

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DEL TERRITORIO COMUNALE
AA.SS.– 2019/2020 – 2020/2021 -2021/2022**

ALLEGATI

1. Relazione tecnico-illustrativa
2. Preventivo di spesa e Quadro economico
3. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale
4. DUVRI

Nocera Inferiore, li 20 dicembre 2018

Il Titolare di P.O.
Dott.ssa Carmela Pacelli

Progetto Refezione Scolastica
per le scuole del Comune di Nocera Inferiore
Anno scolastico 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

Allegato 1.

Relazione Tecnico –Illustrativa

Premessa

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal Comune di Nocera Inferiore, nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146.

Il servizio Refezione Scolastica rientra tra gli obiettivi strategici dell'Amministrazione Comunale, pertanto è stato inserito nel DUP – Mission 4 "Istruzione e Diritto allo Studio", approvato con delibera di Consiglio Comunale n.ro 2 del 24 aprile 2018;

L'Area S15 - Istruzione Sport e Cultura –Servizio Istruzione ne cura l'organizzazione complessiva.

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico e il tempo prolungato, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini dai 3 ai 6 anni che frequentano la scuola dell'infanzia e degli alunni che frequentano le scuole secondarie di 1° grado a tempo prolungato.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune di Nocera Inferiore non possiede né personale specializzato, con i prescritti requisiti di legge, né un'adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, pertanto deve procedere alla sua esternalizzazione.

Attraverso l'appalto pubblico, il Comune di Nocera Inferiore ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale il ruolo fondamentale d'indirizzo e di controllo sulla gestione.

L'affidamento attualmente in essere giunge alla scadenza nel mese di gennaio 2019, pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio nel prossimo triennio e garantirne la continuità mediante proroga "tecnica" alla attuale ditta appaltatrice, per il solo periodo strettamente necessario al completamento delle procedure di gara.

Come previsto dall'art. 23 commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., il progetto deve contenere:

- a. la relazione tecnico illustrativo della situazione in cui è inserito il servizio;
- b. la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti con le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza, di cui all'art. 26, comma 3, del Decreto Legislativo n. 81 del 2008;
- c. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con l'indicazione degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- d. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- e. il Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e gli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e, conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni della scuola dell'infanzia e delle secondarie di primo grado, con il tempo pieno, gli insegnanti e il personale ATA delle scuole inerenti che insistono sul territorio del Comune di Nocera Inferiore. Detto servizio si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaustivamente esplicitate nel successivo elaborato progettuale “ Capitolato speciale descrittivo e prestazionale”.

L'appalto ha per oggetto:

- la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi presso i refettori scolastici, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto (così come stabilito dalle vigenti linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica). La durata prevista dell'appalto è di 3 anni scolastici: ossia 2019/2020 - 2020/ 2021 – 2021/2022. La decorrenza è stabilita dal mese di settembre 2019.

Descrizione del servizio

Il servizio prevede:

- a. l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b. la preparazione dei pasti presso il Centro di produzione dell'aggiudicatario e il trasporto dei pasti utilizzando un Centro di produzione pasti di proprietà della Ditta appaltatrice o comunque nella sua disponibilità, con successiva distribuzione presso i refettori delle scuole dell'infanzia e secondaria di primo grado;
- c. allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con lo scodellamento dei pasti agli utenti,
- d. lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori;
- e. la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico- sanitarie;
- f. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti: prodotti da agricoltura biologica, prodotti DOP, prodotti IGP, prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni, prodotti a cui sia stato concesso il marchio AQUA ("Agricoltura Ambiente Qualità"), prodotti a filiera corta, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le caratteristiche merceologiche definite nel Capitolato descrittivo e prestazionale.

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle di conversione crudo/cotto, allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, che recepiscono le vigenti linee guida per la ristorazione e le indicazioni dell'Azienda Sanitaria Locale SA1.

In occasione delle ricorrenze (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc.), può essere richiesta la somministrazione di menù particolari con utilizzo di alimenti tradizionalmente utilizzati per la circostanza. Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali.

E' garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondano di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti. E' inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

Come previsto dagli art. 34 e 144 del D.lgs. 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto Adozione dei

criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. In particolare, l'Amministrazione comunale obbliga l'impresa appaltante all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, Specifiche di base, come disciplinato nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, relativamente a:

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

Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara

Per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.lgs., 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

- elemento A) offerta economica Max 30 punti su 100
- elemento B) offerta tecnica Max 70 punti su 100

Ai fini della valutazione della qualità dell'offerta tecnica, gli elementi che verranno presi in considerazione, da dettagliarsi opportunamente in sede di invito, saranno i seguenti: in particolare, per quanto riguarda il criterio tecnico organizzativo (offerta qualitativa) è richiesta la predisposizione di un elaborato progettuale che abbia come contenuto i punti sotto descritti, che dovranno essere illustrati e trattati con chiarezza e concretezza.

Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti, il predetto elaborato dovrà avere la seguente articolazione interna:

A) modalità di erogazione del servizio;

B) formazione del personale e qualificazione aziendale;

C) impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto dal capitolato.

D) piano di comunicazione e promozione del servizio;

E) servizi aggiuntivi – migliorie.

Il merito tecnico sarà così valutato:

Elemento A:

Modalità di erogazione del servizio (punteggio massimo 30 punti)

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale:

A.1. siano descritte le modalità di esecuzione del servizio.

Punteggio massimo 14 punti

- Saranno premiate le proposte che evidenzino migliore funzionalità complessiva del servizio utilizzando i seguenti descrittori: modalità di approvvigionamento, rintracciabilità e frequenza di fornitura delle derrate;
- modalità operative di gestione e conservazione delle derrate, di preparazione e cottura pasti;
- modalità operative di preparazione e distribuzione, di confezionamento, veicolazione e somministrazione dei pasti;
- procedure di pulizia e sanificazione.

A.2. siano descritte le modalità di esecuzione e preparazione delle diete speciali.

Punteggio massimo 5 punti

Saranno premiate le proposte che:

- evidenzino migliore funzionalità nell'attività produttiva di questo tipo di pasti (diete speciali);
- dopo aver descritto dettagliatamente gli spazi e le attrezzature impiegate, i materiali impiegati (es. vaschette, involucri, ecc.);
- evidenzino le migliori modalità operative attuate per garantire il legame caldo e il legame freddo e per ridurre i pericoli di contaminazione da parte degli alimenti;
- evidenzino i migliori accorgimenti (es. tempi produttivi, caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, attrezzature impiegate, ecc.) per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte.

Si richiede in particolare la descrizione di almeno cinque diete speciali individuate come rappresentative (es. intolleranza al glutine, allergie, diete etico religiose, ecc.) con gli accorgimenti sopra evidenziati;

- evidenzino maggiore efficacia nelle verifiche attuate per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte.

A.3. sia descritta l'organizzazione dell'intero personale impiegato nel servizio (compreso il personale di staff). Per quanto concerne il programma di organizzazione del personale impiegato nelle varie fasi di gestione del servizio per la preparazione dei pasti, distribuzione, pulizie cucina e refettorio, lo stesso dovrà essere descritto utilizzando le tabelle allegate agli atti di gara e dovrà essere compilato per tutti i plessi scolastici interessati dal servizio. Dovrà essere indicato con chiarezza numero, qualifica e orario di servizio degli addetti impiegati.

Punteggio massimo 7 punti

Saranno premiate le proposte che evidenziano nell'organizzazione del personale maggior funzionalità rispetto alle esigenze del servizio come richiesto dal capitolato speciale, tenendo nella dovuta considerazione il numero, la qualifica (livello) e l'orario di servizio (numero delle ore) degli addetti impiegati.

A.4. siano descritte le modalità di gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio

Punteggio massimo 4 punti

Saranno premiate le proposte che evidenzino maggiore efficacia nella gestione dei programmi di emergenza che la ditta è in grado di attuare in situazioni di criticità dovute, per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento del Centro di cottura, guasti delle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, ecc.

ELEMENTO B:

Formazione del personale e qualificazione aziendale

(punteggio massimo 12 punti)

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale:

B.1.

sia descritto il percorso formativo, riferito al periodo dell'appalto previsto per tutti gli operatori del servizio di ristorazione scolastica distinguendo tra quelli obbligatori e quelli facoltativi, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, sistemi di gestione della qualità certificato da ente accreditato, igiene alimentare, procedure operative e di autocontrollo, gestione delle diete speciali e relativi pericoli, utilizzo delle attrezzature, ecc.

Punteggio massimo 7 punti

Saranno premiate le proposte che descriveranno in maniera dettagliata:

le materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione di corsi a favore delle differenti professionalità impiegate nel servizio (cuochi, aiuto cuochi, addetti distribuzione, ecc.);

le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti (modalità trasmissione dati all'ente);

la maggiore efficacia nel miglioramento delle professionalità impegnate nell'appalto e la conseguente positiva ricaduta sul servizio erogato.

B.2.

dimostri il possesso di una o più certificazioni di gestione di sistema emesse da enti accreditati e secondo le norme vigenti nei seguenti settori: possesso di certificazione del sistema di qualità aziendale relativo all'attività oggetto della gara, (conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001);

gestione per la salute e sicurezza sul lavoro (OHSAS 18001); gestione per la sicurezza alimentare (ISO 22000); rintracciabilità della filiera agroalimentare (ISO 22005); sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa (SA8000). Le certificazioni dovranno essere prodotte in originale o in copia autenticata, anche mediante dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 445/2000.

Punteggio massimo 5 punti

Sarà attribuito il punteggio di un punto per ciascuna certificazione presentata. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese verranno attribuiti i punti per detto criterio solo qualora ogni certificazione vantata sia posseduta da tutte le imprese raggruppate, fatto salvo la certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare e ISO 22005 - rintracciabilità della filiera agroalimentare - che dovrà essere posseduta dalle sole imprese che si occupano della produzione e somministrazione pasti. In caso di consorzio, tale prescrizione deve essere soddisfatta dal consorzio medesimo e dalla ditta o dalle ditte designate, nella domanda di ammissione alla gara, come esecutrici del contratto.

Elemento C:

Impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto dal capitolato (punteggio massimo 7 punti)

Il concorrente deve dichiarare quali tipologie di prodotti, tra le categorie indicate nel Piano d'Azione Nazionale sul GreenPublic Procurement Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica - Punto 5.3.1 e a marchio AQUA, intende fornire in aggiunta/sostituzione a quelli previsti dal Capitolato di gara, corredati dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e frequenza di utilizzo.

Saranno premiate le proposte tenendo conto di caratteristiche, numero, tipologia e programmazione di utilizzo (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro) dei prodotti proposti e della loro incidenza qualitativa e quantitativa nel servizio erogato.

Elemento D:

Comunicazione e promozione del servizio (punteggio massimo 7 punti)

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale:

D.1. sia descritto come e attraverso quali strumenti si intendano rendere accessibili le informazioni relative alle caratteristiche merceologiche, produttive ed organizzative del servizio allo scopo di aumentare il livello di fiducia in tutti i soggetti interessati.

Punteggio massimo 5 punti

Saranno premiate le proposte che, dopo aver descritto:

- la tipologia di informazioni relative ai prodotti alimentari impiegati e alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e al menù proposto;
- la tipologia di informazioni relative alle modalità di organizzazione del servizio erogato nelle scuole del territorio;
- le modalità con cui si intende rendere tali informazioni più facilmente accessibili e la tempistica di aggiornamento;
- evidenzino maggiore funzionalità ed efficacia nel processo di accessibilità alle informazioni e siano più utili per aumentare il livello di fiducia delle famiglie;

D.2. sia descritta ogni altra iniziativa che si intenda realizzare per promuovere il servizio nei confronti degli alunni, del personale della scuola e delle famiglie.

Punteggio massimo 2 punti

Saranno premiate le proposte che evidenzino le iniziative di maggiore efficacia per conseguire la finalità sopradescritta, precisandone modalità e tempi di realizzazione.

Elemento E:

Servizi Aggiuntivi - Migliorie (punteggio massimo 14 punti)

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico descrittivo di servizi aggiuntivi/migliorie in cui:

E.1. siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle attrezzature del centro cottura e dei terminali di distribuzione, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che dette attrezzature rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto.

Punteggio massimo 4 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare l'efficienza del centro di cottura e dei terminali di distribuzione.

E.2. sia indicato il sostegno di iniziative di natura sociale, ricreativa, culturale, promosse dall'Amministrazione Comunale sotto forma di fornitura gratuita di pasti, e/o rinfreschi con sistema di catering, con indicazione del valore equivalente al sostegno offerto.

Punteggio massimo 6 punti

Saranno attribuiti i seguenti punteggi:

ogni 500,00 euro offerti (esclusa IVA) punti 0,50

E.3. siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle condizioni logistiche e ambientali dei locali di distribuzione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che le migliorie rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto su sua richiesta e senza oneri aggiuntivi.

Punteggio massimo 2 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare la qualità dell'ambiente in cui i bambini consumano i pasti.

E.4. siano descritte ulteriori proposte migliorative/innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

Punteggio massimo 2 punti

Saranno premiate le proposte che evidenzino migliorie e/o innovazioni in grado di apportare effettivi miglioramenti del servizio oggetto dell'appalto, specificando anche tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione.

Progetto Refezione Scolastica
per le scuole del Comune di Nocera Inferiore
Anno scolastico 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

Allegato 2.

Preventivo di spesa e quadro economico

Preventivo di spesa e quadro economico

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico. Il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato, e cioè per il triennio 2019/2022 e sulla scorta dei dati relativi:

- al numero di pasti/anno somministrati in media negli anni precedenti (n. 29.000/anno per un totale di 87.000 pasti nel periodo di riferimento)
- al costo unitario per pasto fissato in € 4,50 – IVA esclusa
- all'individuazione di una percentuale dello 0,3% per gli oneri per la sicurezza di rischi di interferenza, fatte salve eventuali variazioni che potranno intervenire in fase di definizione del presente progetto.

Preventivo di spesa

Descrizione	Quantità	Prezzo unitario	Totale
Fornitura di pasti ad alunni, insegnanti e personale ATA presso le scuole statali dell'infanzia e secondaria del territorio comunale a tempo pieno triennio (anni scolastici) 2019/2020 – 2020/2021- 2021/2022	87.000,00	4,50 oltre IVA	391.000,00

Quadro Economico

A. Importo del servizio	
▪ A.1 Oneri per il servizio di refezione per l'intera durata	€ 391.000,00
▪ A.2 Oneri per la sicurezza di rischi di interferenza (intera durata e non soggetti a ribasso di gara)	€ 1.173,00
Totale importo del servizio previsto	€ 392.173,00
B. Somme a disposizione	
▪ B.1) I.V.A. 4% su servizio di refezione	€ 15.640,00
▪ B.2) I.V.A. 22% su oneri sicurezza	€ 258,06
▪ B.3) Spese di gara (Contributo A.V.C.P.)	€ 375,00
▪ B.4) Incentivo art. 113 D.lgs. 50/2016 (2% di A)	€ 7.820,00

Allegato 3.
Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO
È PRESTAZIONALE**

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA AS 2019/2020-2020/2021-2021/2022

Indice

ART 1-OGGETTO DELL'APPALTO	11
ART 2-DURATA DELL'APPALTO.....	12
ART 3-NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO	12
ART 4-STANDARD MINIMI E QUALITA' DEL SERVIZIO	13
ART 5-TIPOLOGIA DELL'UTENZA	13
ART 6-MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO	13
ART. 7 - FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI	13
ART. 8 - CERTIFICAZIONI PRODOTTI – ETICHETTATURA	16
ART. 9 - MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI	17
ART. 10 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	19
ART. 11 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA	19
ART. 12. NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	19
ART. 13 - CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA	20
ART. 14 - MEZZI E TEMPI DI TRASPORTO	20
ART. 15 - NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	21
ART. 16 - PULIZIA E IGIENE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	23
ART. 17 - SMALTIMENTO RIFIUTI	24
ART. 18 - ALTRE INDICAZIONI SULLE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	24
ART. 19 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE	24
ART. 20 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PROGRAMMA DI EMERGENZA	25
ART. 21 - VALUTAZIONE DEI RISCHI E PIANO DI SICUREZZA	25
ART. 22 - CONTROLLI	26
ART. 23- ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	26
ART. 24 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	27
ART. 25 - PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE E LA SICUREZZA	27
ART. 26 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO	27
ART. 27 - ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI	28

ART. 28 - FORMAZIONE ADDETTI	29
ART. 29 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE	31
ART. 30 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	32
ART. 31 – MODALITA' DI PAGAMENTO	33
ART. 32 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	33
ART. 33 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO	34
ART. 34 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI	34
ART. 35 - REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO	35
ART. 36 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE.....	35
ART. 37 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO	36
ART. 38 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUB-APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE	38
ART. 39 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	39
ART. 40 - MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	40
ART. 41 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE	40
ART. 42 – CONTROVERSIE.....	40
ART. 43 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	40
ART. 44 - NORME FINALI	41
ART. 45 - ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE E PRESTAZIONALE D'APPALTO	41
ALLEGATO A	42
ALLEGATO B	47
ALLEGATO C	93
ALLEGATO D	95

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Nocera Inferiore (di seguito A.C.). Il servizio prevede:

- a. l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, le eventuali diete personalizzate, e i "cestini freddi" per le gite scolastiche;
- b. la preparazione dei pasti presso il Centro di produzione pasti della ditta, di sua proprietà o in disponibilità, con successiva somministrazione presso il refettorio delle scuole primaria e secondaria di primo grado;
- c. l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- d. lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori;
- e. la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- f. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;

Il servizio di refezione dovrà essere prestato nei seguenti plessi scolastici siti sul territorio di Nocera Inferiore:

Infanzia di via Gramsci

Infanzia di via Nola

Infanzia di via Origlia

Infanzia di via Chivoli – Plesso di via Cafiero

Infanzia di Piazza Marconi

Infanzia di S. Mauro

Infanzia S. Chiara di Via Grimaldi

Scuola Secondaria di 1° grado S. Anna di Villanova

Infanzia di Montevescovado

Infanzia plesso Casolla

Infanzia plesso S. Francesco

Secondaria "Genovesi" Via S. Pietro

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare all'inizio di ogni anno scolastico i dati relativi ai rientri pomeridiani presso le varie scuole e le giornate in cui attivare il servizio di refezione. Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto delle vigenti linee guida per la ristorazione scolastica.

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

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

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

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il contratto d'appalto avrà durata di anni 3 (tre) ed avrà decorrenza dalla data di inizio del servizio fissata indicativamente per il mese di settembre 2019. La durata di cui sopra si intende riferita agli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio indicato nello stesso, quest'ultimo scadrà in pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

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

ART. 3 NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Sulla base degli iscritti al servizio di refezione negli ultimi anni scolastici, si prevede la fornitura di una media di n. **29.000** pasti per ogni anno scolastico. L'Amministrazione comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari che coinvolgano le locali scuole, concordando di volta in volta i relativi numeri. I dati sopra riportati hanno un valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, e non costituiscono alcun obbligo per il Comune. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle rilevazioni effettuate dal personale all'uopo incaricato; saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole, così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti, concordando, comunque, le possibili variazioni con la Ditta aggiudicataria.

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

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

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in **€ 4,50**. Il valore presunto dell'appalto, valutato ai fini della normativa applicabile, è di **€ 391.00,00** IVA esclusa.

Resta inteso che l'importo complessivo è stabilito a titolo indicativo. Resta parimenti inteso che i prezzi unitari offerti in sede di gara dalla ditta aggiudicataria formeranno la base del contratto d'appalto, significando che l'importo complessivo contrattuale potrà subire modifiche in aumento o in diminuzione, risultando corrispondente al quantitativo dei pasti effettivamente erogati durante l'esecuzione dell'appalto, fatti salvi eventuali aggiornamenti ISTAT applicati sui prezzi unitari. A detti importi vanno aggiunti gli oneri per la sicurezza determinati a corpo in complessivi **€ 1.173,00 oltre IVA** (millecentosettantatre/00) non soggetti a ribasso d'asta ai sensi del D.lgs. 81/2008.

L'offerta sarà valida per 180 giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

ART. 4

STANDARD MINIMI E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e in tutti gli atti di gara. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 5

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia e Secondaria di primo grado del Comune di Nocera Inferiore, nonché dal personale Docente e dal personale ATA avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C. Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la Ditta aggiudicataria termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'A.C.

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

ART. 6

MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO

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

Qualora ciò non accada, alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. 37. Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla Ditta aggiudicataria entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio, come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto come previsto dall'art. 39 "Risoluzione del contratto".

ART. 7

FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI.

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

1. prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007, n. 889/2008 e ss.mm.;
2. prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
3. prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
4. prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
5. prodotti a cui sia stato concesso il marchio AQUA "Agricoltura Ambiente Qualità" secondo le disposizioni previste dalla legge regionale FVG n. 21/2002;
6. prodotti a filiera corta;

7. prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
8. prodotti a lotta integrata secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s. M. e dotati del marchio “Qualità controllata” (QC);
9. prodotti del commercio equo e solidale, secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
10. prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
11. prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle definite nel documento “Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica”

L’I.A., nel rispetto delle regole sull’organizzazione e sull’esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, dovrà:

a) verificare che nell’ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime, alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell’ILO (International Labour Organization) con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minimo, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;

b) utilizzare per la preparazione dei pasti derrate alimentari appartenenti in misura largamente prevalente, cioè in misura non inferiore al 60% del totale delle derrate utilizzate, alle seguenti categorie di prodotti:

- prodotti da agricoltura biologica - Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e Regolamenti successivi;

- prodotti DOP e IGP – Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012;

- prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;

- prodotti a cui risulta rilasciata la concessione del marchio collettivo AQUA

- prodotti a filiera corta; prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale/nazionale

c) utilizzare per la preparazione dei pasti prodotti provenienti prevalentemente (in percentuale superiore almeno al 60 % del totale della spesa dichiarata per l’acquisto delle derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti) da coltivazioni e da trasformazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modificazioni e del Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19 luglio 1999, assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CE) n. 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti “biologici” che la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire/utilizzare per la produzione dei pasti sono elencati nel documento “Caratteristiche merceologiche”. Tali tabelle prevedono altresì l’utilizzo di alcuni prodotti DOP certificati ai sensi della vigente normativa;

d) fornire almeno il 20 % dei prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modificazioni e del Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19 luglio 1999, (assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati), utilizzando prodotti provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Campania.

Nella gestione del servizio l'I.A. dovrà, come previsto al punto 5.3.6. del CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'Al. F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, ed in particolare:

a) UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

b) UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;

c) UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;

d) UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

e) UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

f) UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione

Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.6 del D.M.25/07/2011.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione, è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche.

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

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

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

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

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

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

ART. 8 CERTIFICAZIONI PRODOTTI – ETICHETTATURA

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

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

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

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

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

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

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

La 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. 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;
- b. a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;

- c. 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);
- d. 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;
- e. ad evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.
- f. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

ART. 9 MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Menù

I pasti dovranno essere preparati come da menù (all. A), con le grammature di cui all'all. C, redatte partendo dalle vigenti linee guida per la ristorazione scolastica. L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare con la massima rapidità il servizio. Le modifiche saranno comunque valutate in comune accordo con la Ditta aggiudicataria per verificare il mantenimento degli equilibri economici.

L'A.C. si riserva altresì la possibilità di effettuare ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono, in adesione ad eventuali nuove direttive emanate dall'ASL SA1. La Ditta aggiudicataria dovrà esporre la programmazione del menù nei locali mensa.

Per evitare un apporto eccessivo di calorie, è necessario evitare la somministrazione di una seconda porzione (bis) di qualsiasi pietanza, eccetto la verdura.

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune; nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune, effettuare una variazione di menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

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

La fornitura di pasti deve essere effettuata in monoporzione nei giorni feriali nei periodi di funzionamento dei servizi interessati, e tenuto conto delle esigenze dell'utenza avente diritto. Il Comune si riserva la facoltà di modificare i menù anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che modifichino le classi di utenza; le possibili variazioni verranno comunque concordate con la Ditta appaltatrice.

Menù particolari

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

In occasione di gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini per gite". L'acqua deve essere messa a disposizione a volontà durante la

giornata e i quantitativi specificati si riferiscono alla disponibilità minima che deve essere prevista comunque a persona:

- Scuola dell'Infanzia: Panino g 30 con formaggio fresco g 30; Panino g 30 con prosciutto cotto al naturale g 30; Frutta fresca g 300; Dolce g 30; Acqua minerale naturale ml 750.
- Scuola Secondaria di 1° grado: Panino g 60 con formaggio fresco g 50; Panino g 60 con prosciutto cotto al naturale g 60; Frutta g 400; Dolce g 30; Acqua minerale naturale ml 1500.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione rispettando le grammature fornite. Il costo di ogni "cestino per gite" è pari a quello di ogni pasto. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

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

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

Diete speciali

Il centro di cottura deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- soggetti affetti da celiachia o intolleranti al glutine.

La necessità della dieta speciale deve essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio Istruzione del Comune, che provvederà informare la Ditta aggiudicataria (si declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente al personale delle Scuole o alla Ditta aggiudicataria).

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

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

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi su dichiarazione dei genitori da presentare su apposito modulo presso la scuola.

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

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

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e etiche-religiose sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti

dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

ART. 10 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria, come richiesto nel bando di gara, è tenuta a presentare all'A.C. il piano di esecuzione del servizio contenente il programma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la porzionatura, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale (distribuzione e scodellamento), che sarà oggetto di valutazione in sede di gara. Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, verranno definiti all'inizio di ogni anno scolastico, in concerto tra l'A.C. e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta aggiudicataria.

ART. 11 CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

È 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 ed il relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, e situato in un raggio massimo di Km. 6 dalla sede degli uffici comunali siti in Piazza Diaz,1 per il quale sia stata ottenuta l'autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80, nonché l'autorizzazione alla veicolazione dei pasti. In questo centro di cottura il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 02/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti attuativi, certifichi l'appartenenza alla classe A+ per frigoriferi e congelatori, alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Per apparecchi ad uso professionale si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica. Il rispetto di tale requisito sarà comprovato con le modalità indicate al punto 5.3.4 del D.M. 25/07/2011.

ART. 12 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 L. 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti, e all'art. 31 del D.P.R. 327/80 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al D. Lg. 193 /2007 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

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

Il confezionamento dei pasti per gli alunni ed il personale avente diritto della scuola dell'Infanzia avverrà nei locali del Centro di produzione pasti in disponibilità della Ditta e quindi trasportati presso i refettori delle scuole interessate.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i sessanta (60) minuti e, comunque, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

La consegna dei pasti in ogni mensa dovrà tassativamente avvenire non prima di 30 (trenta) minuti antecedentemente all'orario previsto per la refezione di ciascun turno eventualmente programmato.

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

- arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette
- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C)
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato).

Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo/piatto unico", verdura, frutta fresca/gelato/dolce e comunque secondo quanto previsto dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica e dall'ASL SA1.

Per ciascuna pietanza prevista dal menù che ha una denominazione generica (es: pasta) o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia (es.: frutta fresca, verdure di stagione), la Ditta aggiudicataria dovrà perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e della verdura con la frequenza indicata dalle "Linee Guida della ristorazione scolastica" e dall'ASL SA1.

Norme di veicolazione dei pasti

ART. 13 CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA

Le consegne andranno effettuate giornalmente negli orari concordati con l'A.C. e le autorità scolastiche. La Ditta appaltatrice dovrà specificare nel progetto tecnico il/i modello/i di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in multiporzione, per quelli in monoporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta, il gelato e quant'altro da trasportare ai terminali periferici.

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

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

ART. 14 MEZZI E TEMPI DI TRASPORTO

All'I.A. spetta il trasporto dei pasti prodotti per le scuole primarie e secondarie di primo grado dal centro di cottura indicato dalla stessa, al plesso scolastico. Per l'esecuzione del servizio, l'I.A. deve mettere a disposizione automezzi sufficienti ed il personale da impiegare per il servizio stesso. In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, l'I.A. deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo;

- in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di un'ora dall'ultimazione della preparazione del prodotto, e comunque in modo tale che arrivino non prima di 30 (trenta) minuti sull'orario concordato per la refezione, per ciascun turno programmato di somministrazione. In caso di doppio turno la consegna deve essere effettuata in due volte rispettando i termini sopraindicati.

- che siano, ai sensi del punto 5.3.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, a basso impatto ambientale quali veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride; verranno applicate le modalità di verifica ivi previste.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso la destinazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

Tali mezzi devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

È fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere a tal fine opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

L'I.A. deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura.

L'I.A. nei locali di distribuzione dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.

L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale addetto alle sedi scolastiche e/o ai centri estivi, deve adottare particolari cautele all'ingresso ed all'uscita dagli atri delle diverse sedi scolastiche, deve, dopo le operazioni di carico/scarico, chiudere eventuali cancelli/porte di accesso e deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti del personale scolastico e non deve sostare presso i vari luoghi, se non per il tempo strettamente necessario al proprio lavoro.

Per ogni terminale di distribuzione la Ditta appaltatrice emetterà una bolla di consegna in duplice copia recante il numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna oltre all'orario di carico e di partenza del mezzo; il personale addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia alla Ditta appaltatrice e inoltrando l'originale al Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 15 NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche.

Presso i refettori può essere necessario attuare un doppio turno di refezione per la consumazione dei pasti; in tale caso la ditta è tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di più turni

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, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed osservare le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti;
- b) la ditta dovrà garantire per il proprio personale la "Formazione per addetti al settore alimentare" ai sensi 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, alla distribuzione e scodellamento dei pasti, 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, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo.

d) La Ditta dovrà rispettare il monte ore contrattuale dei dipendenti impegnati nella distribuzione ed attuare il Piano di Formazione come indicato nell'offerta tecnica. Utilizzerà, inoltre, presso ogni plesso scolastico per le mansioni di distribuzione dei pasti, il seguente numero di unità di personale:

- 1) da 1 a 50 bambini – un addetto;
- 2) da 51 a 90 bambini – due addetti;
- 3) da 91 a 130 bambini – 3 addetti
- 4) oltre 130 – quattro addetti

La distribuzione dei pasti dovrà sempre avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

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

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

- i locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevedrà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi; a tal proposito il personale dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tener conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°; la Ditta aggiudicataria dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, indicare le modalità operative di tale adempimento;
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- il formaggio grattugiato deve essere a disposizione in vaschette su ciascun tavolo dei bambini;
- l'Appaltatore dovrà inoltre fornire formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti, in porzioni monodose o in buste chiuse da 500 gr., olio extravergine di oliva di produzione biologica, aceto di mele di provenienza biologica, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari;
- al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti. I contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- le verdure devono essere condite adeguatamente poco prima del consumo; l'apertura dei contenitori e la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- le pietanze devono essere servite in numero di pezzi già porzionati;

- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- lo spessore degli alimenti, contenuti nelle vaschette, deve essere inferiore di almeno 10 mm dal bordo, al fine di evitare fenomeni di “impacchettatura”
- nel caso in cui, al momento dell’apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei...) il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura e contemporaneamente segnalare l’accaduto all’Ufficio Istruzione;
- i pasti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- il pane e la frutta avanzati devono essere portati dagli alunni nelle classi o raccolto dal personale ATA e messo a disposizione degli alunni per la merenda pomeridiana.

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 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.

ART. 16

PULIZIA E IGIENE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica. Delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio, la Ditta risponderà direttamente al Comune, che potrà per propria iniziativa disporre ispezioni. La Ditta appaltatrice si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (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.

La Ditta è tenuta ad adeguare il programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda per i Servizi Sanitari o dagli organi di controllo designati dall’Amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura. Le operazioni di pulizia dei locali devono iniziare solo dopo che gli utenti abbiano lasciato tali locali.

Ai sensi del punto 5.3.5. del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell’ambiente P.I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutto il materiale di sanificazione, anche durante l’utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e tutto il materiale utile per il lavaggio e la pulizia sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione, devono essere eseguite con l’osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

Ai sensi del punto 5.3.2 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, per i prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare quelli che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Saranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.2 del D.M.25/07/2011.

ART. 17 SMALTIMENTO RIFIUTI

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

La Ditta aggiudicataria provvederà allo stoccaggio e al conferimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno della mensa terminale. Inoltre, dovrà provvedere al posizionamento dei cassonetti/contenitori nei luoghi stabiliti per il ritiro nelle giornate programmate per singola tipologia di rifiuto.

ART. 18 ALTRE INDICAZIONI SULLE MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere forniti dalla Ditta aggiudicataria in base al numero di quelli giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle contenute nelle linee guida per la preparazione dei menù scolastici soprarichiamate; le Tabelle possono essere variate con l'accordo delle parti nel senso che i menù e le relative grammature possono venire rideterminati annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune. Inoltre al menù, alle note al menù, a grammature e tabelle di conversione crudo/cotto potranno essere apportate le variazioni richieste dall'Amministrazione comunale (anche sulla scorta delle richieste della Consulta), o dall'Autorità sanitaria in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico e di specifiche esigenze di determinati utenti. Tali modifiche eventuali saranno contenute e comunque tali da non produrre variazioni di rilievo nel costo delle derrate.

Il Comune comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dagli istituti comprensivi e dal Comune.

In caso di consegne non accettabili (per problemi di temperatura, di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori di quantità rispetto ai pasti ordinati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato, si provvederà comunque a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati, salvo ricorrere ad una penale come quantificata al successivo art. 37.

ART. 19 UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta appaltatrice locali e attrezzature nello stato in cui si trovano, siti presso le scuole dell'Infanzia e secondarie di 1° grado del territorio che usufruiscono del servizio.

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

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio la valutazione del rischio per le mansioni dei propri dipendenti impegnati nel servizio oggetto del presente appalto.
Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento; dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali.

ART. 20 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PROGRAMMA DI EMERGENZA

In caso di sciopero programmato del personale scolastico non comunale, tale da non consentire l'espletamento del servizio di mensa, la Ditta appaltatrice dovrà essere avvertita almeno 24 ore prima o, se non è stato possibile, comunque entro e non oltre le ore 10.00 del giorno stesso. In caso di interruzione totale, non prevedibile dell'attività scolastica, per la quale non sia stata data comunicazione alla Ditta appaltatrice con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla suddetta Ditta un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista. In caso di sciopero del personale dipendente direttamente o indirettamente dalla Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione alle Amministrazioni con preavviso di almeno 24 ore, provvedendo comunque a fornire un servizio alternativo (pasti freddi) ed eventualmente avvalendosi di altri Centri di produzione pasti al medesimo prezzo di aggiudicazione. Se tali modalità saranno rispettate nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura, la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2 anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti situati a distanze anche superiori ai 30 chilometri. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti: per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 21 VALUTAZIONE DEI RISCHI E PIANO DI SICUREZZA

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

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

La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere all'A.C. entro 20 (venti) giorni -salvo proroga dalla effettuazione dei sopralluoghi un piano di sicurezza relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto.

Tale piano deve contenere almeno:

la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;

l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;

il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;

il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;

l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.

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

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato speciale d'appalto, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

ART. 22 CONTROLLI

Vigilanza sul servizio.

La vigilanza sui servizi spetta al Comune, per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza dell'Azienda Sanitaria competente per territorio per quanto concerne gli aspetti igienico-sanitari. La Ditta appaltatrice è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, che avverrà comunque nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

1) Controllo tecnico-ispettivo svolto dal Comune mediante dipendenti comunali o da terzi collaboratori all'uopo incaricati, è riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti ai refettori e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;

2) Controllo igienico-sanitario è di competenza dell'Azienda Sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle merci fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'appaltatore.

3) Controllo sull'andamento complessivo del servizio è svolto dai componenti la commissione (o Consulta) mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I soggetti delegati potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno riguardare: appetibilità e gradimento del cibo, conformità al menù, presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), rispetto delle grammature e, in generale, corretto funzionamento della refezione. Qualsiasi irregolarità riscontrata andrà segnalata dal referente della Consulta all'incaricato comunale e le eventuali contestazioni alla ditta aggiudicataria per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla ditta aggiudicataria solo ed esclusivamente dall'A.C. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche e l'Amministrazione comunale.

ART. 23 ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Ai fini del controllo igienico - sanitario del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà prevedere ogni anno scolastico, a propria cura e spese, **almeno 10 (dieci) campionature e/o tamponi** sulle materie prime convenzionali o provenienti da agricoltura biologica (ricerca di inibenti, fitosanitari ecc.) sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico - chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare all'A.C. i risultati delle analisi non appena disponibili.

All'inizio dell'appalto la Ditta comunicherà all'Amministrazione presso quale laboratorio di fiducia porterà i campioni; i prelievi di materie prima potranno essere effettuati direttamente dall'Amministrazione o da personale incaricato, i risultati di tali controlli verranno successivamente trasmessi al Comune.

Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla vigente normativa, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente C.S.A. e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, si sospenderà l'utilizzo di quella materia prima fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta aggiudicataria i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta.

Le disposizioni impartite dalle Autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'A.C. la facoltà di applicare le penalità previste dal C.S.A. art. n. 37, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni nonché, nei casi più gravi, il diritto di risolvere il contratto di cui all'art. 39.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'A.C. di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimiche sui pasti forniti dalla Ditta aggiudicataria, con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici indicati dalla normativa vigente in materia.

ART. 24

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Responsabile indicato dalla Ditta aggiudicataria come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo previsto dal menù del giorno, nonché del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 25

PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE E LA SICUREZZA

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

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

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

ART. 26

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'A.C. 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 tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

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

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

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

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

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

ART. 27

ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI -

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

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'A.C. entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'A.C. avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio.

Al coordinatore Responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal C.S.A. a carico della Ditta aggiudicataria;
- coordinare l'attività degli operatori;

- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'A.C. e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Mensa).

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

La Ditta Appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e/o con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

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

La ditta aggiudicatrice è tenuta ad assorbire il personale presente nel rispetto del Contratto Collettivo di categoria del settore Turismo.

Gli addetti alla distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione, comunque non inferiore ad un addetto ogni 40 utenti, con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenze. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

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

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Ditta deve ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. La Ditta deve quindi attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, ed in genere ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, impegnandosi, dietro richiesta del Comune, a dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta deve altresì fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui all'art. 17 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i.. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente come previsto dall'art. 6 della Legge 123/2007. Il personale che opererà nelle mense terminali dovrà tenere costantemente la divisa da lavoro in perfette condizioni dal punto di vista igienico sanitario.

ART. 28 FORMAZIONE ADDETTI

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, la porzionatura, il trasporto, la distribuzione e il rassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – alla Stazione Appaltante, che potrà inviare il proprio personale. Al termine di ogni corso, l'I.A. dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze.

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

In particolare i temi trattati durante tale formazione, ai sensi del punto 5.5.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011) devono essere:

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

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

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

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

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

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

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

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'A.C.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti

dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense terminali. La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'Amministrazione Comunale.

ART. 29

ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE –

La Ditta aggiudicataria, entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, provvede a:

- comunicare all'A.C. il nominativo del coordinatore del servizio;
- trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio, unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nelle mense scolastiche terminali;
- trasmettere all'A.C. una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta aggiudicataria attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente C.S.A.;

L'A.C. si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni e delle schede prodotte e di applicare, in caso di non veridicità degli stessi, le sanzioni previste dalla legge.

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

- ad indicare l'ubicazione del centro di cottura al quale far riferimento per la veicolazione dei pasti di cui alla dichiarazione presentata quale documentazione per la partecipazione alla gara e a presentare il numero di registrazione dell'impresa alimentare ove avrà luogo la preparazione ed il confezionamento dei pasti, come previsto dal Reg. (CE) 852/04; nel centro cottura dovrà essere prevista una filiera dedicata per la produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica.

- a partecipare con il proprio datore di lavoro alla riunione di coordinamento, di cui all'art.7 del D.lgs. 81/04 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'istituto, e a cui parteciperà anche il datore di lavoro dell'A.C.; in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente.

- a stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 36;

- a costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 33.

Durante lo svolgimento del servizio la Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere:

- ad ogni operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente Capitolato, ai relativi allegati ed alla relazione tecnica e alla ulteriore documentazione presentata unitamente all'offerta;

- all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente Capitolato e relativi allegati, ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza della Ditta aggiudicataria, anche se prevista solo implicitamente dal presente C.S.A.

- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;

- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori per motivi diversi da quelli di cui al punto precedente, e alla trasmissione per gli stessi della relativa documentazione prevista.

La Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

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

b) a trasmettere ogni settimana al Comune la specifica del menù concordato con il Comune in vigore per la settimana successiva e a provvedere all'affissione di una copia presso i locali delle mense;

c) a partecipare con un proprio rappresentante alle riunioni della consulta per la mensa scolastica;

Inoltre sono a carico della Ditta aggiudicataria:

la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di impresa alimentare
la notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia;
l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente Capitolato;
l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola mensa terminale;
tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente C.S.A. ed in particolare tutte le attività direttamente e indirettamente collegate alle attività che costituiscono l'oggetto principale del servizio;
il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente C.S.A. ;
la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal 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 agro-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;
la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata unitamente all'offerta, previa attività diretta a concordare con l'A.C. e modalità e i tempi di realizzazione.
Ai sensi di quanto previsto al punto 5.3.8 del precedentemente citato CAM, l'I.A. dei servizi di ristorazione deve garantire, per ciascun anno scolastico, informazioni agli utenti relativamente a:
- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
L'I.A. deve produrre, un *Piano di informazione agli Utenti*, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione. Tale piano può essere incluso nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

ART. 30

ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

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

- a) alle forniture di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento dei locali di proprietà;
- b) alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- c) a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitarie;
- d) alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- e) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26 dei D.lgs. 81/2008.
- f) fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
- g) mantenere rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche.

Nel corso del periodo di durata dell'appalto, l'Amministrazione comunale provvederà a convocare periodicamente la Commissione/consulta Mensa, cui verranno invitate a partecipare anche la ditta aggiudicataria e l'azienda per i servizi sanitari competente per territorio, al fine di valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

ART. 31 MODALITA' DI PAGAMENTO

Il Comune verserà mensilmente alla ditta aggiudicataria un importo corrispondente al prezzo unitario di ciascun pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente serviti nel mese, entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura elettronica.

Il compenso è comprensivo delle spese per il personale e per l'esecuzione del servizio, in conformità alle disposizioni legislative vigenti al momento dell'approvazione del presente Capitolato e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.

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

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'A.C. di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'A.C., dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria;
- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato al precedente art. 29, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'A.C. per il mancato rispetto dei termini di cui al presente articolo.
- la regolarità contributiva risultante dal DURC non sia regolare; fino al permanere di tale irregolarità l'A. C. potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria ogni documento utile alla verifica sulla corretta esecuzione del servizio e sull'osservanza degli obblighi previsti nel presente Capitolato.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.1.2008, n. 40, prima di effettuare pagamenti di importo superiore a 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'A. C. non procederà al pagamento e segnalerà la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, al fine dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo.

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

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

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

ART. 32 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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.

ART. 33 DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

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

La fidejussione deve prevedere espressamente:

la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice civile;

l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.

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

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

ART. 34 STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

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

A carico della 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 (I.V.A.).

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

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'A. C. la dichiarerà decaduta, incamererà la cauzione provvisoria e potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della Ditta aggiudicataria inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dall'A. C. La stipula del contratto avrà luogo entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

La stipula del contratto d'appalto con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione definitiva.

ART. 35

REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO

Il prezzo rimane fisso ed invariabile per il 1° anno; 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 famiglie di operai e impiegati.

Al termine del contratto, 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'A.C., 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 aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

ART. 36

RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE

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

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

L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (Euro tre milioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 (Euro tre milioni/00) per sinistro con il limite di € 1.000.000,00 (Euro un milione/00) per persona.

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

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

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

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

ART. 37

PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio o il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate sono contestate tempestivamente alla Ditta appaltatrice per via telefonica o telematica e confermate per iscritto mediante fax o per via telematica entro i due giorni successivi. Se la ditta aggiudicataria non si conformerà alle prescrizioni impartite dall'Amministrazione comunale entro i termini da essa fissati, ovvero non fornirà idonei riscontri su quanto rilevato, l'Amministrazione comunale procederà a formulare contestazione dell'inadempienza rilevata tramite PEC alla ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, che non potrà comunque essere superiore a 10 (dieci) giorni. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'A.C. sufficienti e giustificative, la stessa, previo completamento della procedura di cui ai commi successivi, applicherà con atto del Responsabile del Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali (di cui di seguito si riportano gli importi massimi) nei seguenti casi:

STANDARD MERCEOLOGICI

Mancato rispetto nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche: € 100,00 per ogni standard violato.

Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia: € 300,00 per ogni confezionamento non conforme.

Etichettatura non conforme alla normativa vigente: € 600,00 per ogni etichettatura non conforme;

Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura /sovra/sottocottura, sovra sapidità/sottosapidità, ecc.) tali da non rendere possibile la consumazione. € 100,00 per ogni preparazione non conforme.

Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 9 (diete speciali): € 100,00 per singolo pasto.

QUANTITA'

Non corrispondenza del numero dei pasti rispetto al numero di quelli ordinati presso la singola struttura scolastica: € 200,00.

Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di mancata consegna.

Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico: € 500,00.

Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 100,00 per ogni pasto non consegnato.

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 500,00 per ogni singolo plesso.

Quantità insufficiente di pasti in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro: € 200,00 per ogni irregolarità riscontrata.

RISPETTO DEL MENU'

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico: € 200,00 per ogni giornata di irregolarità.

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico: € 200,00 per ogni giornata di irregolarità.

Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico: € 100,00 per ogni giornata di irregolarità.

Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico: € 100,00 per ogni giornata di irregolarità.

MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE-SANITARIE

Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: € 1.000,00 per ciascuna infrazione.

Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 24 € 500,00 per ciascuna infrazione.

Rinvenimento di corpi estranei ed organici, ivi compresi parassiti, nei pasti erogati: € 500,00 per ogni infrazione.

Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili: € 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande: € 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente: € 500,00 per ciascuna partita di prodotto.

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: € 500,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa: € 300,00 per ciascuna infrazione.

Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato: € 300,00 per ciascuna infrazione.

TEMPISTICA

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico: € 300,00 per ogni giornata di ritardo.

Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un orario superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico: € 300,00 per ogni giornata di ritardo.

PERSONALE

Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 15: € 300,00 per ogni infrazione.

Errato destinatario di diete speciali: € 500,00 per ogni infrazione

VARIE

Preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato nell'art. 20: € 500,00 per ogni giornata.

Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: € 1.000,00 per ogni infrazione.

inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla Ditta: € 500,00;

mancato avvio del servizio: € 1.000,00.

ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti; € 500,00.

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

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

Il Titolare di Posizione Organizzativa responsabile del servizio non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare

alcuna penalità qualora l'inadempimento - seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

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

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

Per reiterate violazioni della medesima fattispecie, le penali di cui sopra si intendono raddoppiate.

Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla Ditta appaltatrice. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta appaltatrice; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 38

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUB-APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

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

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

È ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti prestazioni: il trasporto dei pasti, il Servizio di pulizia dei refettori ed il confezionamento dei dolci in laboratori diversi dai centri di cottura autorizzati dal Comune.

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

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

- a) copia del contratto di subappalto dal quale emerga, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non superi i limiti di legge; a tal fine, per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso;
- b) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti generali ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
- c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto.

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

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

Le prestazioni oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione emessa dall'A.C. , ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'art. 105 comma 18 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm. ii. e senza che l'A.C. abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità. Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della

documentazione richiesta, il Comune non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

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

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., è vietato cedere il contratto d'appalto pena la nullità dello stesso.

ART. 39

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno, salvo che per forza maggiore;
- b) sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 37;
- c) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati alla Ditta aggiudicataria dal Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del c.c.
Ai sensi dell'art. 1456 del c.c., l'Amministrazione comunale disporrà la risoluzione del contratto nei casi in cui si verificano le seguenti fattispecie:
- d) cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti il presente appalto;
- e) violazione del divieto di subappalto, di cui all'art. 38;
- f) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità;
- i) reiterati episodi di incuria igienica;
- j) gravi casi di superamento dei limiti nei risultati delle analisi microbiologiche previsti dalla vigente normativa;
- k) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- l) mancato inizio del servizio entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio, di cui all'art. 6.

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

La risoluzione del contratto, dovrà in tutti i casi essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera inviata mediante posta elettronica certificata, indirizzata alla Ditta aggiudicataria e anticipata via fax, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 40.

ART. 40

MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 39, la Ditta aggiudicataria corrisponderà all'A.C. una somma pari alla differenza del prezzo fra quello offerto dalla stessa e quello che l'A.C. dovrà sostenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfettariamente maggiorati del 20% , fermo altresì restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione conseguenti all'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'A.C.

ART. 41

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. 36, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 33 relativamente alla cauzione definitiva e all'art. 34 “Stipula del contratto e spese contrattuali”, riservandosi in tal caso l'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, con particolare riferimento all'obbligo di utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti (art. 7 del presente C.S.A).

ART. 42

CONTROVERSIE

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

ART. 43

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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

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

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

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

ART. 44
NORME FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia. La ditta aggiudicataria è comunque tenuta al rispetto delle norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente. Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste dal Bando di gara.

ART. 45
ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE E PRESTAZIONALE D'APPALTO.

- All. A) Menu
- All. B) Caratteristiche Merceologiche
- All. C) Grammature degli alimenti
- All. D) Variazione in peso degli alimenti con la cottura

ALLEGATO A)

<i>Scuola dell' infanzia di Nocera Inferiore</i>						
MENU' BASE SU 8 SETTIMANE						
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Sett 1	PRANZO	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Uova Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso alle verdure/ in bianco Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Pesce con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne rossa Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>
Sett 2	PRANZO	<i>Minestra di verdure Carne bianca con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di pesce Pane e frutta fresco</i>	<i>Pasta alle verdure/pomodoro Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Minestra di legumi Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrate/ cereali alle verdure Carne rossa/ carne conservata Pane e frutta fresca</i>
Sett 3	PRANZO	<i>Minestra di verdure Carne rossa con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso alle verdure Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di formaggio Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta/polenta/ cous cous Pesce Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrate/ cereali alle verdure Carne rossa/ carne conservata Pane e frutta fresca</i>
Sett 4	PRANZO	<i>Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale/ cereali alle verdure Uova Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso alle verdure/ in bianco Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Piatto unico vegetate Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Sett 5	PRANZO	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne rossa Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Pesce con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale/ cereali alle verdure Uova Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso alle verdure Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>
Sett 6	PRANZO	<i>Minestra di legumi Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Carne bianca con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta/polenta/ cous cous Pesce Pane e frutta fresca</i>	<i>antipasto di verdure Piatto unico di pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>
Sett 7	PRANZO	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di formaggio Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Carne rossa con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Pasta alle verdure/pomodoro Formaggio Verdure di stagione Pone e frutta fresco</i>	<i>Minestra di legumi Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrate/ cereali alle verdure Carne bianca Pane e frutta fresca</i>
Sett 8	PRANZO	<i>Minestra di verdure Pesce e verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Uova Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione riso/polenta/ cous cous Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Pasta alle verdure/pomodoro Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Piatto unico vegetate Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>

N.B. 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi a lasagne al ragu', polpette o polpettone di carne con patate, arrosto con patate, polenta pasticciata...

2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gateau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate...

3) Esempi di piatto unico vegetale: lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragu' di legumi, polpette di legumi con patate/polenta

4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragu' di pesce, insalata di polipo con patate....

5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane/fiocchi di cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi...

6)Farro, orzo, miglio, quinoa, avena....

Si raccomanda di garantire la varieta' di frutta e verdura e l'uso di sale iodato per tutte le preparazioni

<i>Scuola secondaria di primo grado di Nocera Inferiore</i>						
MENU' BASE SU 8 SETTIMANE						
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Sett 1	PRANZO	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Uova Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso alle verdure/in bianco Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Pesce con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne rossa Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>
Sett 2	PRANZO	<i>Minestra di verdure Carne bianca con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di pesce Pane e frutta fresco</i>	<i>Pasta alle verdure/pomodoro Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Minestra di legumi Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale/cereali alle verdure Carne rossa/carne conservata Pane e frutta fresca</i>
Sett 3	PRANZO	<i>Minestra di verdure Carne rossa con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso alle verdure Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di formaggio Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta/polenta/couscous Pesce Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale/cereali alle verdure Carne rossa/carne conservata Pane e frutta fresca</i>
Sett 4	PRANZO	<i>Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale/cereali alle verdure Uova Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso alle verdure/in bianco Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Piatto unico vegetate Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>

		<i>LUNEDI'</i>	<i>MARTEDI'</i>	<i>MERCOLEDI'</i>	<i>GIOVEDI'</i>	<i>VENERDI'</i>
Sett 5	PRANZO	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne rossa Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Pesce con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale/ cereali alle verdure Uova Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Riso alle verdure Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>
Sett 6	PRANZO	<i>Minestra di legumi Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Carne bianca con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta/polenta/ cous cous Pesce Pane e frutta fresca</i>	<i>antipasto di verdure Piatto unico di pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>
Sett 7	PRANZO	<i>Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di formaggio Pane e frutta fresca</i>	<i>Minestra di verdure Carne rossa con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Pasta alle verdure/pomodoro Formaggio Verdure di stagione Pone e frutta fresco</i>	<i>Minestra di legumi Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta integrate/ cereali alle verdure Carne bianca Pane e frutta fresca</i>
Sett 8	PRANZO	<i>Minestra di verdure Pesce e verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione Pasta alle verdure Uova Pane e frutta fresca</i>	<i>Antipasto di verdure di stagione riso/polenta/ cous cous Carne bianca Pane e frutta fresca</i>	<i>Pasta alle verdure/pomodoro Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresco</i>	<i>Piatto unico vegetate Verdure di stagione Pane e frutta fresca</i>

N.B. 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi a lasagne al ragu', polpette o polpettone di carne con patate, arrosto con patate, polenta pasticciata...

2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gateau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate...

3) Esempi di piatto unico vegetale: lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragu' di legumi, polpette di legumi con patate/polenta

4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragu' di pesce, insalata di polipo con patate....

5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane/fiocchi di cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi...

6) Farro, orzo, miglio, quinoa, avena....

Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato per tutte le preparazioni

ALLEGATO B)

Specifiche relative al menu proposto:

- Ad ogni pranzo va prevista una porzione di verdura di stagione, offerta come antipasto o come contorno, cruda o cotta anche in base alle stagioni, variando il più possibile nella settimana le tipologie offerte (anche proponendo più tipologie di verdura nello stesso pasto);
- patate e polenta sono previste in menu non più' di una volta a settimana e non sostituiscono la verdura, bensì accompagnano il secondo piatto;
- una volta ogni 15 giorni si potrà inserire la pasta all'uovo classica o ripiena come primo piatto;
- nella costruzione del menu, come da linee guida, sono stati inseriti due primi piatti liquidi per settimana, da completare con l'aggiunta di patate, crostini di pane, pasta, riso, orzo, farro o altri cereali; uno dei due prevede l'aggiunta di legumi; la presentazione potrà avvenire indifferentemente sottoforma di minestra, zuppa, crema, passato;
- ogni settimana è stato inserito un piatto unico, che è una preparazione che unisce in una sola portata le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi o cereali e proteine di origine animale; a una preparazione tipica della cucina mediterranea, strategica dal punto di vista nutrizionale ed educativo. Una volta a mese, e preferibile venga preparato con proteine di origine vegetale (associazione di cereali e derivati o patate con legumi): eventualmente non dovesse riscuotere successo come piatto unico, e possibile anche preparare un primo piatto in bianco associato ai legumi preparati in umido, saltati in padella oppure offerti come crema spalmabile e sempre accompagnati da un contorno di verdure; le grammature utilizzate per il confezionamento del piatto unico sono le stesse delle pietanze utilizzate separatamente;
- È importante che i menu rispettino le frequenze settimanali dei secondi piatti così come proposto e che, eventuali variazioni del menù prevedano lo spostamento dell'intera giornata alimentare (non singole pietanze) e vengano fatti all'interno della stessa settimana;
- ad ogni pranzo va prevista la fornitura sia di frutta sia di pane; se la frutta del pranzo, che va sempre offerta, non dovesse essere consumata, viene consegnata all'alunno da portare a casa;
- la frutta può essere offerta anche sottoforma di macedonia fresca di stagione, è importante alternare il più possibile, in base alla disponibilità del momento, le tipologie di frutta offerte nei vari momenti della giornata e della settimana;
- non sostituire la frutta fresca con i succhi di frutta confezionati seppur contenenti il 100% di frutta in quanto questi ultimi hanno un apporto di zuccheri semplici superiore alla frutta fresca, hanno scarsi contenuti di fibra e non sono altrettanto sazianti quanto la frutta fresca;
- per quanto riguarda tutte le cotture, si consiglia di preferire quelle al forno, al vapore e in umido.

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

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti causato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

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

- riconosciuta è comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge; corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in monoporzione possono essere richiesti anche in tali confezioni.

È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio, in attesa del loro recepimento a livello nazionale, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>, mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

È necessario garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE n° 178 del 28 gennaio 2002.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti biologici garantiti e certificati.

Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (regolamenti CEE n° 834/'07 e CEE 899/'08 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE n° 834/'07 e CEE 899/'08 e successive

modifiche ed integrazioni;

- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE n° 834/'07 e CEE 899/'08 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

- Sulle confezioni integre ed originali dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., devono essere esposti:
 - lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
 - produttore e luogo di produzione;
 - ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
 - data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- 1 - cassette di legno o cartone per alimenti;
- 1 - vetro verde;
- 1 - carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

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

PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane da agricoltura biologica, anche integrale

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole, su ordinazione volta per volta, in relazione all'effettivo fabbisogno ed 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, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

Il pane deve essere garantito di provenienza italiana, di produzione giornaliera, prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0 o integrale, acqua, sale, lievito di birra naturale fresco, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04.07.1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502.

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

Il pane 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 da 30 g (scuole materne), 40-50 g (scuole elementari), 70 g (scuole medie) (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 grattugiato da agricoltura biologica

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale.

Pane speciale (pane con aggiunta di ingredienti particolari)

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 g 30, 40, 50 e 70 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 ed essere confezionato secondo norma. Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell’olio extravergine di oliva.

Le farine dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge 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.

Il lievito da impiegare nella panificazione deve avere i requisiti previsti dall’art. 8 del D.P.R. 502/1998.

Il pane dovrà risultare raffreddato, con percentuale di umidità non superiore a quanto previsto dall’art. 26 della legge n. 4.7.1967 n. 580 e succ. modd., essere reso in contenitori conformi alle norme igieniche e non costituenti tara - merce.

I pezzi debbono essere, trasportati con automezzi a ciò abilitati, consegnati all’interno delle mense in contenitori che impediscano il contatto manuale e li proteggano da contaminazioni o da deterioramento causati da eventi esterni.

Grissini

Devono essere prodotti in conformità alla L. 580/67 art. 22.

Non devono contenere strutto e grassi vegetali non meglio specificati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 titolo VI e dal d. lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

Fette biscottate da agricoltura biologica

Fette biscottate con farina bianca o integrale, senza conservanti, meglio se in monoporzione. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

La produzione, conservazione, distribuzione ed etichettatura dei prodotti confezionati devono essere conformi al D.P.R. 26.03.80 n. 327 e D.Lgs. 109/92.

In particolare l'involucro deve riportare su ciascuna confezione la ragione sociale della ditta produttrice, il peso, la composizione, gli ingredienti e la data entro la quale il prodotto va consumato.

L'involucro deve altresì garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il periodo di tempo rilevabile dalla stampigliatura.

I contenitori esterni non costituenti tara - merce debbono riportare le stesse indicazioni prescritte sulle singole confezioni e debbono consentire lo stoccaggio per impilamento senza che ciò possa comportare danni al prodotto in essi contenuto.

Biscotti da agricoltura biologica

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

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

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

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

Galette di cereali soffiati integrali da agricoltura biologica

Galette di cereali ottenuti da agricoltura biologica. Possono contenere tra gli ingredienti anche sesamo e sale.

Pizza Margherita con ingredienti biologici

Prodotta presso i centri di cottura o, in caso di subappalto, in plesso esterno autorizzato dall'Amministrazione comunale con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0" biologica, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta da agricoltura biologica, olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica, lievito di birra, sale marino. La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purché la ricetta risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non sia previsto l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine nel rispetto del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

Condizioni generali:

la produzione deve essere di giornata;

lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;

la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;

le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

non sono ammesse operazioni di abbattimento di temperatura e rinvenimento successivo.

Pasta per pizza fresca o surgelata arrotolata

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

Torte con ingredienti biologici

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

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

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomyces cerevisiae* attivi.

PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica

La pasta denominata pasta di semola di grano duro, integrale e semintegrale, dovrà avere le seguenti caratteristiche:

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

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

La pasta deve:

avere frattura vitrea;

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

Prove di cottura: il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura: sottoposta alla cottura (50 g di pasta fatti bollire in 500 cc di acqua contenenti g 2,5 di sale per almeno 20 minuti), la pasta non dovrà presentarsi né spappolata, né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida, né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza considerando l'eventuale trasporto con contenitori termici all'esterno del centro di cottura.

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

L'etichettatura deve essere conformi a quanto previsto dall'art. 3 del D.L.vo 27.01.92 n. 109 ed in particolare riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante (o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE);
- sede dello stabilimento di produzione;
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

Pasta all'uovo da agricoltura biologica

Il formato richiesto per la pasta all'uovo è lasagne.

Il prodotto deve corrispondere a quanto previsto dalla L. n. 580 del 04.07.1967. In particolare la pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova

di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni kg di semola.

La pasta all'uovo deve avere le seguenti caratteristiche:

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

SEMOLINO

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

Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e successive modifiche D.M. n° 172 del 6/4/98, D.P.R. 187/01.

Il prodotto deve essere in confezioni (sacchetti) sigillate di carta e non devono presentare difetti o rotture. Deve riportare etichettatura confacente al D. Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992. 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.

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

Farina di mais da agricoltura biologica

Proveniente da coltivazioni biologiche (ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91) deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

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

Riso semintegrale o semilavorato e riso integrale da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

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

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

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Farro e spezzato di farro da agricoltura biologica

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. 842 del 27 aprile 1993).

Miglio decorticato è avena da agricoltura biologica

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

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

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

Orzo perlato da agricoltura biologica

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, l'orzo deve avere granella uniforme, integra e pulita; deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti, con

un'umidità inferiore al 14-15%. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierini; i grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Mais in chicchi da agricoltura biologica

Mais in chicchi proveniente da coltivazione biologica, confezionato in contenitori di vetro conservato in acqua con aggiunta di sale marino. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia dei prodotti biologici (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Grano saraceno da agricoltura biologica

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

Couscous integrale precotto a vapore e semolino da agricoltura biologica

Prodotti con farine di grano duro proveniente da colture biologiche, macinate a pietra (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91). Devono essere indenne da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

Fiocchi di cereali da agricoltura biologica

Proveniente da colture biologiche certificate, derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento).

Devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91) o il codice dell'organismo di controllo (G.L. 842 del 27 aprile 1993).

LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte fresco pastorizzato o “ad alta pastorizzazione” da agricoltura biologica

Produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n° 54/97.

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

Yogurt naturale – yogurt alla frutta da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

Formaggi

Per quanto concerne il vigente sistema normativo (nazionale e comunitario), per tutti i tipi di formaggio, devono essere rispettate le norme di produzione, conservazione ed etichettatura di cui al DPR 26.03.1990 n. 327 ed al DLG 27.01.1992 n. 109. Inoltre devono essere rispettate, la Legge 30.04.1962 n. 283, il DPR 30.10.1955 n. 1269, il DM 31.12.1988 e successive modifiche

Relativamente alle caratteristiche generali si precisa quanto segue:

- devono essere sempre di prima qualità, così come definiti dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del Mercato Locale
- devono provenire da laboratori autorizzati;
- devono poter subire, eventualmente, una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- devono essere esenti da difetti esterni dovuti a marcescenza e da difetti interni dovuti a fermentazioni indesiderate (gonfiature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale);
- devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto e perciò non devono avere odori e sapori anomali;
- non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee, colorazioni nocive o mascheranti interne o esterne di alcun genere;
- non devono avere una crosta formata artificialmente;
- devono essere prive di muffe, larve o altri insetti e non bacati da acari;
- devono essere prodotti con tecnologie e con materie prime e additivi nel pieno rispetto delle norme vigenti;
- devono avere le forme, le dimensioni, il peso e tutte le altre caratteristiche legalmente e merceologicamente prescritte ed in uso sul mercato;

- devono essere confezionati come prescritto dalla legge affinché si garantisca al prodotto il non inquinamento o eventuali alterazioni che modifichino le caratteristiche di sicurezza igienico-sanitaria nonché le caratteristiche organolettiche dei prodotti;
- devono presentare un contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca,rispettivamente prescritto per ogni singolo prodotto;
- devono essere consegnati con automezzi idonei a garantire ai prodotti il massimo della sicurezza affinché non vengano né danneggiati né contaminati da qualsiasi sostanza indesiderabile ai limiti della rilevabilità analitica;

Al momento della consegna, devono avere indicato, a norma di legge, sull'involucro o contenitore, il massimo della validità del prodotto.

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

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

denominazione di vendita;

denominazione e sede della ditta produttrice;

peso netto;

indicazione del lotto e della data di produzione (giorno / mese / anno);

le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

- I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dei prodotti devono garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e +4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dal D.P.R. 327/80.
- I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Asiago

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

Italico tipo Bel Paese

Formaggio di pasta molle unita, di colore da bianco a giallo paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 50%. La Ditta

concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Ottenuto da latte vaccino, deve presentare pasta colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%, maturazione da 6 a 8 settimane.

Montasio

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

Parmigiano Reggiano

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

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;

- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.
- Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +0/+4°C.

Ricotta da agricoltura biologica

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso

netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta non abbia conservanti con l'unica eccezione per l'acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Mozzarella da agricoltura biologica

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

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 100-125. Si richiede anche la fornitura in formato «ciliegina» da g 20-30.

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

Requisiti richiesti:

superficie liscia e lucente. Non deve essere mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata. colore bianco porcellaneo.

- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.
- umidità massima: 65%.
- consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la confezione, successivamente sempre più fondente, mai molle. Confezione singola in liquido di governo sottovuoto. Sapore delicato leggermente acidulo.
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Potrà avere forma tondeggiante, ovoidale o a treccia. Ogni mozzarella dovrà essere confezionata in contenitore chiuso con presenza di idoneo liquido di governo. Il grasso della sostanza secca: minimo del 44%. Maturazione 24 ore. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Mozzarella in filone per pizza da agricoltura biologica

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

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

Taleggio

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

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

Pecorino toscano fresco

Prodotto tipico D.O.P. - Formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero rispondente a quanto descritto nel D.P.R. 1269/1955, D.P.R. 17/5/1986, DM10/7/1995.

Il formaggio a denominazione “pecorino toscano” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui al D.P.R. 17/5/1986.

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

Pecorino sardo dolce

Prodotto tipico D.O.P. - Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, proveniente dalla zona di produzione, rispondente ai requisiti del D.P.R. 1269/1955 e D.P.C.M. 4/11/1991.

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

La maturazione si compie in 20/ 60 giorni.

Caprino fresco da agricoltura biologica

È 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.

Burro da agricoltura biologica

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

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

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

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +1/+6°C

Gelato confezionato in monoporzione

Debbono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta, ecc.). Le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi. La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richieste. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...),

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

CARNI

Carne di bovino adulto fresca porzionata e confezionata sottovuoto.

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: fettine; Fesa: Fettine; Noce: Fettine – Girello (o Magatello): fettine.

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

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

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

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

- m) denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- n) stato fisico: fresco;
- o) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il";
- p) modalità di conservazione;
- q) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato è la sede sociale del produttore/confezionatore;
- r) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- s) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- t) data di confezionamento;
- u) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- v) su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

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

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

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

In caso di fornitura diretta alle mense terminali, le singole confezioni non potranno di regola superare i 3 kg di peso. Potrà essere richiesta la fornitura di confezioni di peso anche molto ridotto per necessità particolari (es. diete speciali).

Carni suine refrigerate 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 è la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento (“S”)
- conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

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

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

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

Prodotti avicoli refrigerati

Taglio richiesto: lonza.

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. Gli stabilimenti fornitori devono possedere, sin d'ora, il numero di riconoscimento CE. Le operazioni di macellazione devono essere seguite dall'immediata refrigerazione o, nel caso venga eseguito il sezionamento a caldo, è necessario ottemperare a quanto previsto dal reg. CE n° 853/2004 All. III sez. I cap. V punto 4. In ogni caso il trasporto può avvenire solo dopo un periodo di sosta in cella frigo sufficiente a garantire il raggiungimento a cuore di una temperatura \leq a +7 °C.

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.

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 è la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

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

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

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

Prodotti avicoli refrigerati

Tagli richiesti: (cosce e petto di pollo, fesa di tacchino).

Caratteristiche delle carni di pollo:

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 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.

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 è 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, o in alternativa la dicitura” da vendersi a peso” quando concordato.

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

Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

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 $\leq +4^{\circ}\text{C}$ al cuore.

I produttori 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”.

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

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

Prosciutto cotto senza polifosfati

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

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

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

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

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

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

Prosciutto crudo D.O.P.

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Ai sensi della legge n. 30 del 14.02.1990. Il prosciutto consegnato in monoporzione deve essere in confezioni sottovuoto, e rispettare le varie normative sanitarie; può essere richiesto anche intero o a pezzi. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Bresaola

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

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

La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento.

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

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

Uova fresche in guscio da agricoltura biologica

Le uova utilizzate devono essere:

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

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

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

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

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

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

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima; qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti biologici di II° categoria previa comunicazione scritta con un anticipo di almeno 7 giorni all'Amministrazione comunale dell'irreperibilità sul mercato del prodotto.

Qualora la Ditta fornisca prodotti di II° categoria, mentre verrà dimostrata la disponibilità del medesimo di categoria I°, la Ditta verrà sanzionata con una penale come previsto dall'art. «penalità» del capitolato per fornitura di materie prime non conformi.

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

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

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

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

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitaria in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane) di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

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

VERDURA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.
- Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.
- Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.
- Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il nome del produttore, l'ente di certificazione, il lotto, il peso netto, il peso lordo.

In applicazione al regol. CEE 837/2007, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

La verdura fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

GENNAIO	bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, insalate, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchio, indivia, insalate, prezzemolo, radicchio, sedano, sedano rapa, verze, spinaci.
MARZO	broccoli, carote, cavolfiori, finocchio, insalate, lattuga, piselli, radicchio, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.
APRILE	asparagi, bietole, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, indivia, insalate, lattuga, piselli, porri, scarola, sedano, pomodori, ravanelli, spinaci, verze, zucchine.
MAGGIO	asparagi, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagiolini, finocchi, insalate, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, spinaci, verze.

GIUGNO	bietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.
LUGLIO	bietole, carote, cavoli, cappucci, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagiolini, finocchi, insalate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
AGOSTO	bietole, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, zucca.
SETTEMBRE	bietole, broccoli, carote, finocchi, melanzane, insalate, peperoni, pomodori, porri, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	bietole, broccoli, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, insalate, melanzane, pomodori, porri, spinaci, zucca.
NOVEMBRE	bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, coste, finocchi, indivia, insalate, lenticchie, porri, radicchio, spinaci, zucca
DICEMBRE	bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli, coste, erbe , finocchi, indivia, insalata belga, radicchio, sedano, spinaci.

ORTAGGI A RADICE

Carote

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

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

Barbabietola

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

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

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

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min. è fissato in 10 mm.

Aglio

Deve essere intero e di forma regolare. È ammesso l'1% Max in peso di bulbi con germogli visibili.

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalogno

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

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

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

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

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

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

pomodori tondi e costoluti diametro minimo 30 mm;

pomodori allungati diametro minimo 30 mm

Zucca

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

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

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

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

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

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette;

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

Zucchine

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

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

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

Melanzane

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

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

Peperoni

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

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

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

Piselli

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

Fagioli

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

Funghi

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

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

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

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

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

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

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

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

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

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

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

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

Tuberi e radici (patate e topinambur)

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

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.
- Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

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

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.
- Sono ammesse tracce di terra.
- La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la

lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

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

Le insalate (indivia, scarola, insalatina e radicchietto da taglio, radicchio bianco e rosso, ecc...) devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) da agricoltura biologica Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

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

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

Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) da agricoltura biologica Devono provenire da coltivazioni biologiche. Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né

- presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

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

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

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

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

GENNAIO	arance, banane, 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.
MAGGIO	banane, ciliegie, fragole, pere, pompelmi, prugne,
GIUGNO	albicocche, ciliegie, fragole, pere, susine.
LUGLIO	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, pesche, susine
AGOSTO	albicocche, anguria, meloni, pere, pesche, prugne, susine.
SETTEMBRE	mele, pere, pesche, susine, uva.
OTTOBRE	mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.
NOVEMBRE	arance, banane, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi.
DICEMBRE	arance, banane, mele, mandarini, pere, pompelmi, kiwi.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele

Per le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.

Pere

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

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

Albicocche, ciliegie, nectarine, pesche

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

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

Arance

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

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

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

Limoni

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

Cultivar richieste: Sicilia e Campania

Mandarini

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

coltivazioni: Paternò e Campania.

Clementine

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

Banane

Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità.

Uva da tavola

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

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

Coltivazione uva: Italia, Regina, Olivella, Fragola.

Fragole

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

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia color verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di color verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

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

Melone

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

Kiwi

I kiwi di varietà ACTINIDIA CHINENSIS o DELICIOSA e di origine italiana, dopo il condizionamento e l'imballaggio, devono essere:

- interi (ma senza peduncolo);
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di parassiti e di danni da essi provocati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, d. lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;

sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

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

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Prodotti della pesca surgelati

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). Le grammature previste dall'allegato C del presente capitolato sono da intendersi come peso netto.

La glassatura di alcuni prodotti oggetto di questa fornitura, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere inferiore al 10% del peso del prodotto (inferiore al 20% per i calamari).

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.

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. lgs. 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 del 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.

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, 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.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Deve essere conforme al d. lgs. 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.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e le temperature non devono essere superiori a -15°C , secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26 marzo 1980.

Tipologia: halibut – tonno – platessa – sogliola – palombo – merluzzo – calamari – seppioline.

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 10% 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, scolato, 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 e 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 HALIBUT

Devono essere ottenuti da un pesce senza testa, scolato, 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.

SEPPIE, 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.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali.

Il metodo più largamente utilizzato per la preparazione di prodotti surgelati è quello della congelazione ultrarapida. I vegetali da sottoporre a surgelazione debbono essere interi e freschissimi e portati a temperatura da -29°C a -40°C secondo il genere e la pezzatura del prodotto.

Devono essere esenti da coloranti, conservanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi in genere.

Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni.

devono essere di buona qualità;

devono essere ottenuti da vegetali di rima qualità, al giusto grado di maturazione;

- non devono essere presenti impurità;
- non devono essere presenti macchie;
- non devono essere presenti spaccature;
- non devono presentare imbrunimenti;
- devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine;
- devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali
- formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Devono corrispondere alle norme di legge e di Regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali alimento.

Requisiti organolettici:

Aspetto: esente da parti non edibili, avvizzito, scolorito, ingiallito, macchiato, alterato o comunque difettoso, da parassiti e da corpi estranei di qualsiasi natura.

Colore: tipico.

Odore: caratteristico, esente da note estranee.

Sapore: tipico del prodotto fresco e sano, esente da sapori anomali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971 e successive modifiche e d. lgs. 110 del 27.01.1992 “Attuazione della Direttiva CEE 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana). Gli alimenti surgelati devono rientrare nell’elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15.06.1971 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C come da D.P.R. 327/80 art. 51 allegato C. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall’art. 13 del D.M. 15.06.1971 e successive modifiche.

In particolare le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30.04.1962, n. 283 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza come da D.P.R. 13.05.1992, n. 322. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore come da D.M. 15.06.1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell’alimento.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d’utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o
- attacchi fungine o attacchi d’insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto “impaccato” ossia i pezzi devono essere separati, senza
- ghiaccio sulla superficie;

- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

Tipologie ammesse: bietola, piselli fini, spinaci, minestrone, prezzemolo, basilico.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate da agricoltura biologica

Si richiedono gnocchi con almeno il 70% di patate; non sono ammessi fiocchi e fecola di patate. Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti ed esaltatori di sapore. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti alle 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.

Pasta per lasagne

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

ALIMENTI CONSERVATI

La lavorazione e la conservazione dei prodotti dovranno essere effettuate in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria relativa ai generi alimentari.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare - o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta - la denominazione della ditta (ragione sociale), le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalla norma di legge - D.L. 109 del 27.01.1992.

I generi scaturiti devono essere di produzione dell'anno, confezionati in scatole di latta nuove, ben stagnate, la doratura interna dovrà essere effettuata con vernice di prima qualità e scevra di metalli e materie nocive.

I prodotti dovranno corrispondere tutti alla "prima scelta".

Riferimenti legislativi: Ln.96 del 10.03.1969 - Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 137 del 25.06.90 e Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 138 del 13.06.1991.

Sgombro in scatola al naturale

inscatolato in contenitori metallici o di vetro. Il limite di contaminazione di mercurio non deve

superare quello previsto dalla legge.

Si richiede uno sgombro 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.

Pomodori pelati da agricoltura biologica

Il prodotto di produzione nazionale di qualità superiore deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Debbono essere conformi a quanto previsto dall'art. 3 del D.L. vo 27.01.1992 n. 109 ed in particolare riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita
- elenco degli ingredienti;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato è sede del fabbricante (e del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE);
- sede dello stabilimento di produzione.

Inoltre, ai sensi dell'art. 27 del medesimo Decreto, deve essere riportata una dicitura di identificazione dei lotti impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

Passata di pomodoro di origine biologica

Di produzione nazionale deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98). Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Olive da agricoltura biologica

Verdi e nere, nazionali, snocciolate, al naturale, in salamoia devono essere contenute in contenitori sigillati, devono provenire da coltivazioni biologiche e certificate.

Le olive verdi sono conservate in salamoia, la quale può essere debole a concentrazione di NaCl del 10%, in salamoia mediamente forte a concentrazione del 18% ed in salamoia forte del 25-30%. In genere oltre al sale può contenere nitrato di potassio (salnitro) allo 0,5 - 1,5% e zucchero all'1,5 - 3%.

Sulla confezione devono essere riportati: il termine minimo di conservazione, il produttore, il luogo di produzione, l'ente certificatore.

Capperi in salamoia, cipolline e cetriolini sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva

I prodotti di produzione nazionale devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiale. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

Confettura da agricoltura biologica

Confettura extra di produzione nazionale di prima ai sensi dei D.P.R. n° 401 dell'8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico: la percentuale minima di frutta da garantire è del 60%; il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

Caramellizzazione degli zuccheri;

- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale
- estraneo.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta
- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna
- succo di limone
- gelificante (pectina).

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza dei produttori ad un marchio di garanzia dei prodotti biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Maionese da agricoltura biologica

Ingredienti: olio di girasole, uova fresche, miele, senape, aceto di mele, sale marino, acido lattico, erbe aromatiche. Di tutti gli ingredienti menzionati tranne miele ed acido lattico, tutti gli altri componenti devono provenire da agricoltura biologica. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto di mele da agricoltura biologica

Il nome di “aceto” o “aceto di vino” è riservato, D.P.R. 12.02.65 n. 162, al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vino, che presenta:

- un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g 6x100 ml.;
- un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume.

È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da lt.1 muniti di contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Tipologie: aceto bianco (ottenuto da vini bianchi), aceto rosso (ottenuto da vini bianchi con aggiunta di enocianina o da vini rossi), aceto di mele (ottenuto dalla fermentazione alcolica ed acetica di succo di mele, con un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%, senza presenza di acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

Olio di oliva extra vergine da agricoltura biologica

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

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

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto

dal D.M. 31.10.87, n. 509.

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

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

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

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco; se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Sale marino grosso e fino iodato

Si prevede la fornitura di sale marino iodato conforme al D.M. n° 255 del 01 agosto 1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31.03.80 e successive modificazioni ed integrazioni (D.M. 14.02.72 e D.M. 11.08.72).

È consentita l'aggiunta di amido di frumento e/o di mais allo zucchero impalpabile, vanigliato e non (l'aggiunta non oltre il 3%).

Zucchero integrale di canna da commercio equo e solidale

Lo zucchero integrale di canna non viene sottoposto a raffinazione. Lo zucchero non deve presentare impurità, modificazioni igroscopiche o residui di insetti. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Aromatizzanti e spezie (pepe nero, pepe bianco, noce moscata, zafferano)

Pepe bianco, pepe nero

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dal Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890, art. 160 (Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande) e Legge n. 283 del 30.04.1962, art. 9 - Sostituzioni ed alterazioni.

Noce moscata

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. n. 107 del 25.01.1992 - Attuazione delle Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione ed al Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890.

Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande - art. 160.

Zafferano

Si intende zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. 12.11.1936, n. 2217.

Malto

Prodotto derivato dalla trasformazione dell'amido dei cereali germogliati (segale, frumento, riso, mais, miglio e orzo) ad opera di specifici enzimi presenti nei chicchi dei cereali germogliati; è ammessa la provenienza estera (Reg. CEE 94/92 del 14.06.92).

Cacao in polvere proveniente da coltivazione biologica

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, provenienti da coltivazione biologica, attraverso una lavorazione che escluda l'uso di sostanze chimiche (alcali). Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione dei prodotti ed elementi della corteccia del seme. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza dei produttori ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi dei regolamenti CEE n° 2092/91).

Cioccolato

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalla vigente normativa.

Tipologia: tavolette di cioccolato al latte di formato vario.

Miele vergine monofiore integrale

Ai sensi della legge n° 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza

ALTRI PRODOTTI

Acqua (in occasione di gite o in caso di necessità)

L'acqua minerale non è riportata nel menù giornaliero, ma in ogni caso dovrà essere fornita per ciascun utente in bottiglie in numero tale da raggiungere/superare la capacità richiesta – minimo 250 ml per ogni utente- . Potranno essere fornite bottiglie di acqua con capienza superiore , (es. 750 ml, 1 Litro) comunque rapportato al fabbisogno di ogni alunno/utente.

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992.

Camomilla

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalla Legge n. 1724 del 30.10.1940.

Karkadè

Foglie essiccate di ibiscus, esenti da residui di antiparassitari o altri contaminanti.

ALLEGATO C)

Alimenti a crudo	Scuola dell'infanzia	Scuola Secondaria di I° grado
	grammi	grammi
Pasta, riso, altri cereali per primo piatto asciutto	60	70
Ravioli di magro freschi o surgelati	/	150
Pastina/riso/orzo/crostini... per minestra	20	25
Legumi secchi	30	35
Legumi freschi o surgelati	90	105
Patate da abbinare a un primo "liquido"	120	150
Farina per polenta	40	50
Gnocchi di patate	150	170
Carne magra (pollo, tacchino, suino, bovino)	50	60
Pesce fresco o surgelato	80	100
Formaggio a pasta tenera tipo mozzarella, caciotta...	40	50
Formaggio a pasta dura tipo latteria, montasio...	30	30
Parmigiano grattugiato per primo piatto	5	5
Prosciutto cotto o fesa di tacchino	35	40
Prosciutto crudo magro/bresaola	45	50
Uova	1	1
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50
Verdura fresca (cruda o cotta, tipo pomodoro, carote...)	100	150
Olio extravergine di oliva	15	15
Pane	50	60
Pane speciale	30	40
Galette di cereali	20	30
Frutta fresca	150	150
Yogurt	125	125
Gelato/dolce	60/40	80/50
Alimenti a cotto		

Pizza	150	150
Lasagne	150	200
Torta salata	180	200
Gnocchi di patate (dopo cottura)	180	200

GRAMMATURE PER I CESTINI PER GITE/PRANZI FUORI SEDE

Cestino composto da:	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria I^o ciclo
	grammi	grammi
Pane pezzi 2	30 + 30	40 + 40
Formaggio latteria fresco	30	40
Prosciutto cotto	30	40
Frutta fresca	300	300
Dolce confezionato	30	30

ALLEGATO D)

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

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

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

Carni	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

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

	Funghi coltivati pleurotes	85
--	----------------------------	----

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

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

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

Allegato 4.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 4, D.lgs. 81/2008)

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per i bambini della Scuola *dell'infanzia statale e della Scuola Secondaria di primo grado statale del Comune di Nocera Inferiore*

DURATA DEL CONTRATTO: aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO:

€ 391.000,00 (IVA esclusa) per l'intero periodo, di cui € **1.173,00 (millecentosettantare/00)** per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

Indice

1.	PREMESSA	100
2.	DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE	101
3.	DESCRIZIONE GENERALE DEGLI EDIFICI E DELLE ATTIVITA' SVOLTE	104
4.	SOGGETTI AUTORIZZATI ad OPERARE NELLE STRUTTURE del COMUNE ...	107
5.	IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	110
6.	COSTI DELLA SICUREZZA	125
7.	GESTIONE DELLE EMERGENZE	126
8.	DICHIARAZIONE FINALE	126
9.	ALLEGATO A) FAC SIMILE DI VERBALE DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO	127

1. PREMESSA

Il presente documento, elaborato in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 26 del D.lgs. 81/08, viene redatto considerando il ruolo di soggetto Committente dell'appalto svolto dall'Amministrazione comunale.

La modalità di redazione del documento è la seguente:

1. in fase di espletamento di gara il DUVRI contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbe potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. In tale fase vengono esplicitati i costi della sicurezza relativi al contratto;

2. prima dell'inizio dell'esecuzione dei lavori, il DUVRI elaborato viene integrato riferendolo ai rischi specifici di interferenza presenti nei luoghi in cui viene espletato l'appalto definiti a seguito del sopralluogo di cui ai successivi commi.

L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

La definizione dei rischi specifici di interferenza sarà attuata, presso ogni sede scolastica interessata dall'appalto, attraverso un sopralluogo congiunto a cui partecipa:

- un incaricato dell'Amministrazione Comunale;
- un responsabile incaricato della Ditta aggiudicataria;
- il Dirigente Scolastico in qualità di datore di lavoro e il responsabile della sicurezza della scuola competente per plesso
- i responsabili delle ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

L'esito del sopralluogo sarà verbalizzato secondo lo schema dell'allegato mod. "A".

Il DUVRI, integrato con quanto sopra previsto e accettato dalle parti, costituirà il documento allegato al contratto di appalto.

Prima dell'affidamento del servizio l'Amministrazione comunale provvederà a:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale della Ditta aggiudicataria attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio e dell'autocertificazione della Ditta aggiudicataria del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale;
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze presenti.

Il presente documento non valuta i rischi specifici delle attività affidate in appalto, rischi valutati nell'ambito del Piano Operativo di Sicurezza redatto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Direttore dell'esecuzione del servizio, potrà ordinare la sospensione del servizio stesso, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente l'A.C. non riconoscerà alcun compenso o indennizzo alla Ditta aggiudicataria.

2. DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE

Dati generali del committente

Ente : Comune di Nocera Inferiore
Sede Legale: Piazza Diaz,1
Tel. 081/3235111 – pec: protocollo@pec.nocera-inferiore.sa.it
Datore di lavoro : Dirigente pro-tempore Settore Socio Formativo
Referente dell'appalto: Dott.ssa Carmela Pacelli

Dati generali dei Datori di lavoro aventi la disponibilità giuridica dei luoghi

a. Primo Istituto Comprensivo - Sede Legale - Via Nola - 84014 Nocera Inferiore
Datore di lavoro: Prof.ssa Anna Pentone
b. Secondo Istituto Comprensivo - Sede Legale - Via Gramsci- 84014 Nocera Inferiore
Datore di lavoro: Prof.ssa Lucia Federico
c. Terzo Istituto Comprensivo - Sede Legale - Via S. Pietro – 84014 Nocera Inferiore
Datore di lavoro: Prof.ssa Maria Ventura
d. Quarto Istituto Comprensivo - Sede Legale - Via Siciliano – 84014 Nocera Inferiore
Datore di lavoro: Prof.ssa Anna Rosaria Lombardi
e. Quinto Istituto Comprensivo Sede Legale – G.B.Vico - 84014- Nocera Inferiore
Datore di lavoro: Prof.ssa Lucia Di Lieto

Identificazione del servizio da svolgere

<i>Oggetto dell'appalto: servizio di ristorazione scolastica</i>
<i>Durata dell'appalto</i>
Inizio servizio: settembre 2019 - Fine servizio: giugno 2022
Orario di lavoro: Stabilito nel contratto
<u>Attività svolte:</u>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ preparazione pasti (presso il centro di cottura della ditta) ✓ trasporto pasti ✓ distribuzione pasti ✓ pulizia dei locali

Luoghi oggetto del servizio (come da organizzazione corrente):

Tipologia scuola	indirizzo	Giorni di servizio nella settimana
Infanzia 2° Comprensivo (Capocasale)	Via Gramsci	Da lunedì a venerdì
Infanzia 1° Comprensivo (ex Solimena)	Via Nola	Da lunedì a venerdì
Infanzia 1° Comprensivo	Via Origlia	Da lunedì a venerdì
Infanzia 4° e 5° Comprensivo (S.Francesco e Chivoli)	Via Cafiero	Da lunedì a venerdì
Infanzia 5° Comprensivo (Marconi)	Via G.B.Vico	Da lunedì a venerdì

Infanzia 5° Comprensivo	Via S.Mauro	Da lunedì a venerdì
Infanzia 5° Comprensivo	Via Villanova	Da lunedì a venerdì
Infanzia 3° Comprensivo	Via N.B.Grimaldi	Da lunedì a venerdì
Infanzia 4° Comprensivo	Via Montevescovado	Da lunedì a venerdì
Infanzia 4° Comprensivo	Via Iodice	Da lunedì a venerdì
Infanzia 3° Comprensivo	Via S.Mauro	Da lunedì a venerdì
Secondaria di 1°grado 5° Comprensivo	Via S.Mauro	Due/tre volte a settimana
Secondaria di 1°grado 3° Comprensivo (Genovesi)	Via S.Pietro	Due/tre volte a settimana
Secondaria di 1°grado 5° Comprensivo (Cafiero)	Via Cafiero	Due/tre volte a settimana

Trasporto pasti	Territorio comunale
Area oggetto del servizio	Locali mensa
	Area esterne (viabilità e parcheggi)
	Viabilità comunale

Coordinamento delle fasi lavorative

All'interno degli edifici non potrà essere iniziata alcuna attività, da parte della Ditta aggiudicataria, se non a seguito di avvenuto coordinamento con i Datori di lavoro delle varie sedi e relativa autorizzazione di inizio servizio. Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

Il Direttore dell'esecuzione del servizio e l'incaricato della Ditta aggiudicataria per il coordinamento del servizio affidato in appalto, potranno interrompere il servizio qualora ritengano che le attività, per sopraggiunte nuove interferenze, non siano più da considerarsi sicure.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dalla Ditta aggiudicataria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lg. 9 aprile 2008, n.81).

Impianti, servizi e forniture del Comune di Nocera Inferiore a disposizione della Ditta aggiudicataria
Acqua: L'acqua calda e fredda è fornita dall'impianto idrico-sanitario presente negli edifici.
Energia elettrica: Per il collegamento delle attrezzature alimentate da corrente elettrica è possibile utilizzare le prese di corrente disponibili presso l'edificio previa verifica dell'assorbimento di energia elettrica consentito dall'impianto da effettuarsi con il tecnico del Comune.
Servizi igienico sanitari: al personale della Ditta aggiudicataria vengono messi a disposizione adeguati servizi igienici e spogliatoi.

3. DESCRIZIONE GENERALE DEGLI EDIFICI E DELLE ATTIVITA' SVOLTE

Si riporta una descrizione generale dell'attività svolta negli edifici, delle loro caratteristiche e delle aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria.

Edificio	Accesso	Prevenzioni incendi
<p>La scuola Infanzia Capocasale del 2° Comprensivo si sviluppa su due piani, l'attività didattica coinvolge bambini dai 6 agli 11 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L'autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi.</p>	<p>L'accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala di 8 gradini</p>	<p>L'attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45</p>
<p>La scuola Infanzia di Via Nola del 1° Comprensivo si sviluppa su due piani, l'attività didattica coinvolge bambini dai 6 agli 11 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L'autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L'accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala di 10 gradini o attraverso una rampa per disabili</p>	<p>L'attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45</p>
<p>La scuola dell'Infanzia di Via Origlia del 1° Comprensivo si sviluppa su un unico piano: L'attività didattica coinvolge bambini da 3 ai 6 anni. <u>Accesso della ditta</u> Il refettorio è facilmente raggiungibile dal piccolo cortile dove è consentito solo accesso pedonale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori</p>	<p>L'accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove si accede a piedi</p>	<p>L'attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45</p>
<p>La scuola d'Infanzia del 4° e 5° Comprensivo (S. Francesco e Chivoli) è situata nel plesso di Via Cafiero che si sviluppa su due piani, l'attività didattica coinvolge bambini dai 6 agli 11 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L'autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L'accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>L'attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45</p>

<p>La scuola d’Infanzia del 5° Comprensivo(Marconi) si sviluppa su due piani, l’attività didattica coinvolge bambini dai 3 ai 6 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. L’autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L’accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L’attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere r idranti UNI 45</p>
<p>La scuola dell’infanzia di Via San Mauro – 5° Comprensivo si sviluppa su due piani, l’attività didattica coinvolge bambini dai 3 ai 6 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L’autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L’accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L’attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere r idranti UNI 45</p>
<p>La scuola dell’Infanzia 5° Comprensivo di Via Villanova si sviluppa su un unico piano, l’attività didattica coinvolge bambini dai 3 ai 6 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L’autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L’accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L’attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere r idranti UNI 45</p>
<p>La scuola dell’Infanzia 5° Comprensivo di Via Grimaldi si sviluppa su un unico piano, l’attività didattica coinvolge bambini dai 3 ai 6 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L’autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L’accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L’attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere r idranti UNI 45</p>
<p>La scuola dell’Infanzia 5° Comprensivo di Montevescovado si sviluppa su un unico piano, l’attività didattica coinvolge bambini dai 3 ai 6 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L’autoveicolo adibito a trasporto accede al</p>	<p>L’accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L’attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere r idranti UNI 45</p>

<p>parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>		
<p>La scuola dell’Infanzia 5° Comprensivo di via Iodice si sviluppa su un unico piano, l’attività didattica coinvolge bambini dai 3 ai 6 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. L’autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L’accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L’attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere r idranti UNI 45</p>
<p>La scuola dell’Infanzia 5° Comprensivo di S. Mauro si sviluppa su un unico piano, l’attività didattica coinvolge bambini dai 3 ai 6 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L’autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L’accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L’attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere r idranti UNI 45</p>
<p>Secondaria di 1° grado 5° Comprensivo Via S. Mauro si sviluppa su due piani, l’attività didattica coinvolge bambini dai 11 ai 14 anni. Il refettorio è collocato al piano terra. <u>Accesso della ditta</u> L’autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L’accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L’attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere r idranti UNI 45</p>

<p>La scuola Secondaria di 1° grado 3° Comprensivo (Genovesi) Via S. Pietrosi sviluppa su tre piani, l'attività didattica coinvolge bambini dai 6 agli 11 anni. Il refettorio è collocato al piano terra.</p> <p><u>Accesso della ditta</u></p> <p>L'autoveicolo adibito a trasporto accede al parcheggio della scuola dalla strada comunale. Il trasporto dei pasti viene effettuato con carrello porta contenitori appositi</p>	<p>L'accesso al refettorio avviene attraverso il cortile ove è situata anche una zona parcheggio ed è raggiungibile attraverso una rampa di scala</p>	<p>. L'attività viene classificata a rischio incendi medio (D.M. 10/03/1998. Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45</p>
--	---	--

4. SOGGETTI AUTORIZZATI AD OPERARE NELLE STRUTTURE DEL COMUNE

Soggetto	Attività Svolta	Periodi e luoghi di presenza
Ditta Aggiudicataria	<p>La Ditta aggiudicataria gestisce tutte le attività relative al servizio di ristorazione scolastica nei locali refettorio e – in generale – a titolo esemplificativo e non esaustivo – al trasporto, consegna e fornitura alle mense di pasti a mezzo di automezzi, all'approntamento dei refettori o dei locali comunque adibiti alla consumazione del pasto, allo scodellamento ai tavoli.</p> <p>Provvede altresì al riordino dei locali di mensa e relative attrezzature ed arredi. utilizza locali di servizio e servizi igienici/spogliatoi sia riservati sia ad uso promiscuo a seconda degli spazi disponibili nelle varie scuole. La fornitura di pasti è effettuata a mezzo di automezzi che accedono a cortili/aree di manovra esterne con permesso di sosta per il tempo strettamente necessario. I contenitori dei pasti sono trasportati ai locali refettori con l'ausilio di carrelli di proprietà della ditta.</p>	<p>Periodo coincidente con l'anno scolastico. In alcune mense scolastiche possono operare soggetti disabili nell'ambito di progetti di inserimento lavorativi socio- assistenziali; tali soggetti svolgono funzioni previste dai relativi progetti di inserimento sotto la sorveglianza del tutore designato.</p>
Personale coordinatore/ispettivo della ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica	<p>Il personale ha funzioni di supervisione, dotazione di materiale e verifica.</p>	<p>Nella struttura scolastica tali oggetti Intervengono per controllare le prestazioni rese dal personale dipendente e per svolgere funzioni di verifica previste dai contratti di appalto. La presenza di tali soggetti è quindi saltuaria e non programmabile. Tali soggetti possono anche essere presenti durante il servizio di mensa.</p>
Personale ispettivo del Comune di Nocera inferiore; Personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA 1 di Nocera Inferiore Soggetti incaricati di	<p>Il personale e gli altri soggetti indicati svolgono funzioni di controllo e verifica sul processo di produzione presso il centro cottura della Ditta e erogazione dei pasti.</p>	<p>Nella struttura scolastica tali soggetti intervengono per controllare prestazioni rese dal personale dipendente e per svolgere</p>

<p>effettuare analisi su pasti, derrate somministrati; Genitori componenti la Commissione e/o la Consulta Mensa.</p>		<p>funzioni di verifica previste dal contratto di appalto. La presenza di tali soggetti è quindi saltuaria e non programmabile. Tali soggetti possono anche essere presenti durante il servizio di mensa.</p>
<p>Personale con compiti di sorveglianza dei bambini durante la refezione</p>	<p>Il personale ha il compito di accompagnare, sorvegliare ed assistere gli alunni che usufruiscono del servizio di refezione scolastica .</p>	<p>Gli incaricati del servizio di sorveglianza possono accedere ai locali mensa</p>
<p>Personale dipendente da Istituto Comprensivo</p>	<p>Il personale docente ha competenze relative all'educazione e alla cura dei bambini ed alla relazione con le famiglie. Svolge attività rivolte allo sviluppopsicologico e fisico di minori, alla loro crescita civile e culturale ed alla formazione globale della loro personalità. Gli insegnanti hanno inoltre il compito di accompagnare, sorvegliare ed assistere gli alunni che usufruiscono del servizio di refezione scolastica anche durante il periodo in cui gli stessi sono tenuti, per gli obblighi scolastici, a rimanere a scuola ininterrottamente dal mattino al pomeriggio. Il personale ATA che assolve funzioni di sorveglianza connesse all'attività delle istituzioni scolastiche, in rapporto di collaborazione con il dirigente scolastico e con il personale docente Il personale scolastico (docente e ATA) può essere presente nei locali di refezione per la consumazione del pasto. Il personale scolastico può accedere/transitare/fruire di spazi ove viene svolta l'attività di mensa o comunque adibiti anche indirettamente al servizio di ristorazione scolastica soprattutto quando tali spazi sono adibiti ad uso promiscuo (es. servizi igienici) non riservati al personale di mensa, aule o</p>	<p>Il personale statale opera nella stessa sede di lavoro, anche negli stessi locali ove è svolto il servizio di ristorazione scolastica. Tali soggetti possono accedere ai locali mensa e anche fruire del pasto durante il servizio di mensa.</p>

	<p>locali scolastici destinati a consumazione del pasto, corridoi/aree di passaggio e stazionamento di contenitori e carrelli di pasti, depositi, ecc.</p>	
<p>Personale manutentivo dipendente dal Comune e/o dalle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti, aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione</p>	<p>Nella struttura scolastica i soggetti che possono intervenire sono: servizio tecnico manutentivo comunale, società manutenzione e riparazione edifici, attrezzature, impianti, società affidataria dell'appalto di gestione energia, la società manutenzione estintori e impianti antincendio, società di manutenzione del verde scolastico, società di erogazione del servizio di disinfestazione e derattizzazione.</p>	<p>Nella struttura scolastica è prevista la presenza del tutto saltuaria, normalmente fuori orario scolastico, dei soggetti riportati a fianco e comunque solo in caso di necessità di interventi urgenti e necessari a garantire il regolare svolgimento del servizio mensa</p>

5. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Stima dei rischi

Il criterio univoco per assegnare il valore di rischio R ad una attività è quello di utilizzare un modello matematico che assegna l'indicatore di rischio R in relazione alla probabilità, o alla frequenza P che ha l'evento rischioso di verificarsi e in relazione all'intensità (Magnitudo) D del danno causato dall'evento dannoso.

Si ha:

$$R = P \times D$$

Dove:

P = Probabilità che si verifichi l'evento

D = Gravità (Intensità, Magnitudo) del danno.

La quantificazione del rischio viene ottenuta utilizzando la seguente matrice del rischio:

(D)	4	4	8	12	16
entità	3	3	6	9	12
del	2	2	4	6	8
danno	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
	(P) probabilità di accadimento				

Parametro	Valori	Descrizione
Valori		
Descrizione		
Entità del danno D	1 = lieve	Infortunio o esposizione acuta con invalidità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
	2 = rilevante	Infortunio o esposizione acuta con invalidità reversibile Esposizione cronica con effetti reversibili
	3 = grave	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale Esposizione cronica con effetti parzialmente invalidanti.

	<i>4= molto grave</i>	<p>Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale</p> <p>Esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti</p>
Probabilità di Accadimento P	<i>1 = bassa</i>	<p>Il valore 1 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti, ovvero non sono noti episodi già verificatisi, oppure il verificarsi del Danno susciterebbe incredulità.</p>
	<i>2 = discreta</i>	<p>Il valore 2 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi, ovvero sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi, oppure il verificarsi del danno ipotizzato</p> <p>Susciterebbe grande sorpresa.</p>
	<i>3 = alta</i>	<p>Il valore 3 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo diretto, ovvero quanto è noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno, oppure il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa.</p>
	<i>4= molto alta</i>	<p>Il valore 4 è assegnato quando esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori,</p> <p>ovvero quando si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata in situazioni operative simili, oppure il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore.</p>

Classi di rischio (R)	
Classe A	<p>Valori compresi tra 1 e 3, danno poco rilevante ai fini</p> <p>della sicurezza del lavoratore.</p> <p>Azioni correttive da programmare a lungo termine.</p>

Classe B	Valori compresi tra 4 e 6, danno discretamente rilevante ai fini della sicurezza del lavoratore, devono essere individuate misure preventive applicabili. Azioni correttive da programmare a Medio termine.
Classe C	Valori compresi tra 7 e 9, danno manifestato che Incide sulle future operatività: è necessario individuare le cause ed agire affinché vengano minimizzate, per il futuro, mediante l'introduzione di procedure organizzative e tecniche atte a ridurre l'esposizione del rischio. Azioni correttive da programmare a breve termine
Classe D	Valori compresi tra 10 e 16, danno estremamente grave, con possibile manifestarsi di conseguenze irreversibili, le cause devono essere abbattute, ove possibile o comunque minimizzate mediante misure organizzative, tecniche e di prevenzione e protezione, devono essere inoltre individuati i necessari DPI e distribuiti al personale esposto. Azioni correttive da programmare con urgenza.

Il procedimento valutativo segue il seguente percorso logico:

Identificazione per ciascuna attività lavorativa di:

- luogo ove viene svolta
- frequenza di svolgimento;
- attrezzature di lavoro utilizzate durante lo svolgimento dell'attività;

- sostanze e preparati chimici utilizzati durante lo svolgimento dell'attività;
- identificazione dei potenziali pericoli;
- identificazione e valutazione dei rischi correlati ai singoli pericoli, con possibile evoluzione patologica a danno del lavoratore, misure di prevenzione e protezione da adottare, e d.p.i. da utilizzare a protezione dai rischi residui.

Individuazione dei fattori di rischio

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

Pericoli riferibili all'area di lavoro (non oggetto delle attività proprie della Ditta aggiudicataria)

- Pavimentazione scivolosa (scale di ingresso)
- Superfici spigolose
- Impianti ed apparecchiature elettriche in tensione
- Agenti biologici (patologie infettive)
- Rumore
- Elementi in temperatura

Rischi specifici riferibili all'ambiente di lavoro

I rischi specifici riferibili agli ambienti di lavoro originati dai summenzionati pericoli sono i seguenti:

- Scivolamento, inciampamento, caduta in piano
- Contatto con elementi pericolosi
- Contatto con elementi in tensione elettrica
- Patologie infettive
- Esposizione a rumore
- Ustione

Zone interessate da possibili interferenze

Si sono individuate le seguenti zone in cui si possono creare possibili interferenze:

- cortili e aree di manovra esterne delle scuole (arrivo/partenza/sosta/manovra di mezzi trasporto pasti destinate alla mensa);
- atri, ingressi, scale e corridoi delle scuole con particolare riferimento al passaggio/stazionamento di carrelli/contenitori pasti/derrate);
- locali adibiti alla consumazione dei pasti, siano essi refettori specificamente dedicati o altri locali delle scuole comunque adibiti/destinati anche non in modo esclusivo al consumo di pasti;
- altri locali scolastici depositi, ripostigli, aule se utilizzati anche promiscuamente dal personale della ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica;
- servizi igienici, con particolare riferimento ai servizi igienici non riservati al personale di mensa e quindi usati promiscuamente da personale scolastico e personale del servizio di ristorazione scolastica;

Pericoli originati dalla Ditta aggiudicataria

Nel caso di possibili interferenze sono prevedibili i seguenti pericoli:

- utilizzo mezzi di trasporto (automezzi – furgoni e carrelli);
- pavimentazione scivolosa;
- impedimenti/ostacoli lungo i percorsi di transito;
- stazionamento di materiali vari nei locali;
- caduta oggetti/materiali vari in terra;
- presenza di cavi di alimentazione elettrica;
- presenza di attrezzature alimentati elettricamente (es. carrelli scaldavivande);
- elementi in temperatura/tensione;
- utilizzo prodotti di pulizia

Rischi residui originati dalla Ditta aggiudicataria

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

Valutazione dei rischi interferenziali e relative misure di prevenzione e protezione

- inciampo, scivolamento e caduta;
- rischio di urti, colpi ed impatti;
- rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali dall'alto;
- rischio di ustioni;
- rischio di tagli;
- elettrocuzione;
- rischio chimico dovuto all'utilizzo di prodotti di pulizia; infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame;
- contatto con elementi in tensione elettrica/elementi in temperatura.

Si evidenziano i seguenti rischi indotti ai lavoratori della Ditta aggiudicataria che presteranno la propria opera nei luoghi di lavoro dell'A.C.

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del rischio</i>		
Il personale della Ditta aggiudicataria non è a conoscenza dei rischi generici e specifici derivanti dall'attività nelle strutture di lavoro in cui deve prestare il servizio e delle misure di sicurezza attuate o in programmazione predisposte dalla Stazione appaltante	P	D	R
<i>Soggetto che introduce il rischio: Comune di Nocera Inferiore</i>	1	3	A
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
<p>Riunione di coordinamento, nella quale attuare la cooperazione ed il coordinamento della sicurezza dell'appalto. Alla riunione partecipano rappresentanti del Comune, della Ditta aggiudicataria, e di tutti gli altri enti/soggetti indicati in precedenza. Nel corso della riunione saranno fornite le indicazioni più aggiornate sugli eventuali rischi di ambiente presenti nelle strutture, sugli eventuali provvedimenti in essere per la riduzione/eliminazione dei predetti, la informazioni su ambienti, macchine ed attrezzature concessi in uso alla Ditta aggiudicataria e rilevanti ai fini della sicurezza del suo personale; le informazioni circa l'eventuale compresenza di terzi e le indicazioni e procedure operative per evitare detti rischi, e vengono altresì concordate le procedure da adottare in caso di emergenze</p>			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure: Scuole/Comune di Nocera Inferiore</i>			

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del rischio</i>		
Il personale della Ditta aggiudicataria non è a conoscenza delle strutture di lavoro in cui deve prestare il servizio e degli eventuali rischi presenti in esse	P	D	R
<i>Soggetto che introduce il rischio: Scuola/ Comune di Nocera Inferiore</i>	1	3	A
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
<p>La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a trasmettere ai propri lavoratori tutte le informazioni, notizie ed indicazioni, ricevute o concordate nella riunione di coordinamento di cui alla scheda precedente, necessaria per l'espletamento in sicurezza del servizio previsto in capitolato d'appalto. Dette informazioni, notizie ed indicazioni dovranno essere trasmesse a tutto il personale della Ditta aggiudicataria (anche nel caso questo dovesse cambiare in parte nel corso del servizio).</p>			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure: Ditta Aggiudicataria del servizio di refezione</i>			

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del rischio</i>		
Compresenza nella struttura scolastica di personale statale (docente e ATA) e Personale della Ditta aggiudicataria	P	D	R
<i>Soggetto che introduce il rischio: Personale della ditta aggiudicataria, personale della Scuola</i>	1	2	A
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
<p>Viene stabilito il principio generale di evitare per quanto possibile nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria, eccezion fatta per gli utenti della mensa (bambini e adulti) durante il periodo previsto per la consumazione dei pasti. Durante la fase di distribuzione dei pasti, il personale della ditta aggiudicataria dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in modo particolare prestando particolare attenzione durante la movimentazione di pietanze calde a temperatura elevata. La</p>			

distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma e di facile manovrabilità. In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte del personale dipendente statale (es: corridoi, scale, luoghi di passaggio, accessi, locali di mensa) o di locali utilizzati promiscuamente (es. servizi igienici non riservati, depositi, ecc.) ed in generale in ogni caso di frequentazione simultanea, dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure: Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione</i>

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del rischio</i>		
Compresenza nella struttura scolastica di soggetti quali: personale ispettivo del Comune di Nocera Inferiore; personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL – SA 1; Soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; genitori componenti la Consulta Mensa e del personale dell'affidatario	P	D	R
<i>Soggetto che introduce il rischio: Personale della ditta aggiudicataria, personale ispettivo</i>	1	2	A
<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte di soggetti quali personale ispettivo del Comune di Nocera Inferiore, personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA 1, soggetti incaricati di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati, genitori componenti la Consulta Mensa, di zone (ad es: corridoi, scale, luoghi di passaggio, accessi, locali di mensa) o di locali utilizzati promiscuamente (ad es. servizi igienici non riservati, magazzini, lavanderie, depositi, ecc.) ed in generale in ogni caso di frequentazione simultanea, dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc.. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. Nel momento di presenza contemporanea, tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi			
<i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure: Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione, Comune di Nocera Inferiore</i>			

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del rischio</i>		
Compresenza nella struttura scolastica del personale comunale o di terzi che si occupa della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici, attrezzature e impianti e del personale dell'affidatario dell'appalto. Rischi interferenziali dovuti all'occupazione temporanea dei locali di lavoro e di aree esterne, al transito del personale con materiali ed attrezzature, all'esecuzione di lavori di manutenzione con formazione di polveri, rumore, fumi e vapori (utilizzo di attrezzature e prodotti chimici)	P	D	R
<i>Soggetto che introduce il rischio: Ditta aggiudicataria dell'appalto, Comune e ditta/personale incaricato della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi di edifici, attrezzature ed impianti</i>	1	3	A

<i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i>			
Viene stabilito il principio generale di evitare per quanto possibile nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria, eccezion fatta per gli utenti della mensa (bambini e adulti) durante il periodo previsto per la consumazione dei pasti. In caso di interventi di manutenzione, da effettuarsi nei locali destinati al servizio di ristorazione scolastica, gli stessi vengono eseguiti in momenti diversi rispetto allo svolgimento le attività relative al servizio di			

<p>ristorazione scolastica. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di distribuzione dei pasti, tutte le operazioni dovranno essere condotte con la massima attenzione onde evitare reciproche interferenze, rischi a carico degli utenti e rischi di carattere igienico sanitario. Le ditte affidatarie dei servizi manutentivi sono contrattualmente obbligate con il Comune ad impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore. L'affidatario dovrà liberare i locali oggetto degli interventi di manutenzione o, in caso di interventi localizzati, osservare la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le stesse ditte affidatarie avranno cura di predisporre. Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe e simili le ditte hanno l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare. In ogni caso di frequentazione simultanea di locali, dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.</p>
<p><i>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure: Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione, Comune di Nocera Inferiore incaricati della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi di edifici, attrezzature ed impianti.</i></p>

Tipologia di rischio	Stima del rischio		
	P	D	R
<p>Il personale della Ditta aggiudicataria può introdurre rischi a carico del personale del Comune di Nocera Inferiore, personale ispettivo del Comune di Nocera inferiore questo incaricato (es.: tecnologo alimentare); personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA1, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati, genitori componenti la Commissione Mensa genitori componenti la Commissione Mensa, personale dipendente da Enti Statali (scuole), personale della Società affidataria della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici/impianti/attrezzature, personale di animazione di sostegno, personale di pulizia, personale di assistenza minori, personale di animazione esterno, bimbi utenti del servizio e loro genitori o parenti e personale di società/ditte terze autorizzate dal Comune per lo svolgimento della propria attività, data la compresenza di lavoratori.</p>			
<p><i>Soggetto esposto al rischio: Personale del Comune di Nocera Inferiore, personale della Società di gestione dei servizi scolastici di competenza del Comune (per e post-accoglienza, sorveglianza in mensa...), personale ispettivo del Comune ; personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA1 soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi spasti/derrate somministrati, genitori componenti la Consulta Mensa, personale dipendente da Enti Statali (scuole), personale della Società affidataria della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici/attrezzature/impianti, personale di animazione di sostegno, personale di pulizia, personale di assistenza minori, personale di animazione esterno, bimbi utenti del servizio e loro genitori o parenti e personale di società/ditte terze autorizzate dal Comune per lo svolgimento della propria attività</i></p>	1	2	A
<p><i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i></p> <p>I dipendenti della Ditta aggiudicataria hanno l'obbligo di non intralciare le attività che si svolgono in struttura da parte di personale sopra indicato. Durante le attività, il personale della Ditta aggiudicataria dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli</p>			

<p>utenti. In caso di frequentazione simultanea di locali (es: corridoi, scale, luoghi di passaggio, accessi, locali di mensa) o di locali utilizzati promiscuamente (es. servizi igienici non riservati, magazzini, lavanderie, depositi, ecc.), dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare rischi a carico dei soggetti di cui sopra. Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.</p>
<p>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure: <i>Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione</i></p>

<i>Tipologia di rischio</i>	<i>Stima del rischio</i>		
	P	D	R
<p>La Ditta aggiudicataria può introdurre rischi per lo svolgimento della propria attività, introducendo/utilizzando nel luogo di lavoro attrezzature/impianti di mensa dalle caratteristiche tecniche e di pericolosità sconosciute al personale di cui sopra o agli utenti del servizio e loro parenti. Dette attrezzature/impianti inoltre, se utilizzate in maniera non conforme alle indicazioni del produttore e della scheda tecnica, potrebbero dar luogo a malfunzionamenti dalle conseguenze anche gravi e al verificarsi di incidenti di varie natura e gravità a carico di persone o/e cose.</p>			
<p><i>Soggetto esposto al rischio: Personale scolastico (alunni, docenti e personale Ata), del Comune di Nocera Inferiore personale ispettivo del Comune di Nocera Inferiore, personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA 1, soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati, genitori componenti la Commissione Mensa, personale della Società affidataria della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici/impianti/attrezzature, personale di sostegno, personale di pulizia, personale di assistenza minori, genitori o parenti utenti e personale di società/ditte terze autorizzate dal Comune per lo svolgimento della propria attività</i></p>	1	3	A
<p><i>Provvedimenti per l'eliminazione:</i></p> <p>La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare attrezzature/impianti in ottimo stato di funzionamento/manutenzione, in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio a persone o cose. Dovrà essere posta particolare attenzione ai rischi indotti da presenze di apparecchi in tensione e/o in temperatura Nel corso delle operazioni di porzionatura dei pasti le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito/sosta. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito/sosta comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura da parte di ditte affidatarie del Comune di Nocera Inferiore, in locali ed ambienti durante le operazioni di porzionatura , sarà necessario prestare la massima attenzione onde evitare contatti accidentali con pasti in tensione/in temperatura.</p>			
<p>Soggetto a cui spetta l'attuazione delle misure: <i>Ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione</i></p>			

Ulteriori misure per eliminare/ridurre i rischi interferenziali

Le seguenti indicazioni di tipo generico sono dedicate a tutto il personale operante per l'attività in oggetto.

È obbligatorio:

- 1) adibire, per l'esecuzione del servizio oggetto del contratto d'appalto, esclusivamente personale professionalmente formato e preparato in materia di sicurezza e di salute, con particolare riferimento ai rischi specifici propri dell'attività svolta dalla Ditta aggiudicataria, ed in condizioni di assoluta idoneità psicofisica;
- 2) garantire che i servizi erogati siano eseguiti con la diligenza richiesta dalla natura delle prestazioni, e che la fornitura sia conforme a tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro;

- 3) rispettare tutte le indicazioni impartite dal Responsabile del Comune;
- 4) impiegare attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- 5) comunicare al Responsabile del Comune qualsiasi problema si presenti durante lo svolgimento dell'attività;
- 6) rispettare le indicazioni ed i divieti evidenziati dall'apposita segnaletica;
- 7) garantire anche in corso d'opera, qualora necessario, scambi d'informazione con il Comune, proponendo in particolare, ove necessario e per quanto evidenziato è di propria competenza, ulteriori norme comportamentali di sicurezza e misure di prevenzione, anche al fine di eliminare i rischi dovuti ad eventuali interferenze sopravvenute;
- 8) garantire al Responsabile del Comune segnalazioni occasionali, per le variazioni settimanali relative all'organico ed all'orario di lavoro; tali segnalazioni dovranno essere preventive rispetto al verificarsi dell'evento;
- 9) attenersi alle osservazioni, rilievi o prescrizioni impartite; in alternativa, indicare tempestivamente per iscritto al Responsabile del Comune le motivazioni per la mancata ottemperanza;
- 10) segnalare tempestivamente al Responsabile del Comune qualsiasi infortunio al proprio personale, danneggiamento a beni del Comune, atti di indisciplina o qualsiasi situazione di pericolo di cui vengono a conoscenza.

È vietato:

- 1) intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte di personale del Comune di Nocera Inferiore;
- 2) utilizzare macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Nocera Inferiore o della scuola se ciò non sia espressamente previsto nei contratti di appalto di ristorazione scolastica;
- 3) accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai lavori se non specificatamente autorizzati dal Comune con apposito permesso;
- 4) ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- 5) fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- 6) rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della Ditta aggiudicataria e a tutela del personale terzo e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- 7) compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- 8) usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa.

L'Amministrazione Comunale, in particolare si impegna a segnalare ai propri operatori di non interferire per alcun motivo con le attività svolte dalla Ditta Aggiudicataria.

Interferenze presenti per fasi operative	
Fase Lavorativa	Soggetti

Fornitura pasti e materiale di consumo quali salviette, piatti, bicchieri, tovagliati a perdere e materiale di pulizia, trasporto pasti all'interno delle Strutture scolastiche	Ditta
POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI	
Fase lavorativa	Soggetti
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfezione e servizio di derattizzazione	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfezione e derattizzazione.
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.	Personale ispettivo del Comune di Nocera Inferiore personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA1. soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Consulta Mensa.
<p>Rischi associate alle interferenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzo mezzi di trasporto automezzi e carrelli; • pavimentazione scivolosa; • impedimenti/ostacoli lungo i percorsi di transito; • stazionamento di materiali vari nei locali scolastici; • inciampo, scivolamento e caduta; • rischio di urti, colpi ed impatti; • rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali dall'alto; • infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame. 	
Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze	
<p>Organizzare le attività di scarico e carico in assenza di soggetti estranei/ personale estraneo e comunque in modo tale da evitare le interferenze. Le aree utilizzate per il transito e la sosta dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenute buono stato e prive di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzi senza alcun pericolo. Dovranno essere evitate interferenze con i mezzi del personale docente e ATA o di altre ditte compresenti. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla scuola e al Comune eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito Non depositare materiali in luoghi di passaggio, sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza. Durante le operazioni di transito, scarico e carico dei mezzi, trasporto dei materiali di mensa evitare la presenza di altri soggetti non strettamente connessi con tali attività. Ove logisticamente possibile il transito dei pasti all'interno della scuola dovrà avvenire attraverso accessi "riservati", diversi da quelli utilizzati dagli altri utenti della scuola. Moderare la velocità degli automezzi all'interno delle aree della scuola (velocità ridotta a passo d'uomo), assicurarsi di chiudere i cancelli durante l'entrata e l'uscita degli automezzi. Se necessario farsi assistere da persona a terra nelle manovre degli automezzi all'interno delle aree scolastiche.</p>	

Interferenze presenti per fasi operative	
Fase Lavorativa	Soggetti
Distribuzione dei pasti e operazioni comunque connesse, consumo dei pasti.	Ditta aggiudicataria

POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI	
Fase lavorativa	Soggetti
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e servizio di derattizzazione	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.	Personale ispettivo del Comune di Nocera Inferiore personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA1. soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Consulta Mensa.
<p>Rischi associate alle interferenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inciampo, scivolamento e caduta; • rischio di urti, colpi ed impatti; • rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali dall'alto; • rischio di ustioni • rischio di tagli • rischio di incendi • elettrocuzione • infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame. 	
Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze	
<p>Evitare per quanto possibile nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria, eccezion fatta per gli utenti della mensa (bambini e adulti) durante il periodo previsto per la consumazione dei pasti. Durante la fase di distribuzione dei pasti, il personale della ditta aggiudicataria dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in modo particolare prestando particolare attenzione durante la movimentazione di pietanze calde a temperatura elevata. La distribuzione e scodellamento dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma e di facile manovrabilità. In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte dei soggetti di cui sopra di zone (es: corridoi, scale, luoghi di passaggio, accessi, locali di mensa) o di locali utilizzati promiscuamente (es. servizi igienici non riservati, depositi, ecc.) ed in generale in ogni caso di frequentazione simultanea, dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi. Gli interventi di manutenzione da effettuarsi nei locali di mensa andranno eseguiti non in contemporanea con lo svolgimento le attività relative al servizio di ristorazione scolastica. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di distribuzione dei pasti, tutte le operazioni dovranno essere condotte con la massima attenzione onde evitare reciproche interferenze, rischi a carico degli utenti e rischi di carattere igienico sanitario Nel momento di presenza contemporanea tutti gli operatori dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi.</p>	

Interferenze presenti per fasi operative	
Fase Lavorativa	Soggetti
Allestimento dei locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica pulizia, riordino dei tavoli e rigoverno locali mensa dopo i pasti .	Ditta Aggiudicataria
POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI	
Fase lavorativa	Soggetti
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e servizio di derattizzazione	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.	Personale ispettivo del Comune di Nocera Inferiore personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA1. soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Consulta Mensa.
<p>Rischi associate alle interferenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inciampo, scivolamento e caduta; • rischio di urti, colpi ed impatti; • rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali dall'alto; • rischio di tagli • rischio di incendi • elettrocuzione • rischio chimico dovuto all'utilizzo di prodotti di pulizia • infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame. 	
Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze	
<p>Si pianificheranno i lavori in modo da evitare la contemporanea presenza di personale della Ditta aggiudicataria e altri soggetti nei locali adibiti al servizio di ristorazione oggetto delle attività di pulizia, riordino rigoverno. Il personale della ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare prodotti per operazioni di pulizia e simili curandone il corretto stoccaggio nei depositi, scaffalature e armadi e comunque nello spazio assegnato, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi. Il personale della Ditta aggiudicataria è inoltre obbligato ad utilizzare detti materiali in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio ai dipendenti dell'aggiudicatario o a terzi. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. Gli utenti in ogni caso non dovranno utilizzare i percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante il pericolo di scivolamento. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, dette operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo in parola. Naturalmente la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di sicurezza degli arredi e mantenere i locali e le attrezzature che le sono stati assegnati in perfetto stato d'uso.</p>	

Interferenze presenti per fasi operative	
Fase Lavorativa	Soggetti
Transito all'interno di fabbricati su scale e gradini	Ditta Aggiudicataria
POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI	
Fase lavorativa	Soggetti
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e servizio di derattizzazione	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.	Personale ispettivo del Comune di Nocera Inferiore personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA1. soggetti incaricati dal Comune di effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Consulta Mensa.
Rischi associate alle interferenze: <ul style="list-style-type: none"> • inciampo, scivolamento e caduta; • rischio di urti, colpi ed impatti; • rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali; • infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame; 	
Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze	
Viene stabilito il principio generale di evitare per quanto possibile nelle strutture e lungo le vie di percorrenza durante l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria. I lavoratori non dovranno utilizzare i percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante il pericolo di scivolamento. In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte del personale dipendente da Ente Statale o di terzi dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli.	

Interferenze presenti per fasi operative	
Fase Lavorativa	Soggetti
.Movimentazione dei carichi: imballaggi, contenitori, sacchi rifiuti, ecc.	Ditta Aggiudicataria
POSSIBILI ATTIVITA' INTERFERENTI	
Fase lavorativa	Soggetti
Ordinarie attività scolastiche	Personale docente, ATA, alunni, utenti.
Attività relative alla gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e servizio di derattizzazione	Personale manutentivo del Comune delle altre ditte della gestione tecnica e dei servizi tecnici manutentivi degli edifici attrezzature, impianti aree verdi pertinenti, comprese le ditte che effettuano il servizio di disinfestazione e derattizzazione.
Attività controllo ed analisi dello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.	Personale ispettivo del Comune di Nocera Inferiore personale ispettivo e di vigilanza dell'ASL SA1. Soggetti incaricati dal Comune di

	effettuare analisi su pasti/derrate somministrati; Genitori componenti la Consulta Mensa.
Rischi associate alle interferenze: <ul style="list-style-type: none">• inciampo, scivolamento e caduta;• rischio di urti, colpi ed impatti;• rischio di caduta (o ribaltamento) di oggetti o materiali;• infortunistico-meccanico caduta oggetti o pentolame;	
Misure per la riduzione dei rischi associati alle interferenze	
Viene stabilito il principio generale di evitare per quanto possibile nei luoghi adibiti alla movimentazione dei carichi la presenza di personale diverso da quello della Ditta aggiudicataria. In caso di frequentazione simultanea da parte del personale di mensa e da parte del personale dipendente da Ente Statale o di terzi dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, scivolamenti, ecc. dovuti a movimenti scoordinati e involontari del personale o alla presenza di ostacoli. .	

6. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza, di cui all'art. 26, comma 6 del D.lgs. 81/2008, si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, il Committente procede all'aggiornamento del DUVRI e, eventualmente, dei relativi costi della sicurezza.

Tutte le misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI sono state quantificate come costi della sicurezza. Questi dovranno essere tenuti distinti dall'importo posto a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

La maggior parte dei potenziali rischi evidenziati nel presente documento è eliminabile o riducibile al minimo mediante procedure gestionali che scandiscono le fasi operative dell'ingresso dei dipendenti della Ditta aggiudicataria nel luogo di lavoro del committente.

Oneri per la sicurezza relativi al DUVRI				
Descrizione	u.m.	q.tà	Importo Unitario €	Importo totale €
Segnali di avviso e di pericolo in propilene con foro per aggancio catena	n.	24	15,00	360,00
Segnale di avviso in propilene di colore giallo, a cavalletto, di indicazione di "pavimento bagnato"	n.	12	10,00	120,00
Catenella in plastica ad ignizione continua senza saldature, kit	n.	6	10,00	60,00
Catenella in plastica ad ignizione continua senza saldature, kit da 5 metri	n.	6	10,00	60,00
Pellicola autoadesiva con segnaletica di indicazione di divieto/ pericolo/ obbligo vari	n.	10	5,30	53,00
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piani di emergenza, ecc. (durata circa due ore)	n.	2	140,00	280,00
Sfasamenti temporali per evitare interferenze	n.	3	100,00	300,00
COSTO PER intero periodo	TOTALE			1173,00

7. GESTIONE DELLE EMERGENZE

Il personale della Ditta aggiudicataria operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze del Plesso Scolastico.

8. DICHIARAZIONE FINALE

Il sottoscritto quale soggetto della stazione appaltante titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto

Dichiara

Di aver 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.

Nocera Inferiore, _____

Per la stazione appaltante

Per l'Impresa appaltatrice

9. ALLEGATO A)

VERBALE DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO

In data _____ antecedente l'inizio dell'appalto di gestione del servizio refezione per le scuole statali del Comune di Nocera Inferiore è stata effettuata una riunione presso il Municipio di presieduta dal sig. _____ a cui hanno partecipato:

A) per la ditta appaltatrice del servizio _____ i Sig.ri:

1) _____

2) _____

B) per il Comune di Nocera Inferiore (committente del servizio) i Sig.ri:

1) _____

2) _____

C) per l'istituto Comprensivo di Nocera Inferiore /datore di lavoro terzo, esterno all'appalto), i Sig.ri:

1) _____

2) _____

al fine di cooperare, promuovere ed informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici.

Nell'odierna riunione il committente ha posto all'ordine del giorno:

- 1) La cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto
- 2) Il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- 3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione del servizio.

Tra le problematiche si sottolineano le seguenti osservazioni:

- 1) Presa visione dei locali dove verrà effettuato il servizio, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto, si concorda di realizzare il servizio secondo quanto espresso verbalmente e confermato nella riunione odierna;
- 2) _____

- 3) _____

Firma dei partecipanti per accettazione