



COMUNE DI PASIAN DI PRATO
PROVINCIA DI UDINE
SERVIZI FINANZIARIO -TRIBUTI
VIA ROMA, 46 - 33037 PASIAN DI PRATO - TEL. 0432-645962 - FAX 0432-645914
e-mail: ragioneria@pasian.it internet: www.pasian.it

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ATTRAVERSO PASTI VEICOLATI PRESSO LE
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA E PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E ARTICOLI
VARI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PER I CENTRI ESTIVI COMUNALI PER IL TRIENNIO
2012/2015
CIG 4346059158

INDICE

- art. 1 – oggetto dell'appalto;
- art. 2 – durata dell'appalto;
- art. 3 – corrispettivo;
- art. 4 – sopralluogo;
- art. 5 – disposizioni comuni alle due tipologie di fornitura;
- art. 5.1 – caratteristiche dei generi alimentari;
- art. 5.2 – etichettatura;
- art. 5.3 – personale e dispositivi di protezione individuale;
- art. 5.4 – fornitura di prodotti biologici, tipici o tradizionali;
- art. 5.5 – menù;
- art. 5.6 – iniziative di educazione alimentare;
- art. 5.7 – servizi aggiuntivi;

- art. 6 – disposizioni relative alla fornitura di derrate alimentari;
- art. 6.1 – oggetto e modalità della fornitura;
- art. 6.2 – ordinazioni, trasporto e consegne;

- art. 7 – disposizioni relative alla fornitura e distribuzione di pasti veicolati:
- art. 7.1 – caratteristiche del centro di cottura;
- art. 7.2 - oggetto e modalità della fornitura di pasti veicolati;
- art. 7.3 – servizio “merenda sana”;
- art. 7.4 – ordinazioni, trasporto e consegne;
- art. 7.5 – oneri a capo della ditta appaltatrice;
- art. 7.6 – casi di sciopero;
- art. 7.7 - mansioni del personale addetto alla distribuzione;
- art. 7.8 – pulizia dei refettori;

- art. 8 – controllo della qualità dei pasti e del servizio;
- art. 8.1 – tipologie di controllo;
- art. 8.2 – analisi chimiche;
- art. 8.3 – episodi di tossinfezione alimentare;

- art. 9 – responsabilità e polizza assicurativa;
- art. 10 – subappalto;
- art. 11 – valutazione dei rischi;
- art. 12 – osservanza delle norme in materia di lavoro;
- art. 13 – adempimenti a carico della ditta;
- art. 14 – revisione dei prezzi e variazione entità del servizio;
- art. 15 – tracciabilità dei flussi;
- art. 16 – fatturazione e pagamenti;
- art. 17 – divieto di cessione del contratto e vicende soggettive dell'esecutore del contratto;
- art. 18 – cauzioni;
- art. 19 – risoluzione del contratto;
- art. 20 – modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento;
- art. 21 – decadenza dall'aggiudicazione;
- art. 22 – applicazione di penali;
- art. 23 – oneri a carico del Comune;
- art. 24 – obbligo di riservatezza;
- art. 25 – stipula del contratto e spese contrattuali;
- art. 26 – controversie e foro competente;
- art. 27 – norme finali;

ARTICOLO 1 “OGGETTO DELL'APPALTO”

Il presente capitolato speciale di appalto, definito in seguito anche con la sigla csa, determina le regole per le tipologie di servizio di seguito meglio specificate, nei confronti di cinque distinti plessi scolastici:

- 1) **fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso le scuole dell'infanzia e per il centro estivo (solo scuola dell'infanzia di Pasian di Prato)** ove è impiegato personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale, ubicate come di seguito descritto:
 - a) scuola dell'infanzia di Pasian di Prato, Via Cialdini n. 20;
 - b) scuola dell'infanzia di Passons, Via Zorutti 11;
- 2) **fornitura, porzionatura e distribuzione di pasti veicolati presso le scuole primarie e secondaria e per il centro estivo (solo scuola Primaria di Pasian di Prato)** ubicati come di seguito descritto:
 - c) scuola primaria di Pasian di Prato, Via Leonardo da Vinci n. 23;
 - d) scuola secondaria di Pasian di Prato, Via Leonardo da Vinci n. 10;
 - e) scuola primaria di Passons, Via Dante n. 29.
- 3) **prosecuzione del servizio aggiuntivo “merenda sana” come meglio specificato nell'art. 7.3 attraverso la fornitura di pane speciale e/o yogurt presso le scuole primarie di Pasian di Prato;**

Sarà cura dell'Amministrazione comunale comunicare all'inizio di ogni anno scolastico, i dati relativi ai rientri pomeridiani presso le scuole e le relative giornate in cui attivare il servizio di refezione.

Sulla base dei resoconti relativi all'anno solare 2011 ed a titolo meramente indicativo, il servizio di refezione ha registrato un totale di 75.423 pasti serviti, così suddivisi:

1) scuola dell'infanzia di Pasian di Prato: servizio di refezione dal lunedì al venerdì per complessivi 17.003 pasti serviti; numero medio quotidiano di presenze in mensa: 85-;

2) scuola dell'infanzia di Passons: servizio di refezione dal lunedì al venerdì per complessivi 15.651 pasti serviti; numero medio quotidiano di presenze in mensa: 78-;

3) scuola primaria di Pasian di Prato: servizio di refezione dal lunedì al venerdì per complessivi 22.246 pasti serviti; numero medio quotidiano di presenze in mensa: 110-;

4) scuola primaria di Passons: servizio di refezione dal lunedì al venerdì per complessivi 17.707 pasti serviti; numero medio quotidiano di presenze in mensa: 88-;

5) scuola secondaria di Pasian di Prato: servizio di refezione articolato su due giornate settimanali per complessivi 2.816 pasti serviti; numero medio quotidiano alunni in mensa: 35

Per una maggiore completezza si forniscono altresì i dati trasmessi dal Circolo Didattico di Pasian di Prato e relativi alle iscrizioni per l'anno scolastico 2012/2013 presso le scuole Primarie.

scuola primaria di Pasian di Prato: iscritti 170

scuola primaria di Passons: iscritti 104

I centri estivi vengono svolti presso la Scuola Primaria di Pasian di Prato nel periodo che va dalla seconda quindicina di giugno alla prima di agosto e presso la Scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato nel mese di luglio e la prima quindicina di agosto.

Il numero dei pasti forniti nel 2011 è stato il seguente:

Scuola Prima di Pasian di Prato n. 1361

Scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato n. 1095

Agli effetti del presente Capitolato la ditta aggiudicataria dell'appalto viene indicata con il termine “ditta”, mentre il Comune di Pasian di Prato viene indicato con il termine “stazione appaltante”.

Agli effetti del presente capitolato la prima tipologia di fornitura come sopra descritta verrà definita “fornitura di generi alimentari”, mentre la seconda verrà definita “fornitura di pasti veicolati”.

ART. 2 “DURATA DELL'APPALTO”

Il servizio sarà svolto per i seguenti periodi scolastici: 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015. Sono escluse le festività contemplate nel calendario scolastico ed i sabati. L'inizio ed il termine del servizio potrà essere differito dall'Amministrazione comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica del prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta appaltatrice. L'impresa appaltatrice non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare unilateralmente la durata del presente contratto, previo esperimento di una adeguata istruttoria dalla quale emergano le ragioni obiettive di convenienza economica e di pubblico interesse al rinnovo: la Ditta si obbliga sin d'ora all'eventuale rinnovo del contratto. La Stazione appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto della durata massima di mesi 6 (sei) finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo appalto. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo l'adeguamento prezzi previsto dall'art.14 del presente capitolato. La ditta è obbligata ad accettare la proroga.

ART. 3 "CORRISPETTIVO"

Il valore complessivo e presuntivo dell'appalto per la durata di tre anni è pari al prezzo che viene fissato a base d'asta, moltiplicato il numero dei pasti somministrati nell'anno solare 2011:

conteggio costi	Tipologia pasto	Pasti somministrati anno 2011 per 3 anni	Prezzo a base d'asta	Valore contrattuale presunto
Scuole dell'Infanzia compresi centri estivi	Fornitura derrate alimentari ed articoli vari	101.247	€. 2,10 oltre all'iva	€. 212.618,70 oltre all'iva
Scuole Primarie compresi i centri estivi	Pasti veicolati	124.212	€. 4,70 oltre all'iva	€. 583.796,40 oltre all'iva
Scuola Secondaria di Pesian di Prato	Pasti veicolati	8448	€. 4,70 oltre all'iva	€. 39.705,60 oltre all'iva
TOTALE IVA ESCLUSA				€. 836.120,70 oltre all'iva

A detti importi vanno aggiunti gli oneri per la sicurezza determinati a corpo in complessivi €. 300,00 non soggetti a ribasso d'asta ai sensi del D. Lgs. 81/2008 (vedasi DUVRI allegati).

I dati relativi alla presenza presso le mense nell'anno solare 2011 hanno carattere puramente indicativo; l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi delle derrate, nonché di procedere alla variazione in aumento o in diminuzione del numero dei centri di produzione e/o distribuzione pasti, in relazione anche alle variazioni della normativa scolastica. Occorrendo in corso di fornitura un aumento od una diminuzione della stessa, la Ditta aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo di appalto alle stesse condizioni del contratto, ai sensi dell'art. 11 del R.D. 2440/1923.

ART. 4 "SOPRALLUOGO"

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo presso tutti i plessi scolastici da servire, al fine di 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.

ARTICOLO 5 "DISPOSIZIONI COMUNI ALLE DUE TIPOLOGIE DI FORNITURA"

Le disposizioni del presente articolo e delle sue successive suddivisioni sono riferite sia alla fornitura di generi alimentari che alla fornitura di pasti veicolati.

ARTICOLO 5.1 – "CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI"

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare sia per la fornitura di generi alimentari sia per la produzione e successiva fornitura di pasti veicolati, derrate alimentari di prima scelta, rispondenti ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 ed alle norme di buona tecnica, secondo le proposte di menù e le grammature indicate nelle tabelle comprese nell'allegato sub A) "Linee guida per la preparazione dei menu scolastici dell'Azienda

Sanitaria“ e secondo le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato sub B) “tabelle merceologiche dei principali prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti preparati presso centri di cottura esterni” rilasciato dalla locale Azienda sanitaria.

Le derrate alimentari non deperibili, ossia quelle che non richiedono particolari procedure per la loro conservazione (es: scatolame, bibite, pasta, riso, etc.) dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque mai inferiore a 120 giorni dalla data di consegna ai locali interessati per il loro impiego. I prodotti alimentari freschi e confezionati che richiedono temperature di refrigerazione per la loro conservazione quali formaggi, latte fresco, yogurt, carne sottovuoto, ecc. dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque mai inferiore all'emivita del prodotto stesso. Surgelati e congelati (se previsti) dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque non inferiore a 60 giorni dalla data di consegna ai locali interessati per il loro impiego. I succhi di frutta (se previsti) dovranno avere la caratteristica di frutta al 100% , pastorizzati e senza zuccheri aggiunti. 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 congelamento, 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 carni dovranno essere di provenienza biologica, da animali nati, allevati, macellati e sezionati all'interno della Comunità europea e saranno provviste della corretta etichettatura e documentazione come previsto dalle normative vigenti.

Le ditte concorrenti devono essere in regola con gli adempimenti relativi all'autocontrollo previsti dal D. Lgs. 193/2007.

ARTICOLO 5.2 “ETICHETTATURA”

La ditta 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 Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- a dimostrare l'avvenuta 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;
- ad evidenziare le 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.

ARTICOLO 5.3 – “PERSONALE E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE”

Tutto il personale addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria necessaria ai sensi della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, prestando particolare attenzione al lavaggio delle mani ed alla raccolta dei capelli.

La ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42 e D. Lgs. 193/2007) da indossare durante le ore di servizio unitamente a dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 11 del c.s.a. e del D. Lgs. 81/2008.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto previsto dal D.P.R. 327/80 art. 42 e D. Lgs. 193/2007.

La ditta dovrà comunicare all'Amministrazione comunale in forma scritta ed entro 15 giorni dalla comunicazione di affidamento delle forniture, il nominativo della persona di adeguata qualifica ed esperienza, coordinatrice e responsabile di tutte le attività connesse alla fornitura appaltata, e della gestione dei rapporti con l'Amministrazione, unitamente al nominativo dell' Operatore del Settore Alimentare.

ARTICOLO 5.4 –“FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI”

Ai fini dell'ottenimento del contributo per l'introduzione della mensa biologica, questa Amministrazione richiede che le ditte partecipanti si impegnino a fornire per l'intera durata dell'appalto derrate alimentari e pasti veicolati utilizzando prevalentemente, e comunque in misura superiore al 60% del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura:

- produzioni ottenute da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.
- dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.;
- prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G. .

In ogni caso per le derrate alimentari e per i pasti veicolati forniti, tutto il pane fresco, la pasta alimentare, il riso, la pasta secca all'uovo, la verdura fresca e surgelata, la frutta fresca, le carni bianche e rosse, le uova (compreso frittate, crepes e preparazioni in genere derivanti dall'uovo), e lo yogurt dovranno avere provenienza biologica certificata secondo i regolamenti sopra citati. Pertanto le disposizioni dell'allegato sub b) non andranno applicate ai generi alimentari biologici, laddove incompatibili.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in idonee confezioni, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

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

È vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Anche laddove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), gli imballaggi di consegna dovranno essere muniti della etichetta originale, attestante la provenienza dei prodotti.

La disposizione di cui sopra si intende estesa anche al pane fresco biologico consegnato quotidianamente.

Sulla scorta dei propri documenti contabili, la Ditta si impegna a fornire tutta la documentazione ed i rendiconti che dovessero rendersi necessari per l'ottenimento del contributo relativo all'introduzione delle mense biologiche ai sensi della L.R. 8 agosto 2000, n. 15, ed in particolare entro il 20 gennaio di ogni anno dovrà rilasciare una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta, attestante:

- a) la percentuale di utilizzo dei prodotti biologici, dichiarati tipici o tradizionali o certificati DOP, IGP, o STG calcolata esclusivamente in rapporto alla spesa dichiarata per le derrate alimentari fornite al Comune di Pesian di Prato per l'esecuzione dell'appalto in oggetto;
- b) la percentuale di derrate biologiche, tipiche, tradizionali, certificate DOP, IGP, o STG usate, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.;
- c) che tutti i prodotti biologici, tipici, tradizionali, DOP, IGP e STG forniti al Comune di Pesian di Prato per la preparazione dei pasti o per i pasti veicolati, sono stati assoggettati al regime di controllo ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successivo Regolamento abrogativo CEE 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati o agli altri regimi di certificazione e controllo eventualmente previsti dai provvedimenti con i quali sono stati dichiarati tipici e tradizionali;
- d) il totale dei corrispettivi fatturati all'Ente comunale nel corso dell'anno solare per la fornitura dei pasti distinta per plesso scolastico.

ARTICOLO 5.5 – “MENU”

I menù dovranno conformarsi alle disposizioni impartite dalla Azienda per i Servizi Sanitari, e alle linee guida dell'allegato sub a).

I menù potranno comunque subire modifiche per esigenze particolari dell'utenza, o per disposizione dell'Azienda per i Servizi sanitari e/o deliberazioni emerse durante gli incontri della commissione mensa. Tali modifiche eventuali saranno contenute e comunque tali da non produrre variazioni di rilievo nel costo delle derrate.

A titolo esemplificativo e non vincolante si riporta nell'allegato sub c) il menù servito nell'anno scolastico 2011/2012 nelle scuole del Comune di Pesian di Prato.

Ulteriori modifiche non potranno intervenire da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione comunale.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. sciopero, incidenti, interruzioni di energia elettrica, gas, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- individuazione di condizioni igieniche non idonee, di carattere eccezionale, che possano mettere a rischio in modo diretto o indiretto la salute dei consumatori;
- in seguito ad autorizzazione scritta da parte dell'amministrazione in conseguenza di valide motivazioni.

La Ditta si impegna a fornire e rispettare particolari regimi dietetici nei confronti di singoli utenti, comprovati e richiesti esclusivamente da certificato medico, così come si impegna a fornire sia per le derrate alimentari che per i pasti veicolati una dieta da concordare con l'Ente e l'Azienda sanitaria per alunni affetti da celiachia. In questo ultimo caso la Ditta si impegna su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione a fornire tutta la documentazione e rendicontazione necessaria all'ottenimento del contributo per la somministrazione dei pasti privi di glutine ai bambini affetti da celiachia. Per le suddette diete speciali, la Ditta si impegna a garantire la varietà del menù.

Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati, la Ditta provvederà a fornire pasti sulla base di una dieta leggera nel caso di fornitura di pasti veicolati.

La Ditta si impegna infine a concordare un menù alternativo per l'intero anno scolastico, laddove da parte dei genitori degli alunni riceva richieste di sostituzione di alcune pietanze, giustificate da motivazione di ordine culturale-religioso (ad esempio: sostituzione della carne di maiale).

ARTICOLO 5.6 – “INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE”

La ditta si impegna a collaborare con l'Amministrazione comunale e le organizzazioni scolastiche nelle attività volte alla promozione dell'educazione alimentare. La ditta si impegna ad organizzare e gestire almeno una giornata per ogni plesso e per ogni anno scolastico con iniziative volte a promuovere i principi di una sana e corretta alimentazione, con attenzione particolare a diversificare le iniziative in base all'età dei diversi alunni nei confronti dei quali le stesse sono rivolte.

ARTICOLO 5.7 – “SERVIZI AGGIUNTIVI”

Previo definizione delle modalità, dei tempi e dei costi del servizio, la Ditta 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, in sostituzione del medesimo personale dell'Amministrazione, che si debba assentare per malattia o altri motivi. La Ditta 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 alle derrate ed ai pasti veicolati, alla fine di ogni mese i corrispettivi relativi alle sostituzioni di personale effettuate nel medesimo arco temporale.

ARTICOLO 6 “DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI”

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

ARTICOLO 6.1 – “OGGETTO E MODALITA' DELLA FORNITURA”

La Ditta aggiudicataria 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) “linee guida...” al presente capitolato, della tabella merceologica nonché delle disposizioni del presente capitolato d'appalto 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, bicchieri, piatti, vaschette e posateria in plastica, etc.);
- 4) la fornitura di piatti, posateria, bicchieri e caraffe in sostituzione di quelli di proprietà comunale ogni qualvolta gli stessi necessitano di sostituzione, fermo restando che gli stessi al termine dell'appalto resteranno di proprietà comunale;
- 5) fornitura di prodotti per la pulizia;
- 6) monitoraggio costante da rendicontare mensilmente all'Amministrazione, volto ad evitare la presenza di agenti infestanti;
- 7) 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.

Qualsiasi pietanza definita in modo generico e ripetuta all'interno del menù, quale "antipasto di verdura", "dolce", "verdure cotte e crude", "pasta alle verdure" e frutta fresca, dovrà essere idoneamente variata nell'arco della settimana e del mese al fine di evitare la ripetizione dei medesimi piatti ed abbinamenti, sulla base dei prodotti disponibili nella stagione.

E' compito della Ditta 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 a) si riferiscono agli alimenti al crudo al netto degli scarti di lavorazione.

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

Le controversie che dovessero insorgere in merito alle quantità delle forniture verranno risolte sulla base di un idoneo controllo congiunto tra l'Ente e la Ditta, volto a verificare la regolarità delle consegne degli alimenti, del ciclo di cottura, del porzionamento e della conservazione delle derrate. Scopo ultimo di queste fasi è verificare e garantire quotidianamente la distribuzione del numero di pasti occorrenti e delle grammature previste.

Restano escluse dall'appalto essendo a carico dell'Ente, l'approntamento, la manutenzione e la pulizia delle cucine nonché la fornitura di pentolame, mestoli, coltelleria ed attrezzature da cucina ad eccezione di quanto definito ai punti 4) e 5).

Per quanto attiene la documentazione contabile relativa alla fornitura, l'Ente richiede la compilazione giornaliera di un documento che attesti distintamente per le due scuole dell'infanzia il numero di pasti che sono stati ordinati alla Ditta e quindi preparati nelle cucine delle scuole, utilizzando i generi alimentari forniti. Sulla base di tale documentazione avverrà il pagamento da parte dell'Amministrazione, indipendentemente dalla quantità e varietà dei generi alimentari forniti.

ARTICOLO 6.2 – "ORDINAZIONI, TRASPORTO E CONSEGNE"

L'Amministrazione si impegna a comunicare alla Ditta il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche. La Ditta a sua volta 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 Ditta, ovvero spediti via fax. In questo ultimo caso la Ditta si impegna a fornire ed installare un apparecchio fax in comodato d'uso per ognuno dei due plessi scolastici, garantendone manutenzione e funzionamento. Laddove 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. Laddove per tali motivi la Ditta 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 Ditta, 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.

ARTICOLO 7

“DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI”

Le disposizioni stabilite nel presente articolo e nelle sue successive suddivisioni sono riferite esclusivamente alla fornitura di pasti veicolati.

ARTICOLO 7.1 – “CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA”

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di utilizzare, per la produzione di pasti veicolati, un unico Centro di Cottura disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e situato a una distanza massima di Km 30 dalla sede degli uffici comunali siti a Pesian di Prato – Via Roma 46, determinata utilizzando la procedura “itinerari” disponibile su www.viamichelin.it opzione “percorso più breve”.

Qualora il centro cottura non sia sotto la competenza dell'A.S.S. n. 4, l'Amministrazione comunale si riserva di richiedere un riscontro della situazione igienico sanitaria all'A.S.S. competente.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare copia dell'eventuale contratto di affitto dei locali, copia della SCIA – segnalazione certificata di inizio attività per attività di produzione e veicolazione pasti già attiva alla data di presentazione dell'offerta – L.R. 5.12.2005 n. 29 e s.m.i. del D. Lgs. 26.3.2010 n. 59 e del Testo unico delle Leggi di pubblica sicurezza, approvato con R.D. 18.6.1931 n. 773 e successive modifiche ed integrazioni e relativo regolamento di attuazione, approvato con R.D. 6.5.1940, e copia della N.I.A. – notifica di nuova impresa alimentare o di variazione di impresa alimentare – art. 6 Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari o eventuali altre autorizzazione inerenti il servizio dovranno essere fornite dalla Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 7.2 – “OGGETTO E MODALITA' DELLA FORNITURA DI PASTI VEICOLATI”

La Ditta si impegna alla fornitura ed alla distribuzione di pasti veicolati che dovranno essere confezionati in giornata, e saranno costituiti da un “primo”, un “secondo”, un contorno di verdura fresca o cotta, concludendosi con frutta fresca, dolce, gelato o yogurt, in conformità alle allegate tabelle sub a) e sub b). I pasti saranno sempre accompagnati da pane, e da acqua naturale “di rubinetto”. Le grammature indicate nelle tabelle allegate si riferiscono al peso degli alimenti al crudo, al netto dunque di ogni scarto di lavorazione.

La ditta inoltre si impegna a proseguire il servizio di “merenda sana” come meglio specificato nell'articolo successivo.

Qualsiasi pietanza definita in modo generico e ripetuta all'interno del menù, quale “antipasto di verdura”, “dolce”, “verdure cotte e crude”, “pasta alle verdure” e frutta fresca, dovrà essere variata nell'arco della settimana e del mese al fine di evitare la ripetizione dei medesimi piatti ed abbinamenti, sulla base dei prodotti disponibili nella stagione e secondo le indicazioni delle Linee Guida dell'Azienda Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire quotidianamente formaggio parmigiano reggiano in confezioni integre sulle quali sia riportata la data di scadenza, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari da usare in ciascuna mensa scolastica. E' esclusa la fornitura di formaggio grattugiato in sacchetti non originali e non riportanti la data di scadenza.

La Ditta si impegna ad adeguare il menu servito alle variazioni richieste dall'Amministrazione comunale o dall'Autorità sanitaria che si rendano necessarie per particolari esigenze di interesse pubblico o per specifiche esigenze di determinati utenti, connesse alla necessità di seguire diete speciali e corredate da certificato medico, o giustificate da motivazioni culturali-religiose.

ARTICOLO 7.3 – “SERVIZIO “MERENDA SANA””

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

Il servizio di cui sopra è da intendersi come prestazione accessoria e quindi non è oggetto di offerta economica né soggetto a fatturazione.

La ditta 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 (per coloro che frequentano il tempo pieno), con l'unica differenza che la fornitura 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. Coloro che non fruiscono del servizio mensa, sulla scorta dei dati dell'anno solare 2011, sono quantificabili in numero di 3840 annui (circa 40 presenze per ciascun giorno per 3 giorni la settimana) e frequentano tutti la scuola primaria di Pesian di Prato. Tale previsione dovrebbe ridursi a 20 presenze per ciascun giorno per 3 giorni la settimana nel 2013/2014 ed a 0 presenze nel 2014/2015.

ARTICOLO 7.4 – “ORDINAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNE”

L'Amministrazione si impegna a comunicare alla Ditta il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche. La Ditta a sua volta dovrà comunicare il recapito telefonico o fax al quale il personale dell'Ente addetto alla preparazione pasti effettuerà gli ordinativi.

Giornalmente entro le ore 9.00 del mattino un operatore delle scuole comunicherà telefonicamente o via fax alla Ditta il numero delle presenze degli utenti. La Ditta dovrà consegnare i pasti presso ogni plesso scolastico con un anticipo rispetto al momento di distribuzione non superiore ai 15 minuti, e comunque in tempo utile affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente all'ora prefissata comunicata dalle scuole o dall'Amministrazione.

E' preciso impegno della Ditta garantire che il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto presso il centro di cottura ed il momento della somministrazione dello stesso presso i refettori scolastici, alle temperature indicate dall'art. 31 del D.P.R. 327/80, non superi la durata di un'ora (60 minuti primi), e comunque consenta il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo, per ognuno dei plessi scolastici serviti e per ogni turno di ristorazione. Sono quindi espressamente escluse consegne cumulative, ovvero un unico viaggio per tutti e tre i plessi, laddove venga superato il termine di 60 minuti per il secondo od il terzo plesso.

Tali periodi potranno essere oggetto di esplicito controllo da parte dell'Amministrazione che congiuntamente al Responsabile della Ditta procederà alla misurazione dei tempi relativi alle operazioni di confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti presso i refettori. Il mancato rispetto dei tempi potrà essere giustificato esclusivamente da particolari ed eccezionali condizioni del traffico non prevedibili o da cause di forza maggiore, debitamente comprovate.

L'Amministrazione richiederà per iscritto la Ditta al rispetto dei tempi, qualora i controlli dimostrassero il superamento del termine di 60 minuti. Il terzo richiamo scritto per ogni anno scolastico, comporterà l'applicazione delle previste sanzioni di cui all'art. 22.

Quotidianamente la Ditta emetterà bolla di consegna nel rispetto delle vigenti norme, riportante l'ora di consegna, il nome della scuola destinataria ed il numero dei pasti consegnati (una per ciascuna scuola).

Il trasporto dei pasti deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il trasporto deve essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- b) le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dall'art. 31 del DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- c) le preparazioni alimentari e le derrate in genere saranno rinchiusi in appositi contenitori nel rispetto delle normative vigenti in modo da garantire l'igienicità dei prodotti alimentari trasportati durante l'espletamento della fase produttiva;
- d) i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80;
- e) la Ditta appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo nelle mense scolastiche sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato precedentemente (60 minuti primi) e tale comunque da consentire il mantenimento delle temperature di legge, l'appetibilità del cibo ed il rispetto del “legame caldo” e del “legame freddo”;
- f) la Ditta appaltatrice si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità offerte dallo sviluppo delle tecnologie nel settore;
- g) i pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezione monoporzione, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. Le derrate crude saranno confezionate con polietilene alimentare in sacchetti di carta, conformi ai dettati legislativi in materia;

h) il trasporto verrà effettuato in tempi tali da consentire il regolare inizio del servizio di mensa all'ora stabilita dalle autorità scolastiche e comunicata da questa Amministrazione prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Ove si verificassero modifiche dell'orario di inizio della mensa in corso d'anno, verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta che sarà tenuta ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari.

ARTICOLO 7.5 – “ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE”

Gli oneri relativi alla fornitura di pasti veicolati a carico della Ditta sono i seguenti:

- 1) uso di derrate di prima qualità, nel rispetto delle indicazioni dell'allegato sub b), uso e fornitura di derrate biologiche e certificate laddove indicato, rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione degli alimenti;
- 2) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la produzione dei pasti;
- 3) conservazione di campioni di alimenti secondo quanto successivamente stabilito in caso di episodi sospetti di tossinfezione;
- 4) trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei sino al luogo di consumo;
- 5) porzionatura dei pasti e distribuzione dei medesimi e ritiro delle portate nella mensa scolastica;
- 6) lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc.;
- 7) pulizia dei locali in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, secondo quanto previsto nel successivo punto relativo alle operazioni di pulizia dei locali;
- 8) raccolta dei rifiuti nei luoghi indicati dall'Amministrazione;
- 9) fornitura delle attrezzature per il funzionamento del servizio (fornitura di carrelli su ruote come piano d'appoggio per il trasporto delle pietanze, fornitura di piatti, bicchieri infrangibili e posate non in plastica, caraffe in plastica con chiusura di sicurezza superiore, tovaglie e tovaglioli di carta, etc.);
- 10) immediata sostituzione del materiale di cui al punto precedente nel momento in cui risulti deteriorato o non adatto all'uso;
- 11) acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali e delle apparecchiature (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, ecc.);
- 12) tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti in ogni mensa scolastica e dei registri della rilevazione delle temperature;
- 13) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento la fornitura affidata alla Ditta appaltatrice;
- 14) fornitura del vestiario al personale della Ditta appaltatrice e di tutti i dispositivi di protezione individuale;
- 15) copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza della fornitura stessa;
- 16) predisposizione ed attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) per ciascuna mensa scolastica presso la quale fornisce e distribuisce pasti veicolati, ponendo particolare attenzione alla salvaguardia degli aspetti igienico - sanitari, in osservanza al disposto del D.Lgs 193/2007;
- 17) monitoraggio costante da rendicontare mensilmente all'Amministrazione, volto ad evitare la presenza di agenti infestanti, 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;
- 18) effettuazione delle analisi chimiche come meglio precisato all'art. 8.2;
- 19) prosecuzione del servizio aggiuntivo “Merenda sana” come specificato al punto 7.3;
- 20) ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento della fornitura, anche se non esplicitata nel presente Capitolato.

ARTICOLO 7.6 – “CASI DI SCIOPERO”

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, il preavviso dovrà essere dato al Comune mediante comunicazione telefonica eseguita direttamente nei confronti di questa Amministrazione nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione comunale applicherà la penale come indicato all'art. 22.

In caso di sciopero del personale scolastico non comunale tale da non richiedere o consentire l'espletamento della fornitura, il Comune si impegna a dare apposito preavviso alla Ditta entro i medesimi termini e con le stesse modalità di cui al precedente capoverso. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione comunale è tenuta a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti prodotti a condizione che la Ditta dimostri di avere effettivamente prodotto i pasti.

ARTICOLO 7.7 – “MANSIONI DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE”

La Ditta utilizzerà presso ogni plesso scolastico per le mansioni di distribuzione dei pasti veicolati il seguente numero di unità di personale

- 1) da 1 a 40 bambini – un addetto;
- 2) da 41 a 90 bambini – due addetti;
- 3) da 91 a 130 bambini – 3 addetti
- 4) oltre 130 – quattro addetti

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il personale dovrà essere in regola con le autorizzazioni sanitarie previste dalle leggi vigenti, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come previsto dal D. Lgs. 197/2003;
- b) la ditta 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;
- c) la Ditta 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 di cui all'articolo 7.8, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo.
- d) La Ditta dovrà rispettare il monte ore contrattuale dei dipendenti impegnati nella distribuzione come indicato nell'offerta tecnica
- e) La ditta dovrà attuare il piano di formazione come indicato nell'offerta tecnica

Eventuali osservazioni nei confronti del personale saranno rivolte in forma scritta alla Ditta stessa, al fine di conseguire nei successivi 7 giorni dal ricevimento, le necessarie controdeduzioni.

Eventuali e reiterate violazioni delle norme del presente capitolato e di quelle relative al buon funzionamento del servizio di distribuzione dei pasti, nonché evidenti, documentate ed ingiustificate difficoltà a rapportarsi con il referente dell'Amministrazione o con il personale della scuola, inclusi gli alunni fruitori del servizio, da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, comporteranno la possibilità di sostituzione dello stesso da parte della Ditta. L'applicazione di tale misura si renderà obbligatoria su richiesta dell'Amministrazione in seguito alla terza documentata ed ingiustificata violazione dei principi richiamati, denunciata in forma scritta, nel corso del periodo di durata dell'appalto.

ARTICOLO 7.8 – “PULIZIA DEI REFETTORI”

La Ditta appaltatrice si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali di cucina (che sarà consegnato all'amministrazione ad inizio appalto e rispetterà i termini tecnici predisposti in fase di offerta), refezione e di servizio di ciascuna mensa presso la quale distribuisce pasti veicolati, e delle relative attrezzature ed arredi come di seguito indicato:

PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI E LOCALI
Dopo ogni uso	fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, posateria e stoviglieria.
Giornalmente	pavimenti, 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, plafoniere, altre pareti.
All'occorrenza	riempimento dei dosatori di sapone liquido per la pulizia delle mani, sostituzione rotoli carta per asciugarsi le mani etc.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire a contatto, utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro

contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detersione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle buone norme di tecnica. La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche 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.

ARTICOLO 8 **“CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO”**

ARTICOLO 8.1 – “TIPOLOGIE DI CONTROLLO”

L'Ente appaltante vigilerà sul servizio e sulla fornitura per tutta la durata dell'appalto nel rispetto delle dovute cautele igienico sanitarie, e senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore è obbligato a fornire al personale comunale o suoi delegati incaricati dell'attività di controllo, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai cucinini presso le scuole ed ai locali del centro di cottura, mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- 1) controllo da parte dell'Amministrazione;
- 2) controllo da parte dell'Azienda sanitaria;
- 3) controllo da parte della Commissione mensa, conformemente a quanto disposto dal relativo regolamento.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti od incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazione delle irregolarità riscontrate, da inviare a loro cura all'Amministrazione comunale.

I verbali saranno sottoscritti anche dall'incaricato della Ditta appaltatrice se presente; in caso di assenza o rifiuto, verranno firmati da due testimoni.

Una copia del verbale sarà inviata alla Ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione comunale entro sette giorni.

ARTICOLO 8.2 – “ANALISI CHIMICHE”

Ai fini del controllo igienico-sanitario della fornitura, la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per ciascun semestre e per ogni plesso scolastico servito, almeno 6 campionature e/o tamponi sul prodotto finito, attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso presso le scuole primarie e secondaria, e sulle derrate alimentari presso le scuole dell'infanzia, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori autorizzati per legge.

La comunicazione sull'esito della prima serie di analisi annuali dovrà essere effettuata inderogabilmente entro il **30 novembre**, mentre la comunicazione sulla seconda serie di analisi dovrà essere effettuata entro il **30 aprile** di ogni anno di durata dell'appalto.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penali successivamente indicate, valutata la gravità del caso, potrà richiedere l'immediata sospensione della fornitura fino all'accertamento oggettivo della risoluzione dell'anomalia riscontrata, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento della medesima fornitura da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, e quello relativo alla facoltà di risolvere il contratto.

In caso di lieve difformità, estrapolata dall'esito delle analisi batteriche, la Ditta dovrà individuare le cause ed attuare un piano d'intervento nel minor tempo possibile per ripristinare le condizioni igieniche necessarie al superamento dell'anomalia.

Avvalendosi di propri consulenti in materia, anche l'Amministrazione comunale potrà provvedere ad effettuare direttamente analisi e tamponi sui pasti veicolati, sulle derrate fornite e sulle attrezzature utilizzate. Qualora i risultati di detti prelievi dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la Ditta si impegna a proprie spese all'esecuzione di successive indagini eseguite presso l'Istituto di analisi che l'Amministrazione vorrà indicare, fino alla completa negativizzazione del risultato batteriologico.

ARTICOLO 8.3 – “EPISODI DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE”

La Ditta è tenuta a conservare quotidianamente presso il proprio centro di cottura un campione completo e rappresentativo dei pasti veicolati del giorno, in appositi contenitori chiusi, munito di etichetta recante la data di produzione, e conservato alla temperatura di 4° centigradi per 72 ore. Tale campione dovrà essere posto a disposizione delle competenti autorità, nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di malore riconducibili al consumo di alimenti nell'ambito del servizio di refezione scolastica, nei casi di sospetta tossinfezione, o laddove dovessero rendersi necessari o richiesti accertamenti da parte dei soggetti preposti al controllo tecnico-ispettivo ed igienico-sanitario. La campionatura di riferimento del pasto dovrà essere seguita con le seguenti procedure:

- 1) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, nel luogo di consumo o, altrimenti, nel centro cottura;
 - 2) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - 3) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. edibili;
 - 4) il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa + 4° C° per 72 ore dal momento di preparazione in contenitori ermeticamente chiusi;
- (L'assenza del campione in seguito a controllo da parte di persona preposta comporta la sanzione di €. 500,00 Euro per ciascuna portata non conservata o assente come indicato all'art. 22).

ARTICOLO 9 “RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA”

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione comunale, agli utenti del servizio, a terzi e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione dei lavori, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico e movimentazione merci. La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto dei lavori, di proprietà e/o in uso e/o in comodato al Comune. In particolare la ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio, che prodotte da terzi, distribuite e/o somministrate tramite le mense del Comune di Pisan di Prato, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa fra i terzi anche l'Amministrazione comunale, con massimale non inferiore a euro 3.500.000,00 per sinistro, con il limite di euro 3.500.000,00 per persona e di euro 3.500.000,00 per danni a cose, di validità non inferiore alla durata del servizio. Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a euro 3.500.000,00 per sinistro con il limite di euro 3.500.000,00 per persona.

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli già fissati dal comma 2) del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.

L'esistenza di polizze di cui ai commi precedenti non libera la ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale delle polizze assicurative specifiche di cui al comma 2) o della appendice di polizza (o della dichiarazione) di cui al comma 3) dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale prima della stipula del contratto e comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio pena la decadenza dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 10 “ SUBAPPALTO ”

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto dei pasti e di pulizia dei locali e di monitoraggio degli agenti infestanti.

L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate all'art. 118 del D. Lgs. N. 163/2006, pertanto la ditta aggiudicataria dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi. Ai sensi dell'art. 118 comma 3), il pagamento dei subappaltatori sarà onere dell'affidatario del servizio che avrà l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione comunale copia delle fatture quietanziate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato. La ditta aggiudicataria è altresì obbligata a depositare il contratto di subappalto presso il Comune almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto. I movimenti finanziari devono essere effettuati tramite bonifico bancario o postale ovvero con altro strumento di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

ARTICOLO 11

“VALUTAZIONE DEI RISCHI”

La ditta appaltatrice è tenuta a predisporre e trasmettere all'Amministrazione comunale entro sessanta giorni dall'inizio del servizio e per ciascuna mensa servita, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Tale relazione deve contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativi 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.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari per l'espletamento del lavoro in sicurezza.

ARTICOLO 12

“OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO”

La ditta aggiudicataria 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 ditta aggiudicataria è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'Amministrazione comunale sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

La ditta aggiudicataria 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 ditta aggiudicataria, 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 ditta aggiudicataria dovrà tener conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta della Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

La ditta aggiudicataria solleva l'Amministrazione comunale 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 dell'Amministrazione comunale in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'Amministrazione comunale di ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 19.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale saranno a carico della ditta aggiudicataria.

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

ARTICOLO 13

“ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA”

Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice è tenuta:

- 1) a partecipare con il proprio datore di lavoro alla riunione di coordinamento, ai fini delle disposizioni di cui all'art 26 del D. Lgs 81/2008 che sarà indetta dal datore di lavoro dell'insediamento e a cui parteciperà anche il datore di lavoro committente; in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (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 dei locali, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente.
- 2) A depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dall'amministrazione comunale) una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla ditta appaltatrice di cui all'art. 11 (VALUTAZIONE DEI RISCHI)
- 3) A depositare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 9.
- 4) A costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 18.
- 5) A comunicare il nominativo della ditta cui sono stati affidati gli adempimenti di cui all'art. 7.5 n. 17 (agenti infestanti);
- 6) A fornire entro 60 giorni dall'inizio del servizio copia di attestato che dimostri l'idoneità ai sensi del Reg. CEE 852/04 e della L.R. 21/2005.

Sono altresì a carico della ditta appaltatrice:

- 1) la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare/notifica di nuova attività /variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia dalla Deliberazione della Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia n. 3160 del 22.12.2006;
- 2) l'ottenimento a propria cura e spese, di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente capitolato;
- 3) l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola mensa terminale;
- 4) la realizzazione per ogni mensa servita, di tutte le attività previste nel presente capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'operatore del sistema alimentare e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005.

ARTICOLO 14

“REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO”

Il prezzo rimane fisso ed invariabile per il 1° anno scolastico. Successivamente, sull'importo contrattuale verrà applicata, al termine di ogni anno scolastico, la revisione dei prezzi secondo i parametri indicati dall'ISTAT che verranno desunti dal bollettino mensile di statistica ISTAT del mese di luglio di ogni anno e, in particolare dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

Al termine del contratto, ed in mancanza di suo rinnovo, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Le prestazioni oggetto del servizio potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione comunale per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la ditta appaltatrice possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, ai sensi dell'art. 11 del R.D. n. 2440 del 18.11.1923.

ARTICOLO 15

“TRACCIABILITA' DEI FLUSSI”

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. La ditta aggiudicataria si impegna a dare immediata comunicazione al Comune di Pisan di Prato e alla Prefettura di Udine della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ARTICOLO 16

“FATTURAZIONE E PAGAMENTI”

La liquidazione dei corrispettivi verrà disposta entro 30 giorni dal ricevimento della fattura sulla base della presentazione di fatture mensili, emesse sulla scorta delle bolle di consegna giornaliera, indicanti il numero di pasti da preparare tramite la fornitura di generi alimentari oppure di pasti veicolati serviti. Ogni fattura dovrà indicare in modo distinto il numero dei pasti serviti agli alunni, agli insegnanti e ai cuochi o collaboratori. Il corrispettivo da liquidare sarà il risultato del prodotto tra il prezzo praticato per singolo pasto ed il numero dei pasti veicolati o per i quali sono state fornite le derrate alimentari nel periodo indicato in fattura.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti alla Ditta. In tal caso, la liquidazione verrà disposta successivamente alla decisione adottata dall'Ente dopo aver acquisito le controdeduzioni della Ditta.

Sarà cura dell'Amministrazione comunale acquisire preventivamente il DURC in corso di validità e con esito regolare relativamente ai versamenti contributivi ed assistenziali previsti.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.01.2008, n. 40, prima di effettuare pagamenti di importo superiore a diecimila euro, l'Amministrazione verificherà se la ditta aggiudicataria 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'Amministrazione comunale 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 al ruolo.

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

Dai pagamenti saranno detratte eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta aggiudicataria.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale 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 ditta per le misure preventive previste dal DUVRI allegato al presente c.s.a, che verranno liquidate con le stesse modalità sopra esposte, previa autorizzazione di fattura semestrale posticipata a seguito della verifica della documentazione comprovante l'attuazione delle misure previste.

ARTICOLO 17

“DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO”

Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto a pena di nullità.

Si applica l'art. 116 del D. Lgs. N. 163/2006 per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto.

ARTICOLO 18

“CAUZIONI”

L'impresa aggiudicataria deve versare all'atto della stipulazione del contratto e nelle forme previste dalla legge la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto esperimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato con le modalità di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

L'importo contrattuale sarà quello risultante dal prodotto del prezzo offerto per i pasti presunti così come indicato all'art. 3 del presente csa.

In caso di riduzione della cauzione per incameramento parziale, la medesima andrà ricostituita nell'ammontare iniziale entro 30 giorni dal verificarsi della riduzione. Lo svincolo della cauzione verrà autorizzato con apposito provvedimento in assenza di controversia.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

ARTICOLO 19

“RISOLUZIONE DEL CONTRATTO”

La Ditta sarà responsabile di eventuali danni che, in relazione al servizio svolto, venissero arrecati a persone o cose.

Qualora il servizio venisse svolto in maniera imprecisa, non accurata o contravvenendo alle prescrizioni di legge, l'Amministrazione provvederà a notificare formale diffida a mezzo raccomandata A.R., invitando la Ditta ad ovviare alle negligenze e inadempienze contestate.

Nel caso di persistenti irregolarità nelle forniture o di altre gravi violazioni da parte della Ditta agli obblighi derivanti dal contratto, l'Ente potrà risolvere il contratto, con facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta inadempiente, fatta salva l'applicazione delle penali previste successivamente.

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

- 1) apertura di una procedura fallimentare, di concordato preventivo o di amministrazione controllata a carico della Ditta;
- 2) venire meno dei requisiti richiesti per l'ammissione alla gara;
- 3) cessazione dell'attività di gestione;
- 4) utilizzo di derrate alimentari qualitativamente scadenti o scadute in relazione alla data della loro conservazione;
- 5) verificarsi di casi di intossicazione alimentare per cause riconducibili a responsabilità della Ditta in relazione alla qualità dei generi alimentari forniti;
- 6) mancato superamento della percentuale del 60% nella fornitura o nell'utilizzo di alimenti biologici, rispetto al totale dei prodotti forniti od utilizzati;
- 7) mancata reintegrazione della cauzione;
- 8) reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione della fornitura e del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato, ovvero ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In ogni caso di risoluzione del contratto, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ARTICOLO 20 **“MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO”**

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 19 (risoluzione del contratto), la ditta aggiudicataria corrisponderà all'Amministrazione comunale una somma pari alla differenza tra il prezzo dalla ditta stessa offerto in sede di gara e quello che l'Amministrazione comunale dovrà affrontare per la nuova gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla differenza anzidetta, fermo altresì restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione sui giornali e sulle Gazzette Ufficiali, conseguenti all'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 21 **“DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE”**

La ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 9 relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito nell'art. 18 relativamente alla cauzione definitiva e all'art. 25 “ stipulazione del contratto” Riservandosi in tal caso l'Amministrazione comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

ARTICOLO 22 **“APPLICAZIONE DI PENALI”**

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione comunale potrà chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Le irregolarità riscontrate saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R all'appaltatore, che dovrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione comunale sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, per ogni verificarsi dei casi di seguito specificati:

1 - QUANTITA'

€. 500,00 (cinquecento/00 – non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

- €. 5.000,00 (CINQUEMILA/00) – totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico.
- €. 2.500,00 (DUEMILACINQUECENTO/00) – mancata consegna di una portata, presso anche ogni singolo plesso scolastico.
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie ecc.)
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancato rispetto delle grammature verificato su 5 pesate della stessa preparazione.
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancata consegna anche di una sola portata di dieta speciale

2 - RISPETTO DEL MENU'

- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionale che devono essere forniti dalla Ditta.
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto del menù previsto (1° piatto).
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto del menù previsto (2° piatto).
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancato rispetto del menù previsto (contorno).
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancato rispetto del menù previsto (frutta).

3 - IGIENICO SANITARI (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge)

- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) - Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – Rinvenimento di parassiti.
- €. 1.500,00 (MILLECINQUECENTO/00) – rinvenimento di prodotti alimentari scaduti .
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – inadeguata igiene degli automezzi.
- €. 1.500,00 (MILLECINQUECENTO/00) – mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- €. 2.500,00 (DUEMILACINQUECENTO/00) – fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- €. 1.000,00 (MILLE/00) – temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto delle norme igienico- sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – assenza e/o errata conservazione del campione ai sensi dell'art. 8.3 del presente capitolato d'appalto anche in assenza di episodi di tossinfezione.

4 - TEMPISTICA

- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, fatta eccezione nel caso in cui il ritardo è conseguente alla attuazione di una procedura correttiva oppure a seguito di una non conformità.

5 - ALTRO

Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il Responsabile del Servizio potrà applicare una penale da €. 250,00 ad €. 2.500,00 a seconda della gravità dell'infrazione stessa.

Le sanzioni in ordine al "RISPETTO DEL MENU'" non verranno applicate in caso di variazioni dovute a cause di forma maggiore, tempestivamente comunicate all'Amministrazione comunale, anche verbalmente e successivamente formalizzate.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 5% del valore annuo del contratto; oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse ovvero mediante trattenuta sulla cauzione di cui all'art. 18 del presente capitolato.

Il provvedimento con cui viene disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 30 giorni dalla data di notificazione di cui sopra, pena la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 23 "ONERI A CARICO DEL COMUNE"

Sono a carico del Comune i costi relativi:

- ai consumi di energia elettrica, gas, ed acqua occorrenti per il funzionamento dei servizi di mensa presso le singole scuole;
- alla manutenzione degli arredi e delle attrezzature presenti all'interno dei refettori, non di proprietà della Ditta;
- alla produzione, distribuzione e raccolta dei buoni-pasto ed alle operazioni connesse all'introito delle relative somme;
- alla fornitura dei sacchetti per la raccolta dei rifiuti.

ARTICOLO 24

“OBBLIGO DI RISERVATEZZA”

La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa sulla privacy contenuta nella legge 675/1996 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare, la ditta aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 25

“STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI”

Dopo l'aggiudicazione definitiva, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipula del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

Sono a carico della ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa:

- le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relative 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 ditta aggiudicataria restano inoltre le imposte e gli altri oneri che, direttamente o indirettamente, gravano sui servizi oggetto dell'appalto.

Il presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (IVA).

L'IVA è regolata dalla Legge; tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale di appalto si intendono IVA esclusa.

ARTICOLO 26

“CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE”

Il foro di Udine sarà competente per dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.

ARTICOLO 27

“NORME FINALI”

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia di codice civile.

La ditta aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali 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 nel bando di gara.

Al presente capitolato speciale d'appalto vengono allegati i seguenti documenti:

allegato a) - linee guida per la preparazione dei menu' scolastici

allegato b) - tabelle merceologiche e caratteristiche tecniche delle derrate alimentari

allegato c) - menu' in vigore nell'anno scolastico 2011/2012 presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria.

Allegato d) DUVRI



AZIENDA PER I SERVIZI SANITARI N. 4 "MEDIO FRIULI"
Dipartimento di Prevenzione - S.O.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione
UDINE, VIA CHIUSAFORTE 2 - ☎ 0432 553975 - 553253 📠 553217
✉ nutrizione@mediofriuli.it

LINEE GUIDA PER LA PREPARAZIONE DEI MENÙ SCOLASTICI

Anno scolastico 2011-2012

INDICE

Presentazione	pag 3
Destinatari	pag 3
Gruppi alimentari	pag 3
Menù	
• Frequenze alimentari	pag 4
• Note al menù	pag 5
• Grammature degli alimenti	pag 10
• Menù base su 4 settimane	pag 11
• Menù base su 8 settimane	pag 12-13
• Esempio di menù su 4 settimane	pag 14
• Modifiche al menù	pag 15
Sostenere il bambino in un percorso di sana alimentazione	pag 16
Cestini per gite/pranzo fuori sede	pag 17
Alcune ricette	pag 18

S.O.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione
Dipartimento di Prevenzione
Azienda per i Servizi Sanitari n.4 "Medio Friuli"
www.mediofriuli.it

Medico, responsabile della SOCIAN
Medico, referente area nutrizione
Assistente sanitaria, coordinatrice
Assistente sanitaria
Assistente sanitaria
Assistente sanitaria
Dietista

Cecilia Savonitto
Aldo Savoia
Donatella Belotti
Paola Corazza
Tiziana Macoritto
Adriana Rodaro
Cristina Schellenberger
Manuela Mauro

PRESENTAZIONE

Il contesto scolastico è un ambiente favorevole all'acquisizione di sane abitudini alimentari.

Le presenti linee guida rappresentano un modello alimentare adeguato ai bisogni dei bambini e dei ragazzi delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. La proposta di menù in esse contenuta, riferita a due momenti della giornata alimentare - lo spuntino di metà mattina e il pranzo - rispetta i principi di varietà, stagionalità, freschezza e presentazione di piatti della cultura locale.

I riferimenti per la redazione di questo documento si possono trovare nelle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" pubblicate dall'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - www.inran.it).

DESTINATARI

Il presente documento è rivolto a tutti i soggetti coinvolti nel servizio di Ristorazione Scolastica o interessati comunque ad approfondire i temi per una sana alimentazione:

- amministrazioni comunali e istituzioni scolastiche, statali e non
 - gestori del servizio di ristorazione, cuochi, personale addetto alla distribuzione e personale della scuola
 - genitori, insegnanti e componenti delle commissioni mensa
- ... ma non si esclude che sia interessante anche per i ragazzi!*

GRUPPI ALIMENTARI

Gruppo	Alimenti	Nutrienti prevalenti
Frutta e verdura	Mele, pere, albicocche, pesche, kiwi, anguria, pomodori, finocchi, insalata, cavolfiore...	Vitamine, minerali, fibra, acqua
Cereali, derivati e tuberi	Pasta, pane, pizza, riso, orzo, cous cous, farro, gallette di cereali, polenta	Carboidrati
Latte e derivati	Latte, yogurt, ricotta, formaggi freschi e stagionati	Proteine e calcio
Carne, pesce, uova, salumi e legumi	Pollo, tacchino, maiale, manzo, merluzzo, platessa, uova, prosciutto crudo, bresaola, piselli, ceci, fave, lenticchie, fagioli....	Proteine e ferro
Condimenti	Olio extra vergine d'oliva, olio d'arachidi, burro, panna...	Grassi

MENÙ

FREQUENZE ALIMENTARI

Un menù in linea con le indicazioni suggerite dall'INRAN può essere costruito secondo le frequenze sotto indicate, che *si riferiscono a 5 pasti settimanali, per 4 settimane*. Ogni pasto è costituito, secondo la tradizione italiana, da un primo, un secondo, un antipasto o contorno di verdura, il pane e la frutta (se a merenda viene fornito pane speciale o yogurt) oppure, se previsto il piatto unico, pane, verdura e dolce/gelato due volte al mese (la frutta a metà mattina).

Minestra di verdure/legumi	1 volta alla settimana
Legumi (primi piatti asciutti)	3 volte ogni 4 settimane
Riso o orzo o altro cereale	1 o 2 volte alla settimana
Pasta o gnocchi	2 volte alla settimana
Carne rossa	0-1 volta alla settimana
Carne bianca	1-2 volta alla settimana
Prosciutto crudo/cotto o bresaola	1 volta ogni 4 settimane
Pesce	1 volta alla settimana
Uova	1 volta alla settimana
Formaggi	1 volta alla settimana
Verdure cotte/crude	1 volta al giorno
Patate	2-3 volte ogni 4 settimane
Polenta	1-2 volte ogni 4 settimane
Piatto unico	1-2 volte alla settimana
Dolce/gelato	2 volte ogni 4 settimane
Frutta fresca/secca	1 volta al giorno
Yogurt	1 volta alla settimana
Pane speciale/galette	1 volta alla settimana

Abbinamenti sconsigliati:

Pasta/riso con ragù di carne con secondo piatto a base di carne/pesce/formaggio/uova
Pasta/riso con contorno di patate/puré o polenta

NOTE AL MENÙ

Sono **parte integrante del menù** e devono essere messe a disposizione del personale di cucina, insegnanti e genitori. *Sono essenziali al fine di operare corrette scelte qualitative degli alimenti da utilizzare nella proposta del menù* e quindi hanno un carattere **vincolante**.

1. SPUNTINO

È costituito da frutta fresca, yogurt (magro o intero, con o senza frutta), pane speciale (con noci, olive, uvetta...) o gallette di riso/mais/orzo. La frutta di stagione andrà opportunamente alternata nell'arco della settimana: non più di 2 volte/settimana la stessa tipologia di frutta.

Va consumato lontano dai pasti. Qualora lo spuntino venisse consumato anche il pomeriggio, si raccomanda di utilizzare gli stessi alimenti proposti al mattino, alternandoli.

2. VERDURE E ORTAGGI

L'antipasto di verdure è un 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...) che nella modalità di cottura (lessatura, vapore, stufatura, forno). Una volta ogni 4 settimane è ammessa la preparazione di frittura con uso di olio di semi di arachide o oliva extravergine non riutilizzabili.

Qualora la proposta dell'antipasto non venisse adottata, le verdure saranno consumate come contorno.

Devono essere utilizzate 6 diverse tipologie di verdure e ortaggi nel corso di una settimana. Le verdure sono maggiormente gradite se variamente preparate e presentate: ad esempio insalata e carote, pomodori e cetrioli, finocchi e carote, sedano rapa e lattuga, zucchine e melanzane grigliate, bietta e zucchine lessate/al vapore, fagiolini al vapore, peperonata, caponata ecc.

I piselli sono legumi, pertanto non devono essere serviti al posto delle verdure.

N.B. *Le verdure surgelate possono essere usate solo a integrazione di quelle fresche* per il confezionamento delle minestre, delle crêpes spinaci/ricotta e del purè misto (v. nota 6).

3. PASTA, ORZO O RISO ALLE VERDURE O LEGUMI

La pasta, il riso, l'orzo o gli altri cereali devono essere preparati con condimenti a base di: salsa di pomodoro, verdure (con una o più tipologie), olio extra vergine d'oliva, burro.

Alcuni esempi di primi piatti asciutti:

- risotto alla zucca, alla crema di asparagi, alla crema di fagioli, agli spinaci, alle zucchine e porro, con piselli, "primavera"...
- orzotto con le zucchine, orzotto piselli e carote...
- pasta alle lenticchie, all'ortolana, alle melanzane, al pesto fresco, alla crema di zucchine e porri, ai broccoli, al pomodoro fresco e basilico, ai peperoni...

I primi piatti al pomodoro, da maggio a settembre devono essere preparati con prodotto fresco. Qualora la pasta e/o il riso e il cous cous vengano serviti freddi potranno essere conditi con ortaggi di stagione, sia crudi che cotti. È preferibile alternare il formato della pasta.

Per pasta e legumi si intende pasta asciutta condita con sugo di legumi. Qualora questo ultimo abbinamento risultasse non gradito, si potrà optare per una pasta all'olio extra vergine d'oliva con contorno di legumi (es.: ceci, lenticchie, fave, piselli, fagioli di vario tipo...) preparati e presentati in modi diversi (purea di fave o di ceci, piselli al pomodoro, fagioli in insalata...).

4. MINESTRE DI VERDURE E DI LEGUMI INTERI O PASSATI

Devono essere utilizzati verdure/ortaggi freschi o surgelati, legumi freschi, secchi o surgelati.

Le verdure e i legumi possono essere a pezzi, passati o frullati. Minestre e passati, quando non sono abbinati a un secondo piatto con patate o polenta, devono essere completati con vari tipi di cereali (pasta, riso, orzo, fiocchi d'avena, cous-cous, miglio...) o crostini di pane.

Alcuni esempi: passato di verdura con pastina, crema di legumi misti con crostini, crema di zucca con orzo, crema di carote con riso, minestra d'orzo con piselli, minestra di pasta e fagioli, crema di porro, minestra di cavolfiore...

Le minestre di verdura e legumi devono avere una consistenza semiliquida tale da non escludere l'aggiunta di piccole quantità di pasta o riso o orzo o crostini.

5. PIATTO UNICO

Il piatto unico associa i carboidrati (dei cereali o delle patate) alle proteine animali (carne, uova, pesce, formaggi) o vegetali (leguminose).

Il piatto unico, accompagnato dalle verdure di stagione, da dolce (o gelato) o frutta fresca, garantisce un pasto che sazia e soddisfa.

Alcuni esempi di piatti unici da alternare:

- **CARBOIDRATI + PROTEINE DELLA CARNE**
 - ✓ *polenta con spezzatino/brasato di manzo;*
 - ✓ *gnocchi di patate/di semolino con ragù di carne bianca o rossa;*
 - ✓ *lasagne al ragù di carne bianca o rossa;*
 - ✓ *cotoletta al forno con patate (al forno, purè...);*
- **CARBOIDRATI + PROTEINE DEL FORMAGGIO**
 - ✓ *lasagne alle verdure e formaggio;*
 - ✓ *pasta ai formaggi;*
 - ✓ *pizza (Margherita: pomodoro e mozzarella);*
 - ✓ *bruschetta con mozzarella e pomodoro;*
 - ✓ *torta salata con verdura e ricotta;*
- **CARBOIDRATI + PROTEINE DEL PESCE**
 - ✓ *riso/cous-cous con pesce in umido;*
 - ✓ *patate lesse/polenta con pesce;*
 - ✓ *pasta/riso al pesce (con filetti di pesce al pomodoro o in bianco, al tonno...).*

6. PATATE E PURÉ

Le patate devono essere fresche, e possono essere cotte al forno, lessate, in purea o, una volta al mese, fritte (vedi nota 2).

Il purè misto prevede l'utilizzo di almeno un altro ortaggio (o verdura) oltre alle patate (carote, bietta, spinaci, zucca, zucchine, sedano...).

Ricordatevi che le patate non sono "verdure", ma tuberi ricchi di amidi!

7. DOLCI

Devono essere di tipo secco e preparati in giornata (es.: crostata con marmellata, strudel, torta di mele, torta di mandorle/noci/nocciole, torta allo yogurt ecc.). Non è ammesso l'utilizzo di dolci preconfezionati (merendine e altro), a eccezione del gelato. Il dolce/gelato dopo il piatto unico può essere comunque sostituito con frutta fresca di stagione.

8. PESCE

Le tipologie che si possono utilizzare sono: platessa, sogliola, merluzzo, halibut, palombo, seppioline, calamari, tonno (se in scatola, non più di una volta al mese).

I filetti o tranci possono essere cotti al forno, alla piastra, stufati (con aggiunta di limone, salsa di pomodoro, latte, erbe aromatiche, verdure miste), lessati o preparati come crocchette confezionate in giornata. Il pesce può essere utilizzato anche per la preparazione di un piatto unico. Le preparazioni fritte possono essere proposte una volta al mese.

9. UOVA

Le uova possono essere preparate alternativamente come crêpes (con ricotta e verdure), frittata (anche alle verdure o con ortaggi) o uova sode (con olio e limone, salsa di pomodoro, prezzemolate).

E' importante che siano ben cotte. A questo piatto non vanno aggiunte altre proteine (prosciutto, altri tipi di formaggio, ecc).

10. FORMAGGI MISTI

Possono essere utilizzati, opportunamente variati nelle 4 settimane:

- Parmigiano Reggiano
- Pecorino toscano e sardo freschi
- Italico o Bel Paese
- Montasio
- Taleggio
- Stracchino
- Ricotta
- Mozzarella
- Caprino fresco

La grammatura complessiva indicata in tabella, è quella relativa a un'unica porzione di formaggio. Quando viene proposto un secondo a base di formaggi misti (es. Montasio e stracchino), la grammatura di ogni tipologia deve essere dimezzata.

11. FRUTTA

Deve essere fresca e di stagione e variata almeno 3 volte la settimana.

Saltuariamente la frutta può essere sostituita con frullati o spremute di agrumi freschi o pastorizzati, che non devono contenere zuccheri aggiunti, né conservanti, né additivi.

Di seguito alcune porzioni di frutta fresca: 1 mela, 1 pera, 1 pompelmo, 1 arancia, 1 kiwi, 3 clementine, 2 mandarini, 2 pesche piccole, 15 fragole, 6 albicocche, 6 prugne, 2 fette ananas fresco, 1 fetta anguria, 2 fette melone, 15 ciliegie, 2 fichi, 20 acini d'uva.

La frutta, se presentata a pezzi o sotto forma di macedonia, deve essere preparata con breve anticipo.

La frutta secca/disidratata (prugne, mele, albicocche, mandorle, noci...) può essere saltuariamente offerta a integrazione dello spuntino (frutta fresca, pane) in modesta quantità.

12. CARNI

Possono essere utilizzate carni bianche (es.: pollo, tacchino...) e rosse (es.: manzo, suino). Le carni possono essere preparate al forno, dorate, sotto forma di ragù, spezzatino, stufato (con aggiunta di limone, salsa di pomodoro, erbe aromatiche, verdure miste) e, per le fettine di petto di pollo/tacchino, alla piastra.

13. SALUMI

Si consiglia l'uso alternato di prosciutto crudo DOP, prosciutto cotto senza polifosfati e bresaola della Valtellina IGP.

PANE: una volta la settimana il pane deve essere di tipo integrale (preparato con la farina ottenuta dalla macinazione del chicco intero).

Quando viene servita la pizza, la porzione di pane prevista giornalmente deve essere dimezzata.

CONDIMENTI: a crudo deve essere utilizzato solo l'olio extra vergine di oliva e, per la frittura, in alternativa, l'olio di semi di arachide.

Il burro può essere utilizzato per il condimento del riso o della pasta, e va aggiunto solo a fine cottura.

Si consiglia di utilizzare anche il **sale iodato**, ma comunque di limitare l'utilizzo di sale nelle preparazioni alimentari. Per il condimento delle verdure crude, è possibile utilizzare aceto di mele o succo di limone fresco.

Non devono essere utilizzati condimenti tipo "dado", estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato, salse tipo maionese o ketchup.

ACQUA E BEVANDE: *... "L'equilibrio idrico deve essere mantenuto bevendo essenzialmente acqua, tanto quella di rubinetto quanto quella imbottigliata, entrambe sicure e controllate. Ricorda che bevande diverse (come aranciate, bibite di tipo cola, succhi di frutta, caffè, tè) oltre a fornire acqua apportano anche altre sostanze che contengono calorie (ad esempio zuccheri semplici) o che sono farmacologicamente attive (ad esempio caffeina)..."*

da "Linee guida per una sana alimentazione italiana" (INRAN, rev. 2003)

Per la difficoltà di riconoscere la qualità degli ingredienti, **sono altamente sconsigliati prodotti semi-lavorati/pronti/preconfezionati** quali:

- bastoncini di pesce, medaglioni, crocchette;
- cotolette impanate, arrosti confezionati, hamburger;
- crocchette di patate, purè in fiocchi, patate precotte;
- sughi/pesto pronti/preparati per condire i primi piatti;
- verdure, ortaggi, legumi, mais e funghi in scatola, ad eccezione della passata di pomodoro o pelati;
- bevande solubili zuccherate e succhi di frutta.

SICUREZZA:

- Il lavaggio delle mani, per operatori e bambini, deve essere eseguito ogni qualvolta si renda necessario e, in particolare, prima dei pasti.
- Il lavaggio delle verdure va effettuato in modo accurato, con 4-5 passaggi in acqua corrente.
- La frutta lavata accuratamente sotto l'acqua corrente può essere consumata anche con la buccia (mele, pere, pesche ...).
- Pane e frutta non consumate a pranzo, possono essere utilizzate per la merenda del pomeriggio (modalità concordate con gli insegnanti/educatori).
- Tutti i piatti previsti dal menù devono essere preparati in giornata. E' possibile preparare anticipatamente (il giorno precedente) solo le pietanze che richiedono una cottura prolungata (arrosti, ragù per le lasagne), purché si disponga di un abbattitore di temperatura.
- Le preparazioni a base di carne, uova o pesce devono essere ben cotte.

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI

Le grammature sotto riportate sono indicative (+/- 10 grammi) delle porzioni in grado di soddisfare le necessità nutrizionali e l'appetito dei bambini/ragazzi delle diverse età. Il personale addetto alla distribuzione è tenuto a rispettarle, anche servendosi di strumenti di riferimento (mestoli, porzioni tipo...).

ALIMENTI A CRUDO	Scuole dell'infanzia	Scuole primarie 1° C	Scuole primarie 2°C	Scuole secondarie
Pasta, riso, orzo, altri cereali, farina di mais per polenta	50	60	70	90
Pastina, riso, orzo, crostini per minestra	20	25	30	30
Legumi freschi o surgelati	50	60	70	90
Legumi secchi	20	25	30	30
Verdure miste per minestra	100	180	200	250
Pane	30	30	50	50
Galette di cereali	20	30	40	40
Gnocchi (sotto vuoto o freschi)	150	180	200	220
Patate	90	100	100	120
Carne magra rossa o bianca, anche come piatto unico	60	70	80	100
Prosciutto crudo, cotto o bresaola	40	40	50	60
Pesce	80	100	100	120
Tonno al naturale	50	70	80	80
Uova	1	1	1 e ½	1 e ½
Formaggio (stracchino, mozzarella...)	50	60	80	100
Formaggio (latteria, Montasio, Parmigiano...) e per confezionamento frico	40	40	50	80
Parmigiano (primo piatto)	5 (1 cucchiaino)	5 (1 cucchiaino)	5 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)
Verdura cruda (insalata, radicchio)	40	50	60	80
Verdura cruda (pomodori, carote, finocchi)	80	100	120	150
Verdura cotta	130	150	180	200
Olio extravergine di oliva	15 (3 cucchiaini)	20 (2 cucchiaini)	20 (2 cucchiaini)	25 (2 cucchiaini)
Frutta fresca (vedi nota 11), macedonia di frutta fresca, spremuta	150	150	180	180
Pane "speciale" (con olive, noci, uva ecc.)	30	40	50	60
Yogurt	125	125	125	125
Gelato/dolce	50/60	60/70	70/80	80/90
ALIMENTI A COTTO				
Pizza	200	250	300	350
Lasagne	150	200	220	250
Torta salata	180	200	220	250
Gnocchi di patate (dopo cottura)	180	200	220	250

"MENÙ BASE SU 4 SETTIMANE" PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNO 2011/2012

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)	Pane "speciale"(1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di carne rossa (5-12) Dolce (7)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (12) Frutta fresca (11)	Primo piatto liquido con legumi (4) Formaggi misti (10) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)
II SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Galette di cereali (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9)	Primo piatto liquido (4) Carne bianca (12) Patate (6) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto con legumi (3) Formaggi misti (10)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Antipasto di verdure(2) Piatto unico a base di carne rossa(5-12) Frutta fresca (11)
III SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Pane "speciale" (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto con legumi (3) Salumi (13)	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di formaggio (5-10) Frutta fresca (7)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Primo piatto liquido (4) Carne bianca (12) Patate (6)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)
IV SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Pane "speciale" (1)	Yogurt (1)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (4) Formaggio (10)	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di pesce (5-8) Dolce (7)	Primo piatto liquido (3) Carne bianca (12) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di carne bianca (12) Frutta fresca (11)

N.B. Ad ogni numero corrisponde una nota. Per comprendere e preparare il menù, è **indispensabile leggere le note allegate**.

PRIMO PIATTO LIQUIDO (con pasta/riso/orzo/altri cereali): in minestra, passato, zuppa, brodo di verdure e con legumi

PRIMO PIATTO ASCIUTTO: pasta/riso/orzo/altri cereali; CONDIMENTI: al pomodoro, alle verdure (con uno o più tipologie di verdure), al pesto fresco, all'olio extra vergine di oliva, al burro ecc.

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE ANIMALI: pasta/riso/gnocchi di patate o di semolino/polenta/patate/purè di patate /torta salata associati a carne o pesce o formaggio.

"MENÙ BASE SU 8 SETTIMANE" PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNO 2011/2012

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)	Pane "speciale"(1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di carne rossa (5-12) Dolce (7)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (12) Frutta fresca (11)	Primo piatto liquido con legumi (4) Formaggi misti (10) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)
II SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Galette di cereali (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9)	Primo piatto liquido (4) Carne bianca (12) Patate (6) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto con legumi (3) Formaggi misti (10)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Antipasto di verdure(2) Piatto unico a base di carne rossa(5-12) Frutta fresca (11)
III SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Pane "speciale" (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto con legumi (3) Salumi (13)	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di formaggio (5-10) Frutta fresca (7)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Primo piatto liquido (4) Carne bianca (12) Patate (6)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)
IV SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Pane "speciale" (1)	Yogurt (1)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (4) Formaggio (10)	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di pesce (5-8) Dolce (7)	Primo piatto liquido (3) Carne bianca (12) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di carne bianca (12) Frutta fresca (11)

"MENÙ BASE SU 8 SETTIMANE" PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNO 2011/2012

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
V SETTIMANA	Spuntino	Pane "speciale"(1)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (12) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di carne rossa (5-12) Dolce (7)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Primo piatto liquido con legumi (4) Formaggi misti (10) Verdure di stagione (2)
VI SETTIMANA	Spuntino	Galette di cereali (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)	Frutta fresca (1) (11)
	Pranzo	Primo piatto liquido (4) Carne bianca (12) Patate (6) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto con legumi (3) Formaggi misti (10)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Antipasto di verdure(2) Piatto unico a base di carne rossa(5-12) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9)
VII SETTIMANA	Spuntino	Pane "speciale" (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)	Frutta fresca (1) (11)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di formaggio (5-10) Frutta fresca (7)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto con legumi (3) Salumi (13)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)	Primo piatto liquido (4) Carne bianca (12) Patate (6)
VIII SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Pane "speciale" (1)	Yogurt (1)	Frutta fresca (1) (11)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di pesce (5-8) Dolce (7)	Primo piatto liquido (3) Carne bianca (12) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Piatto unico a base di carne bianca (12) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Primo piatto asciutto (4) Formaggio (10)

"ESEMPIO DI MENÙ SU 4 SETTIMANE" PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNO 2011/2012

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)	Pane "speciale" (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Spezzatino di manzo con polenta (5-12) Dolce (11)	Antipasto di verdure (2) Pasta al pomodoro (3) Uova sode prezzemolate o all'olio e limone (9) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Orzotto alle verdure (3) Scaloppina di tacchino al limone (12) Frutta fresca (11)	Crema di ceci con crostini (4) Montasio e stracchino (10) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure (2) Risotto alla parmigiana (3) Crocchette di platessa (8)
II SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Galette di cereali (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Pasta all'olio (3) Frittata alle verdure o crepe ricotta e spinaci (9)	Passato di verdura con pastina (4) Petto di pollo alla salvia (12) Patate al forno o lesse (6) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Pasta con legumi (3) Parmigiano e taleggio (10)	Antipasto di verdure (2) Risotto alla zucca/asparagi (3) Pesce dorato al forno (8)	Antipasto di verdure (2) Gnocchi di patate con ragù di manzo (5-12) Frutta fresca (11)
III SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Pane "speciale" (1)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Yogurt (1)
	Pranzo	Antipasto di verdure (2) Risotto con piselli (3) Prosciutto crudo o cotto o bresaola (13)	Antipasto di verdure (2) Frico con polenta o pizza (5-10) Macedonia di frutta fresca (7)	Antipasto di verdure (2) Pasta alle zucchine, carote, sedano (3) Filetto di pesce al pomodoro (8)	Crema di carote e orzo (4) Bocconcini di pollo (12) Purè misto (6)	Antipasto di verdure (2) Pasta ai broccoli/melanzane (3) Uova sode al pomodoro (9) Frutta fresca (11)
IV SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Frutta fresca (1) (11)	Pane "speciale" (1)	Yogurt (1)
	Pranzo	Gnocchi di semolino (4) Pecorino /caprino fresco o mozzarella (anche "caprese") (10) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure (2) Polenta con seppie (5-8) Gelato (7)	Crema di porro/zucchine e crostini (3) Scaloppina di pollo (12) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure (2) Risotto ai finocchi/peperoni (3) Frittata bianca (9) Frutta fresca (11)	Antipasto di verdure (2) Pasta al forno con ragù di carne bianca (12) Macedonia di frutta fresca (11)

MODIFICHE AL MENU'

Qualora si voglia modificare in parte il menù proposto o costruirne uno autonomamente, dovranno sempre **essere rispettate le frequenze alimentari** (vedi pag. 4) e applicati i principi espressi nelle **note al menù** (vedi pag. 5).

L'utilizzo corretto di questi riferimenti, renderà superflue ulteriori richieste di valutazione di variazioni al menù al Servizio dell'Azienda per i Servizi Sanitari.

Sarà comunque possibile effettuare le seguenti variazioni:

- spostamento delle intere giornate alimentari previste dal menù, ad esempio il lunedì può essere spostato al giovedì e viceversa;
- sostituzione di un alimento con un altro dello stesso gruppo alimentare, nel rispetto delle frequenze indicate (es. orzotto con i piselli al posto di pasta e fagioli, riso e ceci...);
- variazioni delle preparazioni alimentari: l'antipasto di verdure può prevedere 2 tipologie diverse di verdure crude, ma può essere rappresentato anche da verdure cotte (stufate, alla piastra, al forno... - vedi nota 2).

In caso di *1-2-3 rientri scolastici*, si consiglia di adottare il *menù costruito su 8 settimane*. Mantenendo la lettura verticale sarà garantita la corretta frequenza delle tipologie alimentari.

Per i **periodi più caldi** i piatti tipicamente invernali possono essere sostituiti con altri che maggiormente rispondono alle caratteristiche di "appetibilità stagionale". Ad esempio:

- primi piatti asciutti: pasta/riso/cous-cous/orzo possono essere serviti freddi con verdure cotte al vapore o grigliate o crude, con olive, capperi, erbe aromatiche;
- piatti unici: pasta/riso/cous-cous/orzo possono essere serviti freddi aggiungendo alle verdure, tonno al naturale o formaggi a pezzetti o uova sode;
- piatti unici a base di carne: spezzatino di manzo o carni bianche con riso bollito/cous-cous o arrosto di manzo o di maiale può essere servito anche freddo con patate; le carni bianche possono essere servite anche fredde con salsa alle verdure fresche;
- secondi piatti a base di pesce: insalata di seppie con verdure;
- secondi piatti a base di formaggio: il frico può essere sostituito da mozzarella e pomodoro o formaggi misti non dimenticando le verdure fresche come antipasto o contorno;
- frutta e verdura: va assolutamente privilegiata l'offerta di prodotti stagionali.

SOSTENERE IL BAMBINO IN UN PERCORSO DI SANA ALIMENTAZIONE

LO SPUNTINO: se alcuni bambini non dimostrano appetito o rifiutano talune pietanze del pranzo, è molto probabile che abbiano da poco consumato spuntini di non facile digestione (merendine, patatine, snack con aggiunta di succhi e bibite...). La giornata alimentare del bambino deve prevedere una buona colazione a casa e quindi a metà mattina un "rompi digiuno", che non comprometta l'appetito al momento del pranzo. Per questo motivo, si consiglia come spuntino di metà mattina il consumo di frutta fresca e/o secca, pane comune o speciale, gallette di cereali o yogurt.

LE FESTE: l'usanza di festeggiare i compleanni e le ricorrenze in genere con dolci di varia provenienza, può facilitare l'acquisizione da parte dei bambini di abitudini alimentari che contrastano con le "regole" di una sana alimentazione.

Si consiglia di festeggiare le ricorrenze consumando il dolce, il gelato o la macedonia che vengono offerti nella giornata del "piatto unico".

In alternativa, in tali occasioni possono essere accettati e consumati solo prodotti di pasticceria "secca", anche preparati in casa, quali ad esempio crostate con la marmellata, torte margherita, torte di mele/strudel di mele, allo yogurt, alle carote, con mandorle/noci/nocciole...

Tuttavia, sotto l'aspetto nutrizionale, è opportuno limitare queste occasioni e incoraggiare i bambini a bere acqua naturale, piuttosto che bevande dolci e/o gassate, molto ricche di zuccheri.

Si consiglia di non portare a scuola dolciumi quali cioccolatini, caramelle e simili, e tantomeno di utilizzarli come premio.

I GUSTI DEI BAMBINI CAMBIANO: è sempre importante incoraggiare i bambini e i ragazzi all'assaggio delle nuove preparazioni, senza forzature e con la collaborazione dei genitori, mantenendo comunque un atteggiamento sereno. È opportuno riproporre gli alimenti meno graditi a breve distanza di tempo, in quanto i gusti dei bambini cambiano. Non va trascurato inoltre che il contesto scolastico può favorire l'accettazione anche per imitazione degli altri compagni, degli insegnanti o educatori.

LE PORZIONI E I BIS: è necessario offrire al bambino tutto ciò che è stato previsto dal menù, ponendo particolare attenzione alla modalità di presentazione degli alimenti. *È buona norma che il personale addetto alla distribuzione conosca e rispetti le porzioni raccomandate per le varie fasce d'età.* Se il bambino mangia con appetito tutto il pasto e dimostra di desiderare ancora del cibo, non gli si deve concedere un bis a base delle portate più caloriche, ma offrirgli una porzione aggiuntiva di verdura o frutta.

IL CONTESTO: l'ambiente della mensa scolastica deve essere confortevole (temperatura, umidità, rumore, spazi...). La cucina interna rappresenta la scelta ottimale per la preparazione dei pasti in giornata. Le stoviglie e le posate a perdere sono ammesse solo in casi eccezionali.

Il pranzo deve avere la durata necessaria al fine di consentire ai bambini un rapporto piacevole e consapevole con il cibo, comunque non inferiore ai 30'.

CESTINI PER GITE/PRANZO FUORI SEDE

I cestini per le gite comprendono solitamente quanto è necessario per un pranzo e 2 spuntini (mattino e pomeriggio), in relazione alle diverse età. L'acqua deve essere comunque disponibile a volontà. I panini dovranno essere conservati in contenitori termici a temperatura di refrigerazione.

Nido d'Infanzia (1-3 anni)

Panino da g 20 con formaggio (Montasio fresco) g 20
Panino da g 20 con prosciutto cotto g 20
Frutta fresca g 200
Dolce g 30
Acqua minerale naturale ml 500

Scuola dell'Infanzia (3-6 anni)

Panino g 30 con formaggio (Montasio fresco) g 30
Panino g 30 con prosciutto cotto g 30
Frutta fresca g 300
Dolce g 40
Acqua minerale naturale ml 750

Scuola primaria 1° ciclo (6-8 anni)

Panino g 40 con formaggio (Montasio fresco) g 40
Panino g 40 con prosciutto cotto g 30
Frutta fresca g 400
Dolce g 50
Acqua minerale naturale ml 1000

Scuola primaria 2° ciclo (8-11 anni)

Panino g 50 con formaggio (Montasio fresco) g 50
Panino g 50 con prosciutto cotto g 40
Frutta fresca g 500
Dolce g 60
Acqua minerale naturale ml 1250

Scuola secondaria di primo grado (11-14 anni)

Panino g 60 con formaggio (Montasio fresco) g 50
Panino g 60 con prosciutto cotto g 50
Frutta g 500
Dolce g 60
Acqua minerale naturale ml 1500

ALCUNE RICETTE

CROCCHETTE DI RICOTTA (per 6 bambini di scuola materna):

280 g di ricotta, 1 uovo, 4 cucchiaini (35-40 g) di parmigiano, pangrattato q.b., noce moscata q.b., 2 cucchiaini (15 g ca.) di prezzemolo tritato, sale

Lavorare la ricotta con il sale, la noce moscata, il prezzemolo, il parmigiano e l'uovo. Formare delle palline e passarle nel pangrattato. Disporle in una teglia ricoperta di carta da forno e cuocerle in forno a 200 °C per 15 - 20 minuti, avendo cura di girarle fino a doratura.

RICETTA BASE PER CRÊPES (per 10 crêpes):

100 g di farina, 2 uova intere, 0,300 l di latte, 1 noce di burro, sale q.b.

CRÊPES DI RICOTTA (per 10 crêpes):

½ kg di ricotta, 6 cucchiaini (45 g ca.) di prezzemolo tritato, 4 cucchiaini (35-40 g) di parmigiano, noce moscata q.b., burro

Preparare le crêpes e farle raffreddare. Nel frattempo mescolare la ricotta con il prezzemolo e 3 cucchiaini di parmigiano. Aggiungere un pizzico di noce moscata e salare.

Farcire con una cucchiainata dell'impasto così ottenuto le crêpes, arrotolarle su se stesse e disporle su una pirofila leggermente imburrata.

Cospargere con il formaggio rimasto, aggiungere qua e là dei fiocchetti di burro e infornare a 180 °C per 5 - 10 minuti.

CRÊPES DI RICOTTA E SPINACI

200 g di spinaci precedentemente lessati, tritati e saltati in tegame, con l'aggiunta di 350 g di ricotta, quattro cucchiaini di parmigiano e sale q.b.

Farcire le crêpes con una cucchiainata dell'impasto e procedere come per le crêpes di ricotta.

CROCCHETTE DI PESCE (per 4 bambini di scuola materna):

800 g di platessa o merluzzo o altra specie di pesce, 700 g di patate, due uova, due cucchiaini di parmigiano, due cucchiaini di prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, pangrattato q.b.

Cuocere le patate. Lessare il pesce, quindi tritarlo finemente, unendovi il prezzemolo e l'aglio tritati, le patate lessate e schiacciate, il parmigiano e l'uovo. Amalgamare il tutto, formare delle polpettine e passarle nel pangrattato.

Ungere una teglia e dorare al forno per 20 minuti a 200 °C.

FRITTATA BIANCA (per 4 bambini di scuola materna):

4 uova, 2 bicchieri di latte fresco, sale e pepe q.b., olio extra vergine d'oliva.

Il Servizio Igiene alimenti e nutrizione dell'ASS4 "Medio Friuli" si propone per accogliere ulteriori, nuove, fantasiose e gradevoli ricette, da inserire nel documento.
--

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le "caratteristiche tecniche" di seguito riportate si riferiscono ai prodotti che devono essere forniti o utilizzati per l'allestimento dei pasti secondo i menù indicati nell'allegato ("Linee guida per la preparazione dei menu scolastici 2007-2008") e rappresentano gli alimenti e gli ingredienti essenziali.

I prodotti per i quali non risultano indicate specifiche caratteristiche tecniche sono:

- prodotti essenziali di uso comune (ad esempio, zucchero...), generalmente costituiti da un unico ingrediente
- prodotti ritenuti non essenziali per scarso valore merceologico e nutrizionale, o prodotti da consumarsi in occasioni di festività, il cui acquisto, in casi eccezionali, è subordinato ad una valutazione preliminare delle schede tecniche.

Requisiti comuni a tutte le derrate alimentari

I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche, fungine o di altra origine tali da comprometterne la sicurezza, e non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali.

- tutte le sostanze alimentari devono essere prodotte nel rispetto della vigente legislazione e devono essere conformi alle norme legislative
- devono essere messi a disposizione o utilizzati, ove necessario, tutte le materie prime e i prodotti per la preparazione di diete speciali (per celiaci, diabetici, nefropatici...)

È necessario garantire e documentare la "rintracciabilità" di filiera" ossia la storia documentata 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 g ennaio 2002

ORTOFRUTTICOLI

E' previsto esclusivamente l'utilizzo/fornitura di FRUTTA E VERDURA FRESCA e di alcune VERDURE SURGELATE (vedi Note al menù). Non sono ammesse verdure in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati.

Caratteristiche generali:

La FRUTTA E LA VERDURA FRESCA utilizzate/fornite devono appartenere alla 1° categoria o extra, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato ed essere:

-in pezzature intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, di umidità esterna anomala, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto, tracce di marciume, parassiti, alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- essere del tutto prive di residui di antiparassitari o comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e loro successive modifiche;

Dovranno essere fornite in conformità al calendario di produzione nazionale, in particolare garantendo la varietà e le frequenze contenute nelle note al menu allegato

Requisiti particolari dei generi di più largo consumo

Frutta

Mele e pere: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere non dovranno essere grumose; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 g e, in ogni caso, non superare i 180 g. Devono essere almeno di 3 cultivar diversi.

Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce di muffa, ed essere privi di acini disseccati. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente sul graso e ricoperti della loro pruina.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance): dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 150 g ed il calibro non dovrà essere inferiore a 6,5 cm. per le arance, e 5 cm. per i mandarini.

Non sono ammessi limoni trattati artificialmente con difenile.

Pesche: non dovranno superare il peso di 150 g.

Susine: dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Ciliegie: dovranno essere provviste di peduncolo.

Frutta secca mista

La fornitura deve essere prodotta, confezionata, imballata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto alle normative e regolamenti vigenti.

Dovrà essere fornita nella qualità, specie e varietà richiesta.

Deve essere sana, perfettamente matura e senza difetti organolettici.

Non soggetta ad attacchi parassitari ed esenti da micotossine e da altre contaminazioni.

Ortaggi

Carote

Dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, omogenee per diametro; il calibro massimo, rilevato nel punto di massima grossezza, è fissato in 40 mm. ed il peso in 150 grammi.

Patate

Dovranno essere di morfologia uniforme. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

Cipolle

I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

Finocchi

I grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

La lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm.

Lattughe, indivie, scarole

I cespi non dovranno essere aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.

Radicchio

La radice dovrà essere tagliata con taglio netto. I cespi, inoltre, dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

Cavolfiori

Dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte, di diametro minimo di 11 centimetri, di colore bianco o bianco avorio.

Carciofi

Le brattee centrali dovranno essere ben serrate ed il gambo non dovrà presentare inizio di lignificazione.

Pomodori

Dovranno avere la polpa consistente e pochi semi, essere sani, avere un aspetto fresco ed un sapore gradevole.

Zucchine

Dovranno avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7.

Fagiolini

I baccelli dovranno essere turgidi, teneri, senza filo e ben chiusi.

Piselli:

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Fagioli:

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non farinosi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Calendario indicativo dei prodotti frutticoli freschi

GENNAIO	Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi
FEBBRAIO	Arance, banane, mele, pere, pompelmi, mandarini, kiwi
MARZO	Arance, banane, mele, pere, pompelmi, kiwi
APRILE	Banane, mele, pere, pompelmi, kiwi
MAGGIO	Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, pere, prugne/susine.
GIUGNO	Albicocche, ciliegie, fragole, pere, prugne/susine
LUGLIO	Albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, prugne/susine, pesche
AGOSTO	Anguria, albicocche, meloni, pesche, pere, prugne/susine
SETTEMBRE	Fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva
OTTOBRE	Cachi, mandaranci, mele, uva, pere
NOVEMBRE	Arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi
DICEMBRE	Arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi, kiwi

Calendario indicativo dei prodotti orticoli freschi

GENNAIO	Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.
MARZO	Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.
APRILE	Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.
MAGGIO	Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.
GIUGNO	Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine
LUGLIO	Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
AGOSTO	Barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.
SETTEMBRE	Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.
NOVEMBRE	Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.
DICEMBRE	Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo quanto previsto dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 110.

Caratteristiche generali

I prodotti devono provenire da produzioni nazionali, non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità. Non devono essere presenti colorazioni anomale, sostanze o corpi estranei, insetti, larve. Non devono essere presenti tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate, spezzate, rotte, molli, decolorate o macchiate, avvizzite, fatte salvo le tolleranze specifiche. I prodotti dovranno avere al momento della consegna una validità residua di almeno tre mesi.

SPINACI IN FOGLIA

Gli spinaci surgelati devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane, pulite, carnose e dai gambi teneri di piante di spinaci al giusto grado di maturazione, con assenza di foglie gialle.

In particolare, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Colore: verde brillante, praticamente uniforme, caratteristico della varietà;
- Sapore: caratteristico del prodotto fresco;
- Consistenza: carnosa.

Tolleranze:

- Foglie gialle / brune / danneggiate: quelle foglie che presentano scoloriture, imbrunite e segni evidenti di attacco da insetti o malattia. Complessivamente le foglie scolorite, imbrunite o danneggiate non devono superare il 3%.
- Radici: Devono essere assenti.
- Erbe estranee: sono le parti vegetali di colore verde non appartenenti alla pianta dello spinacio, la cui presenza non influenzi in maniera determinante il gusto e l'aspetto del prodotto. Non devono superare il 2%.
- Gambi: Si considerano difettosi quelli superiori a 5 mm. Non devono comunque superare il 5%.
- Insetti: Assenti.
- Corpi estranei: Assenti.
- Sabbia e terra: Assenti.
- Acqua trattenuta: l'acqua sgocciolata, dopo scongelamento, non deve superare il 5%.

BIETA A COSTA

Le biette a costa surgelate sono quelle che comprendono foglie intere sane, pulite e gambo molto evidente, lavate, sufficientemente sgocciolate e surgelate con sistema rapido.

In particolare devono presentare le seguenti caratteristiche:

- Colore: verde brillante le foglie e bianco uniforme il gambo;
- Sapore: molto buono, amabile, leggermente dolce, caratteristico della bieta a costa;
- Consistenza: carnosa, non deve prevalere la foglia rispetto al gambo.

Tolleranze su 1000 gr.

Vedi tolleranze previste per le biette foglia surgelate escluso quanto previsto alla voce: "Gambi".

VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Caratteristiche:

- deve comprendere almeno 10 verdure
 - le verdure devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
 - devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

VERDURE CONSERVATE

FAGIOLI BORLOTTI, CECI, LENTICCHIE (prodotti secchi)

Devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

POMODORI PELATI TIPO "SAN MARZANO"

Di provenienza italiana, devono corrispondere ai requisiti previsti dalla L.10.3.1969 n°96 dal D.P.R. 11.04.1975, n°428.

I frutti si devono presentare sani, interi, freschi, maturi, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza; inoltre non devono avere subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura.

Devono essere di qualità superiore (art.2 D.P.R.n°428/1975) ed in quanto tali il loro peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto.

I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R. n° 777/1982, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

Le confezioni dei prodotti in scatola non dovranno essere ammaccate, arrugginite o presentare rigonfiamenti.

PRODOTTI AVICUNICOLI REFRIGERATI

Tagli da fornire/utilizzare: cosce, sottoscosce e petto di pollo e/o di faraona, fesa di tacchino,

Caratteristiche delle carni:

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

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

Condizioni generali:

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

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

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

additivi e conservanti: devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

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

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

Per le tipologie di produzione pasti in loco, rispetto al termine minimo di conservazione, la fornitura 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.

CARNI BOVINE E SUINE REFRIGERATE

CARNI BOVINE REFRIGERATE

Tagli da utilizzare: Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici richiesti:

Fesone di spalla: arrosto – macinato;

Reale (taglio vicino al collo o alla spalla): arrosto – spezzatino – macinato;

Scamone, fesa, noce, girello (o magatello): fettine.

Caratteristiche delle carni: colore rosso, odore tipico del prodotto fresco, compatta, a grana fine, con una lieve marezzatura, priva di odori e di sapori estranei, 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.

Devono provenire da bovini allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti italiani autorizzati CE e successivamente bollate ai sensi della normativa vigente (reg. CE 853/2004 e 854/2004). Il sezionamento deve avvenire dopo una frollatura di almeno 7gg, secondo buona prassi. Devono appartenere a bovini adulti (maschi e femmine) riconosciuti sani prima e dopo la macellazione e, quindi, incondizionatamente atti al consumo alimentare umano.

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

categoria A o E per la fornitura di fesa, girello, scamone;

categoria D o B per la fornitura di reale e fesone di spalla

classificata S, E o U con indice di grasso 2, 3 o 4.

Deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione e deve recare bolli sanitari leggibili. Deve essere trasportata con mezzi idonei e sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore, nell'assoluto rispetto della catena del freddo (temperatura $\leq +7^{\circ}\text{C}$).

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, risulteranno in etichetta con le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sottovuoto) o su un'etichetta:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- stato fisico: fresco
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il".
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente
- data di confezionamento

- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Per le tipologie di produzione pasti in loco, rispetto al termine minimo di conservazione, la fornitura 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.

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

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

Additivi e conservanti: devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

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

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

Per le tipologie di produzione pasti in loco, rispetto al termine minimo di conservazione, la fornitura 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 e di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

CARNI SUINE REFRIGERATE

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

Caratteristiche delle carni: 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 allevati, macellati e sezionati in Italia.

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 di una temperatura $\leq +7^{\circ}\text{C}$.

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

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

Per le tipologie di produzione pasti in loco, rispetto al termine minimo di conservazione, la fornitura 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 $\leq$ a +7 °C)

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

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.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono essere preparati in conformità dal Reg. Comm. 853/2004

Devono riportare la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento (bollo L).

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- essere prodotti con carni di prima qualità
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi)
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura
- la stagionatura dei salumi deve riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e dal Reg. Comm. 853/2004 e successive modifiche e al D. M. 16.02.93, n 298

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 13.02.1990, n. 26. e dal Reg. Comm.853/2004 e successive modifiche e al D. M. 15.02.93, n 253

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di coscia e non di prodotto ricostituito. Tale origine deve risultare dalla scheda tecnica, oltrechè dalle caratteristiche merceologiche. Deve avere un peso medio di 5 Kg, dichiarato non addizionato di polifosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M.31/3/1965 e successive modificazioni e D.M.28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al Reg. Comm.853/2004 e successive modifiche.

- la fetta deve esser compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

- deve essere preparato dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura deve essere superiore a 30 giorni;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda e senza zone di rammollimento;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore e sapore di rancido;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;

- involucro di plastica o carta alluminata.

PESCE E PRODOTTI ITTICI

Tutti i prodotti devono essere conformi al Reg. CE 853/2004 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, possono essere congelati o surgelati o conservati.

PESCE SURGELATO

La fornitura dei prodotti surgelati dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 110 del 27.01.1992 "Attuazione della Direttiva CEE 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana".

Le varie tipologie di prodotti devono corrispondere alle descrizioni successivamente riportate ed in generale agli standards qualitativi richiesti, documentati da certificati di analisi o dichiarazioni che attestino l'identificazione dei prodotti.

Le confezioni, gli imballi e le etichette dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. 109/92 "Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

TIPOLOGIE RICHIESTE:

- ◆ FILETTI DI PLATESSA;
- ◆ FILETTI SI SOGLIOLA;
- ◆ FILETTI DI MERLUZZO;
- ◆ FILETTI DI PALOMBO
- ◆ FILETTI DI HALIBUT
- ◆ CALAMARI
- ◆ SEPPIOLINE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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

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

Per peso netto, riferito ai prodotti con glassatura, si intende il peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato).

La glassatura di alcuni prodotti oggetto di questa fornitura, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta tra il 10% ed il 30% del peso del prodotto.

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

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

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

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

I prodotti devono essere esenti da agenti patogeni e da parassiti incistati e non.

Il limite di accettabilità del cadmio nelle seppie non deve essere superiore a 2 ppm-

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm. Per tutte le specie, con esclusione dello spinarolo, palombo ed halibut per i quali il limite è di 1 ppm. Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non deve superare il limite di 35 ppb nel merluzzo e di 30 ppb nella platessa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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

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

FILETTI DI PLATESSA

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

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

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

FILETTI DI MERLUZZO

Sono ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato, senza pelle, senza lisce, scodato e sezionato longitudinalmente.

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

FILETTI DI PALOMBO

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

Non saranno accettate/saranno respinte all'origine le confezioni la cui pezzatura sia inferiore al pattuito oppure con glassatura superiore al 30% come indicato.

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

FILETTI DI HALIBUT

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

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

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

I filetti di halibut debbono avere una lunghezza compresa tra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. I filetti debbono essere ricavati da una sezione longitudinale del pesce ottenendo, essendo un pesce piatto, un filetto dorsale ed uno ventrale.
Non saranno accettate confezioni manomesse o imbrattate o contenenti materiale estraneo al prodotto.

SEPPIOLINE, CALAMARI

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

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

Devono presentare:

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

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

ETICHETTATURA

Deve essere conforme al D.Lvo n. 109/92 e pertanto riportare:

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

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

TONNO AL NATURALE

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

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

Devono essere assenti i seguenti difetti:

-macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento

-porzioni di pelli parti di vasi sanguinei, frammenti intestinali, cartilagini, pezzi di spine.

TROTA - FILETTI

La carne deve avere consistenza solida nel muscolo, essere di tonalità rosa più o meno intenso e di sapore delicato e aromatico.

Non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento e cristallizzazione superficiale.

UOVA di GALLINA FRESCHE

Le uova utilizzate devono essere:

- conformi ai Reg. CEE 1274/91 e 1907/90; n.2052/03 n.2295/03, D.M. 04.03.2005
- 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 utilizzo deve precedere di almeno 8 giorni la data di scadenza;
- 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.

OVOPRODOTTO - Misto d'uovo liquido pastorizzato refrigerato

Gli ovoprodotti utilizzati dovranno rispondere (per quanto attiene a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto) alle condizioni previste dal Reg. CE 853/2004, e in particolare devono:

- essere ottenuti da uova di gallina;
 - essere trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto;
 - essere sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione;
 - essere confezionati e trasportati a temperature non superiori a + 4°C;
 - essere muniti di bollo sanitario;
 - essere scortati da documento di trasporto in cui viene indicato:
 - a) la natura del prodotto con l'indicazione della specie da cui provengono
 - b) il numero del lotto di produzione.
-

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

I formaggi ed i prodotti lattiero caseari devono essere fabbricati con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi al ed in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Comm. 853/2004.

Caratteristiche generali:

- I prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne, gusti anomali dovuti ad inaridimento o altro, difetti di aspetto, colore, sapore dovuti a fermentazioni anomale o ad altro;
- I prodotti freschi devono essere mantenuti fra 0 e 4°C di temperatura;
- per i formaggi per cui è richiesta la denominazione di origine (D.O.P.) si rimanda alle caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e dai consorzi di tutela;

Sono richiesti i seguenti formaggi:

- formaggi a pasta filata (Mozzarella)
- formaggi a consistenza molle o semidura (Caprino fresco, Pecorino toscano e sardo freschi, Crescenza - Stracchino, Italico, Asiago, Taleggio D.O.P, Montasio D.O.P.)
- formaggi a consistenza dura (Parmigiano Reggiano DOP)

PARMIGIANO REGGIANO DOP:

- deve essere conforme al D.P.R. 1269/55 per la denominazione di origine;
- non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso e impaccato;
- tenore minimo di grasso del 32%;
- esente da additivi;
- non deve contenere formaldeide residua;
- prodotto in confezioni monodose da utilizzare esclusivamente per il condimento dei primi piatti

MONTASIO D.O.P.

Il formaggio "Montasio" (D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni) dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- marchio di origine e qualità,
- essere confezionato con latte fresco,
- tutte le forme dovranno riportare sullo scalzo la data di produzione e caseificio di origine.
- stagionatura minima richiesta è di circa 60 giorni.

ASIAGO

Prodotto tipico - DOP. 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. Maturo, presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane;
- peso medio di una forma: da 9 a 14 chilogrammi, con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm. 9-12, diametro cm 32-40, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta: liscia, regolare, elastica;
- pasta:
 - per il formaggio da tavola: compatta, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce;
 - per il formaggio da grattugia: granulosa, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore paglierino, a spaccatura concoide, di sapore leggermente piccante;
- contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca: 30%.

TALEGGIO D.O.P.

Il formaggio "Taleggio", con marchio Consorzio Tutela, dovrà essere di prima scelta.

ITALICO O SIMILARI - 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.

MOZZARELLA

prodotta esclusivamente con latte vaccino fresco pastorizzato, caglio e sale, senza aggiunta di additivi.

STRACCHINO - CRESCENZA

Il formaggio "Crescenza" o "Stracchino" deve essere prodotto e con latte pastorizzato, deve avere tutti i caratteri organolettici specifici del tipo ed essere genuino

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere vendute in confezioni sigillate

PECORINO TOSCANO FRESCO

Prodotto tipico- DOP - Formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora

intero rispondente a quanto descritto nel DPR 1269/1955, DPR. 17/5/1986, DM10/7/1995.

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

Presenta le seguenti caratteristiche :

- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- il diametro delle facce è compreso tra 15 e 22 cm ,altezza dello scalzo da 7 a 11 cm con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni
- tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro.
- peso variabile da 1 a 3 kg ;
- aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti eventualmente subiti;
- pasta: al taglio il colore si presenta dal bianco leggermente paglierino
- sapore: fragrante, accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45% per il prodotto fresco

Il formaggio a denominazione “pecorino toscano” deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui al DPR17/5/1986

PECORINO SARDO DOLCE

Prodotto tipico- DOP - Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, proveniente dalla zona di produzione, rispondente ai requisiti del DPR 1269/1955 e DPCM 4/11/1991. La maturazione si compie in 20/ 60 giorni.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- formaggio deve presentare forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso;
- peso variabile da 1 a 2,3 kg ;
- dimensioni: altezza dello scalzo cm 6-10 ;diametro delle facce cm 15-18
- crosta: liscia sottile, di colore bianco o paglierino tenue;
- pasta: bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce –aromatico o leggermente acidulo.
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%.

Il formaggio a denominazione “pecorino sardo ” deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'art 3 del DM 6/6/1995

CAPRINO FRESCO

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

Caratteristiche organolettiche

Odore di **latte acido** e di **yogurt**, sapore è tipicamente **acido**, non salato.

Il formaggio deve presentare odore complessivamente equilibrato, non presentare odore di latte andato a male, lipolisi.

RICOTTA

Dovrà essere ottenuta dalla coagulazione del siero di latte vaccino, priva di conservanti,

YOGURT

Magro naturale e intero, con e senza frutta

Deve essere ottenuto da latte fresco pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti, *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Lo yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero;
- privo di additivi;
- le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza.

tipo confezionamento:

- preferibilmente in conf. da gr.125 cadauna

BURRO

Dovrà:

- risultare fresco, non sottoposto a congelamento
- non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore in superficie;
- presentare tenore in materia grassa non inferiore a 80 %;

LATTE

LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO

La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla D.P.R. n°54/97 e L. 169/89-.

Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto.

Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n° 54/97.

PANE

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art.26 della L.580/67 e cioè " in recipienti lavabili, idonei, e muniti di copertura a chiusura" così come previsto dalla Legge 580/67.

Il pane deve essere prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito 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%.

Dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura di gr. 40, 50 (con una tolleranza del 10% in più o in meno).

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- a) essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- b) avere odore e sapore gradevoli;
- c) avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;
- d) avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita.

PANE INTEGRALE

Il pane integrale dovrà essere formato esclusivamente con farina di grano tenero integrale: 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

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 gr. 30, 40 e 60 grammi.

Può essere confezionato con farina di altri cereali, quali mais o grano duro. Fra gli ingredienti particolari sono preferibili il latte fresco pastorizzato, la zucca, il miele, le olive, le noci ecc. dovrà essere confezionato secondo norma. Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extravergine di oliva.

Le farine usate per il suo confezionamento dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge ed essere 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.

Il pane dovrà comunque essere esente da qualsiasi additivo chimico e dovrà essere privo di parassiti vegetali ed animali, corpi estranei ed altre sostanze che comportino sapori od odori non tipicamente riferibili al pane.

GALLETTE DI CEREALI SOFFIATI INTEGRALI

Galette di riso, mais, orzo ottenuti da agricoltura biologica. Possono contenere tra gli ingredienti anche sesamo e sale.

PASTA E SFARINATI

FARINA BIANCA TIPO "00" - FARINA GIALLA di MAIS

Farina bianca di grano tenero del tipo "00"

Farina gialla per polenta di granoturco tipo fioretto

Farina gialla come sopra tipo bramato

Confezioni, caratteristiche e requisiti, come da norme di legge in vigore D.L. 4.7.1967 n. 580 e seguenti.

Per farina di grano tenero, si intende il prodotto derivato dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; deve essere priva di conservanti, antiossidanti ed emulsionanti, antiparassitari e additivi in genere.

Il tipo da utilizzare per le preparazioni di cucina è la farina "0" e "00" con le seguenti caratteristiche:

- umidità max: 14,50% sia per "0" che "00"
- ceneri max: s.s. 0,5% per farina "00" e 0,65% per farina "0"
- cellulosa max: s.s. 0% per la farina "00" e 0,2% per la farina "0"
- glutine secco mm: 7% per la farina "00" e 9% per la farina "0"

Le indicazioni sulle confezioni devono riportare: nome e ragione sociale e sede dell'impresa molitrice, sede dello stabilimento, tipo dello sfarinamento e la data della durata di conservazione.

La 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.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta alimentare utilizzata dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro.

Le caratteristiche della pasta fornita dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi vigenti in materia (L. 04.07.1967, n. 580 e L. 08.06.1971, n. 440).

Inoltre la pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, senza spezzature, esente da impurità e parassiti animali o vegetali, dovrà avere odore e sapore gradevole e dovrà soddisfare ai seguenti requisiti:

- alla pressione delle dita la pasta dovrà rompersi con suono secco e frattura vetrosa;
- dovrà possedere particolare resistenza alla cottura e comunque non dovrà disfarsi o dar luogo a collosità.

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 4 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 8 di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, ecc.)

PASTA ALL'UOVO FRESCA E SECCA

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. I requisiti dovranno essere gli stessi della pasta di semola di grano duro.

GNOCCHI DI PATATE FRESCI O SURGELATI

Gli gnocchi devono essere confezionati con patate fresche, privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti a le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

RISO

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

Il riso dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà, inoltre, essere né alterato, né avariato, né con residui di fitofarmaci, dovrà, infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Sono ammesse le seguenti tipologie o tipologie equivalenti:

Riso dei gruppi fino e superfino, anche di tipo integrale e semintegrale, quali ad esempio "Arborio", "Carnaroli", "Roma" e con trattamento "Parboiled".

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.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 187/9.02.2001 sulla lavorazione e commercio dei cereali sfarinati e paste alimentari.

COUS-COUS PRECOTTO A VAPORE

Anche del tipo integrale, prodotto con farine di grano duro. Deve essere indenne da parassiti e non deve contenere corpiestranei.

OLI ALIMENTARI

OLIO D'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.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

(da utilizzare solo per i fritti)

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non dovrà comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della legge 27.1.1968, n. 35.

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

ACETO DI MELE:

Deve essere prodotto e confezionato secondo quanto previsto dalla L.2.8.1982 n.527.

GELATI

Dovranno essere confezionati nel rispetto della normativa vigente e con latte fresco pastorizzato.

Durante il trasporto dovrà essere garantita la catena del freddo.

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi:

- gelato tipo biscotto (gusti: fior di latte, cacao, frutta);
- gelato in coppetta (gusti: fior di latte, cacao, frutta);
- gelato tipo mottarello (fior di latte, ricoperto al cioccolato).

Le indicazioni sulle confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA:

Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 1/8/90, n. 255 e privo di additivi.

ERBE AROMATICHE SECCATE (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate.

Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.)

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

PRODOTTI DIETETICI

Tutti i prodotti dietetici dovranno corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. 27.01.1992 n.111.

I prodotti dietetici, in particolare, dovranno riportare in etichetta l'indicazione del tenore in nutrienti presenti (carboidrati, proteine, grassi) e il valore energetico in Kilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) per gr.100 o ml.100 di prodotto.

MENU SCOLASTICO COMUNE DI PASIAN DI PRATO ANNO SCOLASTICO 2011-2012

PRIMARIE E SECONDARIA

PRIMA PARTE

		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Yogurth		Yogurth	
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Lasagne al ragù di carne di manzo Gelato Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Minestra di legumi Bocconcini di mozzarella Frutta fresca di stagione	Riso freddo prosciutto e formaggio Pollo alle erbe aromatiche Verdure di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Uova Verdure di stagione Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Pesce dorato al forno Frutta fresca di stagione
II SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Yogurth		Yogurth	
	PRANZO	Pasta alle verdure Tonno al naturale con olio e limone Verdure di stagione Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Risotto con piselli passati Formaggi misti Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Gnocchi di patate con ragù di carne di manzo Dolce Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure Scaloppina di tacchino Purè misto Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Pasta al pomodoro Uova Frutta fresca di stagione
III SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Yogurth		Yogurth	
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Pizza Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure Pesce dorato al forno Verdure di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta e legumi Prosciutto crudo / cotto Verdura di stagione Frutta fresca di stagione	Minestra di verdura Scaloppina di pollo Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Uova Verdure di stagione Frutta fresca di stagione
IV SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Yogurth		Yogurth	
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Lasagne al ragù di carne di manzo Gelato Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Risotto al pomodoro Platessa gratinata Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Uova Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure Hamburger ai ferri Verdura di stagione Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Frico di patate con polenta Frutta fresca di stagione

MENU SCOLASTICO COMUNE DI PASIAN DI PRATO ANNO SCOLASTICO 2011-2012

SECONDA PARTE

		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
V SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Yogurth		Yogurth	
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Pollo alle erbe aromatiche Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Minestra di legumi Bocconcini di mozzarella Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Spezzatino di carne rossa con patate Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Pesce dorato al forno Verdure di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Uova Verdure di stagione Frutta fresca di stagione
VI SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Yogurth		Yogurth	
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Riso freddo tonno e olive Formaggi misti mozzarella e montasio Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Pasta al pomodoro Uova Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure Scaloppina di tacchino Purè Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Gnocchi di patate con ragù di carne di manzo Dolce Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine Tonno al naturale con olio e limone Verdure di stagione Frutta fresca di stagione
VII SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Yogurth		Yogurth	
	PRANZO	Pasta e legumi Prosciutto crudo/ cotto Verdura di stagione Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Pasta fredda pomodoro, mozzarella e olive Macedonia di frutta	Risotto allo zafferano Fettina di pollo Verdure di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Uova Verdure di stagione Frutta fresca di stagione	Minestra di verdura Pesce dorato al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione
VIII SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Yogurth		Yogurth	
	PRANZO	Insalata di riso Bocconcini di pollo Verdura di stagione Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Uova Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Lasagne al ragù di carne di manzo Gelato Frutta fresca di stagione	Antipasto di verdure di stagione Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Montasio con polenta Frutta fresca di stagione

MENU SCOLASTICO COMUNE DI PASIAN DI PRATO ANNO SCOLASTICO 2011-2012

SCUOLA DELL'INFANZIA

PRIMA PARTE

		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione
	PRANZO	Bocconcini di manzo con verdure e patate Gelato biscotto o dolce	Antipasto di verdure di stagione Minestra di legumi Crocchette di ricotta	Antipasto di verdure di stagione Fusilli alla crema di verdure Pollo alle erbe aromatiche	Pasta al pomodoro Uova Verdure di stagione	Risotto alla parmigiana Pesce dorato al forno Verdure di stagione
II SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Galette di cereali e infuso di the	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Orzotto o riso con verdure Mozzarella gr. 25 e grana gr. 20	Antipasto di verdure di stagione Gnocchi di patate con ragù di carne di manzo	Antipasto di verdure di stagione Pasta al pomodoro Frittata	Passato di verdure Scaloppina di tacchino Verdura di stagione	Risotto alle verdure Tonno al naturale con olio e limone Verdure di stagione
III SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt
	PRANZO	Pasta all'olio Uova in funghetto Verdure di stagione	Pasta fredda con pomodoro, mozzarella e olive Macedonia di frutta fresca	Pasta alla crema di verdure Arrosto di manzo Verdura di stagione	Minestra di verdura Scaloppina di pollo Verdura di stagione	Risotto alle verdure Pesce dorato al forno Verdure di stagione
IV SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva ecc)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Frittata	Antipasto di verdure di stagione Lasagne al ragù di carne di manzo	Pasta con verdure Insalata caprese	Pasta al pesto Hamburger di manzo Verdura di stagione	Antipasto di verdure di stagione Risotto al pomodoro Crocchette di pesce

OGNI LUNEDÌ CON IL PANE SPECIALE DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE IN REFETTORIO BROCCHE DI ACQUA DI RUBINETTO

PER INFUSO DI THE SI INTENDE BEVANDA FATTA CON LE BUSTINE DI THE

aggiornamento del 09/05/2012

MENU SCOLASTICO COMUNE DI PASIAN DI PRATO ANNO SCOLASTICO 2011-2012

SCUOLA DELL'INFANZIA

SECONDA PARTE

		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
V SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Pasta con crema di verdure Pollo alle erbe aromatiche	Antipasto di verdure di stagione Minestra di fagioli Crocchette di ricotta	Antipasto di verdure di stagione Spezzatino di carne rossa con patate Dolce	Pasta al pomodoro Frittata Verdure di stagione	Risotto alla parmigiana Pesce dorato al forno Verdure di stagione
VI SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Galette di cereali e infuso di the	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt
	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione Pasta al pomodoro Uova al funghetto	Antipasto di verdure di stagione Orzotto con piselli Montasio gr. 20 e stracchino gr. 25	Minestra di verdure Scaloppina di tacchino Verdure di stagione	Antipasto di verdure di stagione Pasta con ragù di carne di manzo	Risotto alle verdure Tonno al naturale con olio e limone Verdure di stagione
VII SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	PRANZO	Pasta alla crema di verdure Bocconcini di manzo Verdura di stagione	Minestra di verdura Scaloppina di pollo Patate al forno	Pasta fredda con pomodoro, mozzarella e olive Macedonia di frutta fresca	Pasta all'olio Uova strapazzate Verdure di stagione	Risotto allo zafferano Pesce dorato al forno Verdure di stagione
VIII SETTIMANA	MERENDA	Pane speciale (con olive, noci, uva, ecc.)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt
	PRANZO	Risotto alle verdure Bocconcini di pollo Verdura di stagione	Antipasto di verdure di stagione Pasta alla crema di verdure frittata	Antipasto di verdure di stagione Lasagne al ragù di carne di manzo	Passato di verdure Prosciutto cotto e crudo Verdure di stagione	Antipasto di verdure di stagione Risotto al pomodoro Crocchette di pesce

OGNI LUNEDÌ CON IL PANE SPECIALE DEVONO ESSERE MESSE A DISPOSIZIONE IN REFETTORIO BROCCHIE DI ACQUA DI RUBINETTO
PER INFUSO DI THE SI INTENDE BEVANDA FATTA CON LE BUSTINE DI THE



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 Cussignacco, 78
33040 Pradalmanno (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: **$R=P \times D$** (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.



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

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:	Fausto Cosatti
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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ Contatto con elementi in tensione elettrica	1	3	3
☐ 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
☐ Area esterna al portone di ingresso dei mezzi	X	X
☐ Cortile	X	X
☐ 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
☐ Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia e pulizia)	X	X
☐ 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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ Investimento da mezzi in manovra (in occasione della consegna dei pasti veicolati)	1	3	3
☐ 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



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 Cussignacco, 78
33040 Pradalmanno (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: **$R=P \times D$** (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.



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
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:	Fausto Cosatti
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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ Contatto con elementi in tensione elettrica	1	3	3
☐ 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
☐ Ingresso dall'area di parcheggio autovetture	X	X
☐ Cortile	X	X
☐ 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
☐ Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia e pulizia)	X	X
☐ 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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ Investimento da mezzi in manovra (in occasione della consegna dei pasti veicolati)	1	3	3
☐ 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'amperaggio 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



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 Pasian di Prato**

Via Cialdini n° 20

DUVRI

Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.Lgs. 81/2008 art.26)

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

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.....	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: **$R=P \times D$** (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.



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

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:	Fausto Cosatti
Medico Competente:	Dott. Mario Leoncini
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Salvatore Scilipoti
Sede oggetto dei lavori:	Scuola dell’Infanzia di Pasian di Prato – Via Cialdini n° 20
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 Pasian di Prato. 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 Sostanze utilizzate

Per lo svolgimento delle attività oggetto del presente documento non è previsto l'uso di prodotti chimici pericolosi.

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, ecc.)
- ☐ Presenza potenziale di autoveicoli in fase di manovra presso il parcheggio
- ☐ 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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ 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’Ente 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
☐ Ingresso dall’area di parcheggio autovetture	X	X
☐ Cortile		X
☐ 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
☐ Impedimento lungo i percorsi di transito	X	X
☐ Caduta oggetti/materiali in fase di scarico	X	X
☐ 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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ Urto durante la movimentazione dei materiali	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.

- 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.

Pasian di Prato, lì _____

Funzionario – Stazione Appaltante

Impresa Appaltatrice



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 Cussignacco, 78
33040 Pradalmanno (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: **$R=P \times D$** (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.



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
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:	Fausto Cosatti
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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ 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
☐ Ingresso dall'area di parcheggio autovetture	X	X
☐ Cortile		X
☐ 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
☐ Impedimento lungo i percorsi di transito	X	X
☐ Caduta oggetti/materiali in fase di scarico	X	X
☐ Impiego mezzi di trasporto (carrelli, ecc.)	X	X

Note: _____



4.7 Rischî residui originati dalle interferenze

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

Rischi residui	P	D	R
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ 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.

Pasian di Prato, lì _____

Funzionario – Stazione Appaltante

Impresa Appaltatrice



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 Cussignacco, 78
33040 Pradalmanno (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: **$R=P \times D$** (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.



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
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:	Fausto Cosatti
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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ Contatto con elementi in tensione elettrica	1	3	3
☐ 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
☐ Area esterna al portone di ingresso dei mezzi	X	X
☐ Cortile	X	X
☐ 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
☐ Pavimentazione pericolosa (scivolosa in caso di pioggia e pulizia)	X	X
☐ 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
☐ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
☐ Investimento da mezzi in manovra (in occasione della consegna dei pasti veicolati)	1	3	3
☐ 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, presiede 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



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: **$R = P \times D$** (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
$8 \leq R \leq 12$	Alto	Azioni preventive/protettive indilazionabili	Entro 1 mese
$4 \leq R \leq 6$	Medio	Azioni preventive/protettive necessarie	Entro 3 mesi
$2 \leq R \leq 3$	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 respiratorie ed epidermide	1	2	2	· Informazione del personale sul rischio specifico. · Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, 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 (guanti, 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.	