segretario comunale del Comune di Pasian di Prato, abilitato a ricevere e rogare contratti nella forma pubblica-amministrativa nell'interesse del Comune ai sensi dell'art. 97 del Decreto Legislativo n. 267 del 18.08.2000, senza assistenza dei testimoni per avervi le parti concordemente e con il mio consenso rinunciato, intervengono:

1. - la _____, avente sede legale in _____, Via _____ C.F. _____ P-IVA _____ nella persona del sig. _____ nato a _____ e domiciliato per la carica presso la sede della Ditta, il quale dichiara di agire nel presente atto per conto e nell'interesse della Ditta nella sua qualità di procuratore speciale delegato alla firma in forza di Procura n. -----di Rep.dd. ----- e n. ----- di Racc.del Notaio ----- -- di -----, che il sig. ----- dichiara non essere mai stata revocata e che riguardo alla stessa non sono intervenute

cause di estinzione previste dalla legge, Ditta che nel contesto dell'Atto verrà chiamata per brevità anche " concessionario" .

2. - Il **Comune di Pesian di Prato** con sede in Pesian di Prato (UD), Via Roma, 46 (C.F. 00477160303), in persona del responsabile dell'Area Finanziaria e Sociale rag. Daniela Gigante, nata Codroipo (UD) il 30.1.1958, domiciliato per la carica presso la Sede del Comune di Pesian di Prato, il quale interviene ai sensi del decreto sindacale n.6 del 19/02/2019;

comparenti della cui identità personale io Segretario rogante sono certo, i quali di comune accordo rinunciano con il mio consenso all'assistenza di testimoni.

PREMESSO CHE

- con Determinazione del Responsabile dell'Area Finanziaria e Sociale n. 242 di data 19.4.2019_ si provvedeva ad indire gara d'appalto mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016 per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Pesian di Prato a ridotto impatto ambientale per il periodo 01.09.2019-31.08.2022 con opzione di rinnovo per un ulteriore triennio (01.09.2022/31.08.2025) ed eventuale proroga tecnica fino al 31.12.2025;

- con Determinazione n. ____ del _____ del Responsabile dell'Area Finanziaria e Sociale del Comune di Pesian di Prato veniva aggiudicata la concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Pesian di Prato a ridotto impatto ambientale per il periodo 01.09.2019-30.08.2022 con opzione di rinnovo per un ulteriore triennio (01.09.2022/31.08.2025) ed eventuale proroga tecnica fino al 31.12.2025

- al prezzo di Euro _____ IVA esclusa per ciascun pasto alla Ditta _____;
- sono stati effettuati gli accertamenti di cui all'art. 31, 32 e 33 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii;
- presso il casellario informatico dell'Autorità Nazionale Anticorruzione nulla risulta a carico della _____;
- dal Documento Unico di regolarità Contributiva (DURC) protocollo documento n. _____ del _____, risulta regolare il versamento dei contributi INPS e INAIL. L'Concessionario conferma non essere intervenute modifiche di alcun genere dalla data del rilascio.
- ai sensi del d.lgs. n. 159/2011 e ss.mm.ii., è stato richiesto il rilascio dell'informazione antimafia in quanto trattasi di appalto di importo superiore a € 150.000,00;
- nelle more dell'acquisizione del certificato antimafia si ritiene di procedere alla stipula del contratto con condizione risolutiva di recesso anticipato a favore del Comune qualora sopraggiunga una informazione antimafia interdittiva nei confronti dell'impresa ai sensi dell'art. 92 comma 3 del citato decreto;

Tutto ciò premesso

le Parti come sopra costituite, convengono e stipulano quanto segue:

Art. 1 (Premesse) Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente atto.

Art. 2 (Oggetto e durata del servizio) Il Comune di Pesian di Prato, come sopra rappresentato, conferisce al concessionario che, come sopra rappresentato, accetta, la realizzazione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Pesian di Prato a ridotto impatto ambientale per

il periodo 01.09.2019-31.08.2022 con opzione di rinnovo per un ulteriore triennio (01.09.2022/31.08.2025) ed eventuale proroga tecnica fino al 31.12.2025, conformemente a quanto indicato negli atti approvati con Determinazione n. _____ del _____ sopra richiamata.

Art. 3 (Obblighi dell'concessionario) L'affido del servizio viene conferito dal Comune ed accettato dal Concessionario sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme e condizioni contenute nei seguenti documenti:

- a) Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati;
- b) Disciplinare di gara;
- c) domanda di partecipazione alla gara;
- d) Offerta tecnico - organizzativa;
- e) Offerta economica;

che le parti dichiarano di aver sottoscritto per integrale accettazione che ancorché non materialmente uniti al presente contratto restano depositati agli atti di questo Comune e qui s'intendono come integralmente riportati e trascritti.

Art. 4 (Pagamento del corrispettivo del servizio) Il pagamento del corrispettivo dovuto dal Comune all'Concessionario per il pieno e perfetto adempimento del contratto avverrà in base a singole fatture, alle scadenze stabilite, che saranno emesse dal concessionario, in base alle previsioni e con le modalità di cui all'art_____ del Capitolato.

Art. 5 (Revisione periodica del prezzo) La revisione periodica del prezzo è ammessa alle condizioni e modalità previste dall'art. ___ del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale.

Art. 6 (Responsabilità ed assicurazioni) A garanzia dell'esatto e

puntuale adempimento degli obblighi assunti con il presente contratto, la Ditta _____ presenta Polizza Fideiussoria n. _____ di data _____ rilasciata dalla _____, così come previsto dall'art. ____ del del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale.

Art. 7 (Cessione del contratto e del credito) E' vietata la cessione del presente contratto. E' vietata altresì la cessione dei crediti derivanti dal presente contratto.

Art. 8 (L. n. 136 del 13.08.2010 , art. 3) La ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della l. 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e s'impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Udine - della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 9 (Obblighi dell'Concessionario nei confronti dei propri lavoratori dipendenti) L'Concessionario dichiara di applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni oggetto del presente contratto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Udine e di agire, nei confronti degli stessi, nel rispetto degli obblighi della normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili,

nonché di ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio. In riferimento alle mansioni richieste come indicate nel Capitolato speciale è operante la CLAUSOLA SOCIALE ex art. 50 D.Lgs 50/2016, giusto art. ___ del capitolato speciale.

Art. 10 (Penalità) Nel caso si verificassero deficienze nel servizio imputabili al Concessionario, trovano applicazioni le disposizioni dell'art. ___ del capitolato precitato .

Art. 11 (Risoluzione del contratto) Per la risoluzione trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 59 del capitolato speciale già citato.

Art. 12 (Spese contrattuali) Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti, comprese quelle per imposte, tasse, diritti di segreteria, sono a totale carico della Ditta.

Art. 13 (obbligo di riservatezza e protezione dei dati personali) – Ai sensi dell' art. 29 del D. lgs. 196/2003 e s.m.i., il concessionario deve nominare un Responsabile del trattamento dei dati personali, per quanto riguarda i trattamenti di seguito specificati di cui è titolare il Comune di Passignano di Prato:

- organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi alla gestione della concessione
- organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali che si riferiscono ai fruitori relativi alla gestione che verrà eseguita e di tutti i dati personale di cui il concessionario può venire in possesso nell'espletamento del servizio.

confermandolo, insieme con me e alla mia presenza e vista lo sottoscrivono con modalità di firma digitale ai sensi degli artt. 24 del d.lgs. n. 82/2005 Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), di seguito verificata a mia cura ai sensi dell'art. 14 del D.P.C.M. 22.02.2013.

LA DITTA CONCESSIONARIA (firmato digitalmente)

IL RESPONSABILE DELL'AREA (firmato digitalmente)

IL SEGRETARIO COMUNALE (firmato digitalmente)

COMUNE DI PASIAN DI PRATO

CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI

(art. 54, comma 5, decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165/2001)

ARTICOLO 1 - DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE E AMBITO DI APPLICAZIONE (riferimento: artt. 1 e 2, DPR n. 62/2013 - Codice generale)

1. Il presente codice di comportamento integra, ai sensi dell'art. 54, comma 5, del d.lgs. n. 165/2001, le previsioni del codice generale di comportamento dei dipendenti pubblici, ai cui contenuti si fa integrale rinvio, in quanto interamente applicabili e cogenti per tutto il personale di questa amministrazione. Le presenti disposizioni integrative assumono eguale natura e valenza; sono, altresì, redatte in conformità a quanto previsto nelle apposite linee guida adottate dalla CIVIT-ANAC.
2. Il presente codice detta norme di comportamento che si applicano a tutti i dipendenti dell'ente, di qualsiasi qualifica e qualsiasi tipologia di contratto.
3. Ogni Titolare di Posizione Organizzativa (TPO), per gli ambiti di propria competenza, dovrà consegnare copia del presente codice e del codice generale all'interessato nonché inserire e far sottoscrivere - nel contratto, atto di incarico o altro documento avente natura negoziale e regolativa - apposita clausola che sancisca la risoluzione o la decadenza del rapporto, in caso di violazione degli obblighi comportamentali.
4. Le disposizioni del presente codice e del codice generale si applicano, per quanto compatibili, a tutti i collaboratori di imprese fornitrici di beni o servizi o che realizzano opere in favore dell'amministrazione, come indicato all'art. 2, comma 3, del codice generale. A tal fine, ogni TPO, per gli ambiti di propria competenza, dovrà mettere a disposizione, preferibilmente con modalità telematiche, dell'impresa contraente il presente codice ed il codice generale. Inoltre, in ogni contratto o altro documento avente natura negoziale e regolativa, si dovrà inserire e far sottoscrivere all'impresa contraente apposita clausola che preveda la risoluzione o la decadenza del rapporto, in caso di violazione degli obblighi comportamentali de quo. La risoluzione sarà preceduta da contestazione dell'obbligo violato da avviare secondo il disposto dell'art. 7 e segg. della L. 241/1990 e s.m.i.

ARTICOLO 2 - REGALI, COMPENSI ED ALTRE UTILITÀ (riferimento: art. 4, DPR n. 62/2013 - Codice generale)

1. A specifica di quanto previsto nell'art. 4, commi 2, 3 e 4, del codice generale, si dispone:
 - a) il modico valore (di regali o altre utilità) è fissato in euro € 100,00, riferito all'anno solare e quale limite complessivo nel quale il dipendente deve considerare, cumulativamente, tutte le fattispecie accettate, da chiunque provenienti;
 - b) il dipendente deve immediatamente comunicare al Responsabile della prevenzione della corruzione il ricevimento di regali e/o altre utilità, fuori dai casi consentiti dal presente articolo (e dall'art. 4 del codice generale); il predetto Responsabile dispone per la restituzione ogni volta che ciò sia possibile, diversamente decide le concrete modalità di devoluzione o utilizzo per i fini istituzionali dell'ente.
2. In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 6, del codice generale, il dipendente non deve accettare incarichi di collaborazione, di consulenza, di ricerca, di studio o

di qualsiasi altra natura, con qualsivoglia tipologia di contratto o incarico ed a qualsiasi titolo (oneroso o gratuito), da soggetti privati (persone fisiche o giuridiche) che:

a) siano o siano stati, nel biennio precedente, aggiudicatari di appalti, sub-appalti, cottimi fiduciari o concessioni, di lavori, servizi o forniture, nell'ambito di procedure curate personalmente o dal servizio di appartenenza;

b) abbiano o abbiano ricevuto, nel biennio precedente, sovvenzioni, contributi, sussidi ed ausili finanziari o vantaggi economici di qualunque genere, nell'ambito di procedure curate personalmente o dal servizio di appartenenza;

c) siano, o siano stati nel biennio precedente, destinatari di procedure tese al rilascio di provvedimenti a contenuto autorizzatorio, concessorio o abilitativo (anche diversamente denominati), curate personalmente o dal servizio di appartenenza.

Le disposizioni di cui al presente comma integrano quanto previsto in materia dal vigente art. 41 del Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi.

ARTICOLO 3 - PARTECIPAZIONE AD ASSOCIAZIONI E ORGANIZZAZIONI (riferimento: art. 5, DPR n.62/2013 - Codice generale)

1. A specifica di quanto previsto dall'art. 5, comma 1, del codice generale, si stabilisce che il dipendente deve comunicare al TPO della struttura in cui opera, entro 7 giorni lavorativi, la propria adesione o appartenenza ad associazioni od organizzazioni che svolgono attività riconducibili agli ambiti di competenza del servizio/ufficio di appartenenza.

2. I TPO devono effettuare la comunicazione al Responsabile per la prevenzione della corruzione.

ARTICOLO 4 - COMUNICAZIONE DEGLI INTERESSI FINANZIARI E CONFLITTI D'INTERESSE (riferimento: art. 6, DPR n. 62/2013 - Codice generale)

1. La comunicazione degli interessi finanziari e dei conflitti d'interesse prevista dall'articolo 6, comma 1, del codice generale deve essere data per iscritto dal dipendente al TPO all'atto dell'assegnazione all'ufficio/servizio di lavoro.

2. I TPO provvedono con comunicazione destinata al Responsabile per la prevenzione della corruzione.

ARTICOLO 5 - OBBLIGO DI ASTENSIONE (riferimento: art. 7, DPR n. 62/2013 - Codice generale)

3. Quando ricorra il dovere di astensione di cui all'art. 7 del codice generale il dipendente lo comunica per iscritto, immediatamente, al momento della presa in carico dell'affare/procedimento, al TPO, dettagliando le ragioni dell'astensione medesima.

4. Il TPO, esaminata la comunicazione, decide nel merito, entro 15 giorni ed, ove confermato il dovere di astensione, dispone per l'eventuale affidamento delle necessarie attività ad altro dipendente od avoca a sé la trattazione e conclusione.

ARTICOLO 6 - PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE (riferimento: art. 8, DPR n. 62/2013 -Codice generale)

1. Le disposizioni del presente articolo integrano e specificano quanto previsto dall'art. 8 del codice generale circa il rispetto delle misure e le prescrizioni contenute nel Piano triennale di prevenzione della corruzione.

2. Il dipendente collabora con il Responsabile della prevenzione della corruzione, secondo quanto da questi richiesto, per tutte le attività ed azioni che hanno finalità di contrasto e prevenzione della corruzione.

3. Il dipendente segnala, in via riservata, al Responsabile della prevenzione della corruzione le situazioni di illecito o irregolarità di cui venga a conoscenza sul luogo di lavoro

e durante lo svolgimento delle proprie mansioni. Sono oggetto di segnalazione i comportamenti, i rischi, i reati ed altre irregolarità che possono risultare a danno dell'interesse pubblico. La comunicazione dovrà essere il più circostanziata possibile. Nei casi di comunicazione verbale, il Responsabile per la prevenzione della corruzione ne redige sintetico verbale sottoscritto dal dichiarante.

4. Il Responsabile per la prevenzione della corruzione adotta le misure previste dalla legge a tutela dell'anonimato del segnalante ed a garanzia che la sua identità non sia indebitamente rivelata. In merito si applicano le disposizioni dell'art. 54-bis del d.lgs. n. 165/2001 in base al quale:

- a) nell'ambito del procedimento disciplinare, l'identità del segnalante non può essere rivelata, senza il suo consenso, sempre che la contestazione dell'addebito disciplinare sia fondata su accertamenti distinti e ulteriori rispetto alla segnalazione;
- b) qualora la contestazione sia fondata, in tutto o in parte, sulla segnalazione, l'identità può essere rivelata ove la sua conoscenza sia assolutamente imprescindibile per la difesa dell'incolpato;
- c) la denuncia è sottratta al diritto di accesso previsto dagli artt. 22 e seguenti della legge n. 241/1990.

ARTICOLO 7 - TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ (riferimento: art. 9, DPR n. 62/2013 -Codice generale)

1. Le disposizioni del presente articolo integrano e specificano quanto previsto dall'art. 9 del codice generale.
2. Il dipendente osserva tutte le misure previste nel Programma triennale per la trasparenza e l'integrità.
3. In ogni caso, il dipendente - per le mansioni affidate in base alle direttive impartite dal TPO della struttura di appartenenza che si conformano a quelle del Responsabile della trasparenza (individuato ai sensi dell'art. 43 del d.lgs. 33/2013) - assicura tutte le attività necessarie per dare attuazione agli obblighi di trasparenza previsti dalla normativa vigente.
4. I dati, le informazioni, gli atti e le elaborazioni oggetto di pubblicazione, a fini di trasparenza, devono essere messi a disposizione in modo tempestivo, preciso e completo e nei tempi richiesti dal TPO della struttura di appartenenza e/o dal Responsabile della trasparenza.
5. I TPO di struttura sono i diretti referenti del Responsabile della trasparenza per tutti gli adempimenti e gli obblighi in materia; con quest'ultimo collaborano fattivamente, attenendosi alle metodologie e determinazioni organizzative ed operative da questi decise.
6. Il dipendente deve aver cura di inserire nel fascicolo di ogni pratica trattata tutta la documentazione ad essa afferente, al fine di consentire la tracciabilità del processo decisionale.

ARTICOLO 8 - COMPORTAMENTO NEI RAPPORTI TRA PRIVATI (riferimento: art. 10, DPR n. 62/2013 - Codice generale)

1. Oltre a quanto previsto dall'art. 10 del codice generale, il dipendente:
 - a) osserva scrupolosamente il segreto d'ufficio;
 - b) non divulga informazioni, di qualsiasi tipo, di cui sia a conoscenza per ragioni d'ufficio;
 - c) non esprime giudizi o apprezzamenti, di nessun tipo, riguardo all'attività dell'ente e con riferimento a qualsiasi ambito;
 - d) non pubblica, sotto qualsiasi forma, sulla rete internet (forum, blog, social network, ecc.) dichiarazioni inerenti l'attività lavorativa, indipendentemente dal contenuto, se esse siano riconducibili, in via diretta o indiretta, all'ente;
 - e) non assume qualsiasi altro tipo di comportamento che possa ledere l'immagine dell'amministrazione.

ARTICOLO 9 - COMPORTAMENTO IN SERVIZIO (riferimento: art. 11, DPR n. 62/2013 -Codice generale)

1. Le disposizioni del presente articolo integrano e specificano quanto previsto dall'art. 11 del codice generale.
2. I TPO di struttura ripartiscono i carichi di lavoro, tra i dipendenti assegnati alle strutture dirette, secondo le esigenze organizzative e funzionali e secondo le migliori tecniche e prassi organizzative.
3. I TPO dovranno tener conto delle negligenze e ritardi da parte dei dipendenti in sede di valutazione della performance individuale.
4. I TPO, nella ripartizione dei carichi di lavoro, tengono anche conto di quanto accertato nell'ambito di indagini sul benessere organizzativo o di analoghe indagini in materia di qualità dei servizi.
5. I dipendenti devono utilizzare i permessi ed i congedi, previsti dalle norme di legge o di contratto, esclusivamente per le ragioni e nei limiti ivi previsti.
6. I TPO, nell'ambito delle loro competenze, devono vigilare sul rispetto dell'obbligo di cui al precedente comma 5, evidenziando le eventuali deviazioni e valutando le misure da adottare nel caso concreto.
7. I TPO controllano che la timbratura delle presenze da parte dei propri dipendenti avvenga correttamente e valutano, per le pratiche scorrette, le misure o le procedure da adottare, secondo il caso concreto.
8. I controlli di cui sopra con riguardo ai TPO sono posti in capo al Segretario comunale.
9. A tutela del patrimonio pubblico, i dipendenti ed i TPO utilizzano i materiali, le attrezzature, i servizi, le strumentazioni telefoniche e telematiche ed, in generale, ogni altra risorsa di proprietà dell'ente o dallo stesso messa a disposizione, unicamente ed esclusivamente per le finalità di servizio; è vietato qualsiasi uso a fini personali o privati.
10. Nell'utilizzo di cui sopra, il dipendente impiega massima diligenza, si attiene scrupolosamente alle disposizioni all'uso impartite dall'amministrazione con il vigente **Regolamento comunale per l'uso degli strumenti informatici** e con il vigente **Regolamento interno per l'uso dei telefoni cellulari**. Inoltre, conforma il proprio comportamento ad ogni azione o misura che sia idonea a garantire la massima efficienza ed economicità d'uso, con particolare riguardo al rispetto degli obblighi ed accorgimenti che assicurino la cura e la manutenzione dei beni nonché il risparmio energetico.
11. In tema di rispetto della puntualità sul luogo di lavoro i dipendenti conformano il proprio comportamento alle direttive impartite **con circolare riepilogativa delle principali disposizioni in materia di orari di lavoro, servizio e apertura degli uffici al pubblico**. Durante lo svolgimento di attività di servizio esterne alla sede lavorativa è vietato accedere, per interessi personali e/o privati, ad esercizi commerciali, pubblici esercizi, uffici, altri luoghi.
12. I dipendenti che sono dotati di divise o indumenti da lavoro non possono utilizzare tali beni al di fuori dell'orario di lavoro.
13. I dipendenti devono usare i mezzi dell'A.C. soltanto per lo svolgimento dei compiti d'ufficio, astenendosi dal trasportare terze persone, se non per motivi d'ufficio.

ARTICOLO 10 - RAPPORTI CON IL PUBBLICO (riferimento: art. 12, DPR n. 62/2013 - Codice generale)

1. Le disposizioni del presente articolo integrano e specificano quanto previsto dall'art. 12 del codice generale.
2. Quando non previsto da una diversa disposizione e quando l'istanza ricevuta non dà avvio ad un procedimento amministrativo, vi è l'obbligo di rispondere agli utenti con la massima tempestività e, comunque, non oltre 30 giorni.
3. Alle comunicazioni di posta elettronica si deve rispondere con lo stesso mezzo, in modo esaustivo rispetto alla richiesta ed avendo cura di riportare tutti gli elementi idonei ai fini

dell'identificazione dell'autore della risposta, del servizio di appartenenza e relativo responsabile.

4. Nei rapporti con l'utenza, in tutti i casi in cui è possibile e l'utente vi consente, è obbligatorio l'utilizzo, in via prioritaria, della posta elettronica; restano salve e confermate le norme che impongono forme di comunicazione specifiche.

5. In aggiunta a quanto indicato nei precedenti commi, i dipendenti addetti ad uffici a diretto contatto con il pubblico:

- a) trattano gli utenti con la massima cortesia;
- b) rispondono agli utenti nel modo più completo ed accurato possibile, nei limiti delle proprie competenze;
- c) forniscono ogni informazione atta a facilitare ai cittadini l'accesso ai servizi comunali.

6. Ai dipendenti ed ai TPO è vietato rilasciare dichiarazioni agli organi di informazione inerenti l'attività lavorativa e/o quella dell'ente nel suo complesso, in assenza di una specifica autorizzazione da parte del Sindaco

7. I dipendenti ed i TPO che operano in servizi per i quali sono state adottate carte dei servizi (o documenti analoghi sugli standard di quantità e qualità) sono obbligati al rispetto delle disposizioni in esse contenute.

ARTICOLO 11 - DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER I

DIRIGENTI/RESPONSABILI (riferimento: art. 13, DPR n. 62/2013 - Codice generale).

1. Le disposizioni del presente articolo integrano e specificano quanto previsto dall'art. 13 del codice generale.

2. I TPO devono effettuare annualmente la comunicazione di cui all'art. 13, comma 3, del codice generale, entro 7 giorni lavorativi dalla scadenza per la presentazione della dichiarazione dei redditi, prevista dalla normativa vigente. La comunicazione deve essere fatta per iscritto, utilizzando il fac-simile predisposto dal Responsabile per la prevenzione della corruzione e consegnata all'ufficio preposto alla gestione delle risorse umane. Nel medesimo termine rassegnano copia dell'ultima dichiarazione dei redditi presentata.

3. In fase di prima applicazione, quanto previsto dal precedente comma dovrà essere effettuato entro 30 giorni dall'approvazione del presente codice.

4. I TPO devono osservare e vigilare sul rispetto delle norme in materia di incompatibilità, cumulo di impieghi ed incarichi, da parte dei propri dipendenti. In particolare, prima del rilascio delle autorizzazioni, devono effettuare una approfondita verifica relativamente alla presenza di conflitti di interesse, anche potenziali, oltre al puntuale riscontro di tutte le altre condizioni e presupposti legittimanti stabiliti per legge e/o regolamento.

5. Quanto previsto al precedente comma 4, quando riferito ai TPO è a cura del Segretario comunale.

ARTICOLO 12 - VIGILANZA, MONITORAGGIO E ATTIVITÀ FORMATIVE (riferimento: art. 15, DPR n. 62/2013 - Codice generale)

1. Le disposizioni del presente articolo integrano e specificano quanto previsto dall'art. 15 del codice generale.

2. Le funzioni di vigilanza e monitoraggio sull'attuazione del presente codice, oltre che del codice generale, sono attribuite ai TPO, agli organismi di controllo interno e all'ufficio per i procedimenti disciplinari, come previsto e con le modalità definite nell'art. 15, comma 1, del codice generale. Il Responsabile della prevenzione della corruzione (con il supporto dell'ufficio personale) deve verificare annualmente il livello di attuazione del codice, rilevando il numero ed il tipo delle violazioni accertate e sanzionate ed in quali aree dell'amministrazione si concentra il più alto tasso di violazioni.

3. Il Responsabile della prevenzione della corruzione, in relazione alle violazioni accertate e sanzionate, ha l'obbligo di attivare le autorità giudiziarie competenti per i profili di responsabilità contabile, amministrativa, civile e penale.
4. I TPO, in collaborazione con il Responsabile della prevenzione della corruzione ed il responsabile dell'ufficio personale, si attivano per garantire idonee e periodiche attività formative sui contenuti dei codici di comportamenti, da parte dei dipendenti.
5. La partecipazione dei dipendenti alla formazione sui contenuti dei codici di comportamento è obbligatoria.

ARTICOLO 13 - RESPONSABILITÀ CONSEGUENTE ALLA VIOLAZIONE DEI DOVERI DEL CODICE (riferimento: art. 16, DPR n. 62/2013 - Codice generale)

1. Come previsto dall'art. 16 del codice generale, la violazione degli obblighi contenuti nel presente codice è rilevante dal punto di vista disciplinare.
2. Le violazioni saranno valutate sulla base delle norme disciplinari previste dalla legge e dai CCNL vigenti.

ARTICOLO 14 - DISPOSIZIONI TRANSITORIE E DI ADEGUAMENTO

1. Il codice di comportamento è uno degli strumenti essenziali di attuazione della legge 6 novembre 2012, n. 190 e del Piano triennale di prevenzione della corruzione adottato da questo Ente; pertanto, i suoi contenuti potranno essere integrati e modificati con ulteriori disposizioni.

ARTICOLO 15 - DISPOSIZIONI FINALI

1. Il presente codice viene pubblicato sul sito internet istituzionale e nella rete intranet.