



COMUNE DI MARANO LAGUNARE

Provincia di Udine
Piazza Rinaldo Olivotto n. 1 – 33050 MARANO
LAGUNARE

www.comune.maranolagunare.ud.it
P.E.C. comune.maranolagunare@certgov.fvg.it



CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MARANO LAGUNARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO GENNAIO 2018 – GIUGNO 2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO (01.09.2020/30.06.2021) MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. N. 50/2016 CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. CIG 724711192E.

ART. 1 - OGGETTO E FINALITA' DELL'APPALTO

1) L'appalto ha per oggetto lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Marano Lagunare come di seguito specificato:

- a) fornitura derrate alimentari, preparazione e distribuzione pasti per gli alunni e per il personale docente e non docente della scuola dell'infanzia nelle giornate dal lunedì al venerdì;
- b) fornitura derrate alimentari, preparazione e distribuzione pasti per gli alunni e per il personale docente e non docente della scuola primaria nelle giornate di rientro curriculare;

2) La ditta dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, secondo le indicazioni di cui all'allegato "A" (caratteristiche tecniche materie prime). I menù settimanali dovranno essere elaborati dalla ditta appaltatrice sulla base:

- delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica;
- delle grammature degli alimenti stabilite dall'A.S.S. n. 2 "Bassa Friulana – Isontina";

Per quanto riguarda il menù della mensa della scuola dell'infanzia, lo stesso dovrà prevedere anche la merenda di metà mattina. Nel caso in cui nella fase di primo inserimento (che in questo contesto si intende non superiore a 15 giorni) alla scuola dell'infanzia l'alunno consumasse solamente la merenda di metà mattina e non anche il pranzo, la ditta non addebiterà alcun costo al Comune di Marano Lagunare.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'A.S.S. n. 2 "Bassa Friulana - Isontina" i menù settimanali così elaborati per l'approvazione e trasmetterne copia al Comune di Marano Lagunare.

Tali menù dovranno essere completi della indicazione della grammatura dei prodotti da utilizzare per la predisposizione dei pasti e delle relative modalità di cottura.

La ditta aggiudicataria dovrà adeguare i menù proposti alle eventuali modifiche richieste dall'A.S.S. e comunicarle al Comune di Marano Lagunare. Modifiche possono essere

richieste dal Comune tenuto conto di esigenze che possono verificarsi durante l'anno scolastico.

I menù approvati potranno subire eventuali modificazioni concordate preventivamente con il Comune di Marano Lagunare e dovranno essere in ogni caso tali da non alterare l'equilibrio tra le diverse componenti di cibo suggerite dall'Azienda Sanitaria competente e non dovranno produrre variazione alcuna nel costo del pasto.

I menù devono essere esposti nei locali mensa.

Le Linee guida innanzi menzionate saranno prese a riferimento anche per la determinazione dei fabbisogni nutrizionali specifici degli alunni a seconda delle diverse età.

3) Il numero dei pasti da fornire, determinato presuntivamente con riferimento al numero degli alunni iscritti al corrente anno scolastico e su previsioni per i successivi per il periodo 01.01.2018/30.06.2020 (con esclusione dei giorni dichiarati festivi, quelli compresi nei periodi delle vacanze natalizie, pasquali ed estive e quelli ulteriormente disposti dall'Istituto Comprensivo) viene quantificato in:

- n. 41.900 pasti per gli utenti di cui ai punti a), b) del comma 1 del presente articolo. Si calcolano presuntivamente in 10.600 i pasti per l'anno scolastico 2017/2018 (dei quali 1.250 per il personale docente e non docente delle scuole dell'infanzia e primaria nelle giornate dal lunedì al venerdì), in 15.650 i pasti per l'anno scolastico 2018/2019 (dei quali 2.000 per il personale docente e non docente delle scuole dell'infanzia e primaria nelle giornate dal lunedì al venerdì) e in 15.650 i pasti l'anno scolastico 2019/2020 (dei quali 2.000 per il personale docente e non docente delle scuole dell'infanzia e primaria nelle giornate dal lunedì al venerdì).

4) La suddetta stima dei pasti è puramente indicativa e valida ai soli fini della formulazione dell'offerta, in quanto la fornitura degli stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.

5) Nel corso dell'esecuzione dell'Appalto sono ammesse variazioni in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto dello stesso nei limiti stabiliti dall'art. 106 comma 12 del d.lgs. n. 50/2016. Dette variazioni non implicheranno alcun onere economico ulteriore per il Comune di Marano Lagunare e l'impresa aggiudicataria dovrà applicare gli stessi patti e condizioni offerti in sede di gara.

6) 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.

7) L'Amministrazione Comunale, in particolare, obbliga l'Impresa Aggiudicataria all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a: a) produzione degli alimenti e delle bevande; b) prodotti di pulizia; c) imballaggi; d) prodotti in carta-tessuto; e) gestione dei rifiuti; f) informazioni agli utenti;

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1) L'appalto avrà durata dal 01.01.2018 al 30.06.2020, limitatamente al calendario scolastico.

2) L'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di rinnovare l'affidamento del servizio agli stessi patti e condizioni, visti l'art. 35 comma 4 del d.lgs. 50/2016 e il parere del Consiglio di Stato n. 855/2016, per un periodo di un ulteriore anno. Tale rinnovo

sarà subordinato alla valutazione positiva in merito alla qualità e all'efficacia del servizio reso, alla necessità di dare continuità funzionale al progetto di base attraverso l'attivazione di nuovi servizi conformi a quelli affidati a seguito della presente procedura, al riscontro di eventuali nuove esigenze sopravvenute dopo la stipulazione del contratto, nonché alla convenienza e alla disponibilità economica in capo all'Amministrazione.

3) Ai sensi dell'art. 106 comma 11 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., l'appalto potrà eventualmente essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei). In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto.

ART. 3 - PREZZO DELL'APPALTO

1) Il corrispettivo di appalto a carico del Comune sarà pari al prezzo unitario offerto dalla ditta per il numero dei pasti giornalieri forniti, oltre l'IVA a norma di legge.

2) Nella quantificazione del prezzo unitario offerto, la ditta avrà avuto riguardo:

- ai costi del personale necessario all'ottimale svolgimento del servizio come dichiarato in sede di gara;
- ai costi relativi alle attrezzature da cucina necessarie per il più efficace svolgimento del servizio;
- ai costi inerenti la fornitura dei generi alimentari;
- ad ogni altro costo inerente gli altri oneri e adempimenti previsti nel presente capitolato e quanto offerto in sede di gara.

3) Il prezzo unitario per pasto comprende il pasto offerto come pranzo e la merenda per la scuola dell'infanzia.

4) Come precisato al precedente art. 2, nel caso in cui nella fase di primo inserimento (che in questo contesto si intende non superiore a 15 giorni) alla scuola dell'infanzia l'alunno consumasse solamente la merenda di metà mattina e non anche il pranzo, la ditta non addebiterà alcun costo al Comune di Marano lagunare..

5) L'importo presunto, calcolato ai sensi dell'art. 35 co. 4 del D. Lgs. 50/2016, per il periodo 01 gennaio 2018 – 30 giugno 2020 viene stimato in euro 251.400,00 (IVA di legge esclusa) oltre gli oneri della sicurezza previsti nel D.U.V.R.I. di euro 700,00 (IVA di legge esclusa) ed è comprensivo di tutte le prestazioni richieste nel presente capitolato. Detto importo deriva dal numero medio complessivo dei pasti (41.900) sulla base dell'andamento storico moltiplicato rispettivamente per il prezzo unitario del pasto (euro **6,00** IVA esclusa).

6) In caso venga esercita l'opzione di cui al precedente articolo 1 punto 5, l'importo presunto dell'appalto per il periodo gennaio 2018 – giugno 2020 è pari ad ulteriori € 50.280,00 (IVA di legge esclusa).

7) In caso di proroga tecnica di cui al precedente art. 2 punto 3, l'importo presunto dell'appalto è pari ad ulteriori € 53.700,00 (IVA di legge esclusa).

8) In caso venga esercita l'opzione di cui al precedente articolo 1 punto 5 per il periodo di proroga tecnica, l'importo presunto dell'appalto sarà pari ad ulteriori € 10.740,00 (IVA di legge esclusa).

9) In caso di rinnovo del servizio per il periodo 01.09.2020 – 30.06.2021, l'importo presunto dell'appalto è pari ad ulteriori € 91.500,00 (IVA di legge esclusa).

10) In caso venga esercita l'opzione di cui al precedente articolo 1 punto 5 per il periodo di rinnovo del servizio (01.09.2020 - 30.06.2021), l'importo presunto dell'appalto sarà pari ad ulteriori € 18.300,00 (IVA di legge esclusa).

11) Resta inteso che se l'Amministrazione non procederà al rinnovo o a proroga tecnica l'appalto si dovrà considerare concluso al 30 giugno 2020.

ART. 4 - DISPONIBILITA' DEI LOCALI, DEL PERSONALE E DELLE ATTREZZATURE

- 1) La preparazione dei pasti avverrà presso gli idonei locali della scuola dell'infanzia.
- 2) Per la preparazione dei pasti in loco, l'Amministrazione Comunale, concede a tal fine in comodato alla ditta l'uso dei locali adibiti a cucina, i locali adibiti a refezione scolastica, i depositi alimenti e servizi del personale e l'attrezzatura ivi esistente, per la durata del presente appalto.
- 3) I locali concessi devono essere destinati all'esclusivo uso di cui al servizio di refezione scolastica.
- 4) La concessione in uso è comprensiva delle erogazioni di energia elettrica, riscaldamento, gas, acqua e rifiuti i cui oneri rimangono a carico della Stazione appaltante.
- 5) I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili per il servizio oggetto dell'appalto concessi in comodato, saranno messi a disposizione della Ditta nello stato in cui si trovano.
- 6) Al termine del contratto, la Ditta riconsegnerà locali, impianti, attrezzature, utensili e quant'altro ricevuto in comodato, nelle normali condizioni d'uso e funzionamento.
- 7) L'Ente verificherà l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando che l'eventuale usura e deterioramento siano quelli dovuti al normale uso e comunque a cause non addebitabili alla Ditta.

ART. 5 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMA DI EMERGENZA

- 1) Il servizio dovrà essere effettuato in modi e tempi atti a non ostacolare o comunque pregiudicare lo svolgimento delle attività didattiche e dovrà essere svolto secondo le modalità precisate negli articoli successivi. I pasti forniti dovranno essere sempre in numero tale da assicurare le esigenze del momento.
- 2) L'organizzazione del servizio dovrà tener conto che tutte le varie attività oggetto dell'appalto si sviluppano nella fascia oraria compresa tra le ore 7.00 e le ore 16.00, nelle giornate da lunedì a venerdì, e che la somministrazione dei pasti richiede una concentrazione di attività maggiore nella fascia oraria dalle 12.00 alle 14.00.
- 3) In caso di situazioni contingenti e straordinarie in cui il centro cottura comunale non fosse utilizzabile, il servizio di ristorazione scolastica verrà offerto tramite gestione veicolata di pasti multiporzione da porzionare in loco. A tal fine, è fatto obbligo alla ditta appaltatrice, per l'eventuale produzione di pasti veicolati per i due refettori scolastici comunali, di disporre di un Centro di cottura di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto, con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto. Il centro di cottura dovrà essere ubicato entro il raggio di 50 Km di strada percorribili in auto dalla mensa scolastica della scuola dell'infanzia di Marano Lagunare.
- 4) Il servizio di gestione veicolata consisterà nella cottura e confezionamento delle varie pietanze nel centro di cottura della ditta appaltatrice, per essere poi trasportate (pasti veicolati multiporzione) nei due refettori scolastici comunali di via Foscolo n. 1 e via Serenissima n. 7 a Marano Lagunare. Il trasporto dovrà avvenire mediante adeguati mezzi coibentati, a norma delle vigenti disposizioni sanitarie in materia. Il centro di cottura della ditta appaltatrice deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente. Gli stessi devono essere debitamente comunicati dall'Azienda sanitaria competente ai sensi del D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 e s.m.i.. Qualora il Centro cottura non sia sotto la competenza dall'A.S.S. n. 2 "Bassa Friulana - Isontina", la Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere un riscontro della situazione igienico – sanitaria all'Azienda Sanitaria competente.
- 5) I pasti dovranno essere prodotti in multiporzione in legume caldo con l'utilizzo di contenitori in acciaio e termobox in polietilene. L'utilizzo del materiale a perdere è limitato alle diete speciali, che vengono sottoposte ad abbattimento della temperatura e

termosigillate con materiale monouso e quindi riscaldate presso il locale per la sporzionatura e distribuzione, e alle situazioni di emergenza. Tutti i contenitori, utensili, piatti, bicchieri e posate devono venire sanificati giornalmente.

6) I contenitori termici devono garantire il mantenimento della temperatura non inferiore a + 60°C per i piatti caldi, non superiore a + 10°C per i piatti refrigerati e a + 4°C per i piatti freddi, dalla preparazione fino alla distribuzione finale.

7) Il trasporto dal centro di cottura ai refettori deve essere effettuato in tempi e modi tali da garantire che tutti gli utenti possano ricevere il pasto sporzionato a temperatura corretta tenendo conto che, per gli utenti della scuola dell'infanzia il pasto viene erogato intorno alle ore 12.00 e che per gli utenti della scuola primaria il pasto viene erogato intorno alle ore 13.00.

ART. 6 – ATTREZZATURE: ONERI DELLA DITTA

1) La ditta fornirà l'attrezzatura minuta di cucina necessaria per lo svolgimento ottimale del servizio, provvedendo altresì ad integrare, ovvero a provvedere alla riparazione, delle attrezzature fisse e mobili (sia di proprietà dell'Amministrazione che della ditta), ove le stesse si rendessero non funzionanti a causa dell'ordinario utilizzo delle stesse durante l'espletamento del servizio. Fornirà ogni altra attrezzatura che la ditta si è eventualmente obbligata a fornire in sede di offerta.

2) Le attrezzature acquistate dalla ditta in sostituzione o in aggiunta a quelle esistenti (salvo i casi di colpa e/o cattivo uso e/o negligenza) rimarranno di proprietà della stessa salva la facoltà per l'Ente di rilevarle a conclusione dell'appalto, al prezzo convenuto con la ditta. Sarà comunque obbligo della Ditta Aggiudicataria comunicare all'Amministrazione Comunale le necessità di sostituzione di apparecchiature esistenti concordando con la stessa. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria intenda procedere alla sostituzione di apparecchiature esistenti la stessa dovrà preventivamente comunicarlo all'Amministrazione Comunale la quale potrà stabilire se intervenire direttamente.

3) La ditta fornirà anche il tovagliame e qualsiasi altro capo di biancheria da cucina utilizzato per i servizi della mensa e refezione, provvederà, altresì alla loro pulizia e disinfezione.

4) Dovrà provvedere a fornire ed eventualmente integrare in quantità sufficiente a garantire un corretto servizio di: a) piatti e bicchieri in materiale non a perdere, posate (cucchiaini compresi) in acciaio inox, pentolame vario, taglieri, mestoli ecc. da utilizzarsi secondo quanto indicato all'art. 10 del presente capitolato; b) tovagliette e tovaglioli monouso; c) piatti e bicchieri in materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate di plastica) da utilizzarsi, come indicato all'art. 10, solo per documentate esigenze tecniche (es. situazioni di emergenza come rottura lavastoviglie, ecc.); d) termometri idonei alla rilevazione della temperatura delle derrate alimentari; f) detergenti e materiale accessorio necessario per le operazioni di pulizia e lavaggio di stoviglie, pentolame ecc..., per la disinfezione del locale adibito a cucina e locali annessi e dei due refettori, delle apparecchiature e attrezzature ivi presenti e comunque tutto quanto necessario per garantire il buon funzionamento del servizio secondo quanto riportato all'art. 9 del presente capitolato; g) Ogni altro materiale necessario per la gestione del servizio (solo a titolo esemplificativo si elencano: rotoloni di carta, domopak, pellicola trasparente per alimenti, spugnette).

5) Fornirà inoltre il sapone liquido per mani per i distributori eventualmente installati nei locali cucina e servizi igienici del personale mensa.

ART. 7 - OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI DELLA DITTA

1) La ditta, prima dell'inizio dell'attività appaltata, dovrà:

- indicare il nominativo del coordinatore responsabile del servizio a cui sarà affidato il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale;
- provvedere, a proprie spese, alla voltura/attivazione a proprio nome delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;

2) La ditta provvederà direttamente all'assunzione del personale necessario all'espletamento delle prestazioni di cui al presente appalto, impegnandosi ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi. A tal fine la ditta appaltatrice si obbliga a presentare entro 10 giorni prima dell'inizio dell'appalto, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con mansioni e ore settimanali di lavoro.

3) La ditta inoltre:

1. curerà che tutto il personale sia in regola con le specifiche norme igienico - sanitarie vigenti;
2. assicurerà che i pasti conservino le proprietà organolettiche previste dalla normativa vigente e che dal punto di vista batteriologico rispondano alle vigenti disposizioni di legge;
3. acquisirà dai propri fornitori e renderà disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative indicate nell'allegato al presente capitolato. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:
 - a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
 - a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della distribuzione dei pasti;
 - a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo;
4. predisporrà idoneo piano delle misure di sicurezza e ne assicurerà la costante osservanza durante tutto il periodo di validità del contratto. Una copia del suddetto piano sarà consegnata all'Ente appaltante prima della stipula del contratto;
5. provvederà, prima dell'inizio dell'appalto, ad effettuare un sopralluogo insieme ad un rappresentante dell'Amministrazione Comunale per la verifica e il completamento del DUVRI;
6. provvederà altresì, ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare, a predisporre adeguato piano di autocontrollo - HACCP, sottoponendosi altresì ai controlli e verifiche disposte dalla competente Azienda Sanitaria competente. Una copia del suddetto piano sarà consegnata all'Ente appaltante prima della stipula del contratto;

4) Rientra tra i compiti della ditta l'organizzazione e la gestione (con proprio personale e a propria cura e spese) della raccolta giornaliera del numero dei pasti (tramite la rilevazione delle presenze/assenze dei singoli alunni) occorrenti per ogni scuola, in maniera da garantire la corretta erogazione dei pasti in ogni plesso scolastico.

ART. 8 - LAVAGGIO, PULIZIA E IGIENE LOCALI E ATTREZZATURE

1) La ditta assicurerà il perfetto stato di pulizia, igiene e conservazione, provvedendo al lavaggio quotidiano e disinfezione delle stoviglie e delle attrezzature impiegate, alla pulizia

e riordino della cucina, deposito alimenti, servizi del personale, compresi detersivi e generi di pulizia necessari ai lavaggi e alla disinfezione e derattizzazione.

2) Per quanto riguarda i locali refettorio, le operazioni a carico della ditta riguardano la preparazione e l'allestimento dei locali, la preparazione dei tavoli (apparecchiatura), la pulizia e riordino dei locali (sparecchiare, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi) oltre alla pulizia e lavaggio dei pavimenti.

3) Delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio, la Ditta risponderà direttamente sia verso l'Amministrazione Comunale che verso l'Azienda Sanitaria competente; ciascuna potrà per propria iniziativa disporre ispezioni. L'Appaltatore è tenuto ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

4) La ditta effettuerà a propria cura e spese eventuali operazioni di disinfestazione/derattizzazione interessanti i locali affidati.

ART. 9 - PRODOTTI PER L'IGIENE DEI LOCALI

1) Ai sensi del punto 5.3.5. del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente la ditta deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (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.

2) La ditta dovrà produrre prima dell'inizio del servizio il nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

3) La scelta dei prodotti dovrà tener conto della presenza di personale ausiliario allergico a determinate sostanze. Elenco e schede tecniche dei detersivi e sanificanti utilizzati dall'Appaltatore devono essere presenti nel centro di cottura.

4) I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalle competenti Autorità sanitarie.

ART. 10 - RIFIUTI, IMBALLAGGI, PRODOTTI CARTA-TESSUTO

1) La ditta curerà giornalmente la raccolta dei rifiuti e il confezionamento in sacchi e il conferimento degli stessi negli appositi cassonetti per la raccolta differenziata e indifferenziata.

2) L'appalto deve essere gestito con il minimo impatto sull'ambiente; per tale motivo l'Appaltatore deve mantenere valida la registrazione EMAS ovvero la certificazione ISO 14001, richiesta come requisito di partecipazione alla gara.

3) L'Appaltatore dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, considerato che nel territorio comunale è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il fornitore dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. In particolare i rifiuti riciclabili (vetro, lattine in alluminio o similari, plastica, carta e cartone, umido ed indifferenziato,) dovranno essere conferiti presso gli appositi contenitori, già assegnati alle mense dell'intero plesso scolastico dall'Amministrazione Comunale, con le modalità di cui al

regolamento comunale per la gestione del servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani ed assimilati.

4) Nella gestione del servizio la ditta dovrà, come previsto dal 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'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

1. UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
2. UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
3. UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
4. UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
5. UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
6. 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.

5) 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.

6) 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 prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Verranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.2 del D.M.25/07/2011.

ART. 11 – INFORMAZIONE ALL'UTENZA

1) Ai sensi di quanto previsto al punto 5.3.8 del precedentemente citato CAM la società erogatrice 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.

2) L'impresa aggiudicataria deve produrre un Piano di informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della

comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Tale piano può essere incluso nell'offerta tecnica (elemento D: Comunicazione e promozione del servizio) presentata in sede di gara.

3) La stazione appaltante ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

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

1) Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti la ditta aggiudicatrice, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per le mense nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

2) La ditta ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia alla Stazione appaltante.

3) La Stazione appaltante non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'impresa aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate alla Stazione appaltante per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'impresa aggiudicataria, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla Stazione appaltante per effetto delle violazioni di cui sopra.

4) L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

5) Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti come previsto dal Regolamento 1169/2011. Indipendentemente dalla procedura di informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare tempestivamente alla Stazione appaltante e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente.

6) La ditta dovrà trasmettere alla Stazione appaltante, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata, fra cui in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

7) Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia inoltre in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

ART. 13 - VIGILANZA E CONTROLLI

1) Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare. L'Amministrazione comunale appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta possa eccepire eccezioni di sorta.

2) La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale o esterno appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti dall'A.S.S. n. 2 "Bassa Friulana - Isontina" congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.

3) Al fine di garantire la funzionalità del controllo la Ditta è obbligata a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali dei centri di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta. I pasti rifiutati in occasione di verifiche dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla Ditta a propria cura e spese. In particolare, si prevedono i seguenti tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale o esterno appositamente incaricato dall'Amministrazione comunale, in collaborazione con i cuochi, e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, dei refettori, cucina e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati;
- controllo igienico-sanitario svolto dall' dall'A.S.S. n. 2 "Bassa Friulana - Isontina" relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alla idoneità delle strutture;
- controllo sul funzionamento del servizio da parte della Commissione Mensa sulla base dei compiti di cui all'apposito regolamento comunale.

4) Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, la Ditta dovrà obbligatoriamente effettuare trimestralmente, a propria cura e spese, almeno 3 (tre) campionature e/o tamponi sulle materie prime o 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 è tenuta a comunicare immediatamente all'Amministrazione comunale i risultati delle analisi.

5) Qualora i risultati dei controlli dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del

servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 14 – ORGANICO ADDETTI

- 1) La ditta dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.
- 2) In particolare per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione..
- 3) Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio per quanto riguarda:
 - numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
 - ore lavorative complessive e compiti da assegnare al gruppo di operatori;
 - idoneità, capacità professionale e qualifica;
 - esperienza pregressa in servizi di ristorazione collettiva (preferibilmente scolastica);
 - attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali, con le rispettive famiglie e con il personale scolastico;
 - competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore;
- 4) Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine la ditta si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto.
- 5) Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Dovranno inoltre essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.
- 6) Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.
- 7) L'impresa aggiudicataria è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
- 8) L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dalla Stazione appaltante 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 dall'impresa aggiudicataria stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. L'impresa aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante delle eventuali sostituzioni e del possesso dei requisiti di cui sopra.
- 9) Si estendono all'impresa aggiudicataria - per quanto compatibili - gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al DPR n. 62/2013 (l'Amministrazione trasmetterà alla ditta aggiudicataria copia del predetto codice) e le previsioni del "Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Marano lagunare", disponibili al seguente indirizzo: www.comune.maranolagunare.ud.it/amministrazionetrasparente/disposizionigenerali/attigenerali.

Art. 15 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1) La Impresa 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 e sempre che si tratti di assenze non programmate, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

2) 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 è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora la Stazione appaltante sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

3) La ditta appaltatrice si obbliga:

- 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 attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Udine. L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'impresa aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

4) La ditta dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

5) La ditta deve tenere indenne la Stazione Appaltante da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando la Stazione Appaltante estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra la ditta e i suoi dipendenti.

Art. 16 – CLAUSOLA SOCIALE

1) In riferimento alle mansioni richieste dai precedenti articoli, è operante la clausola sociale ex art. 50 D. Lgs 50/2016 volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato dal gestore uscente.

2) A tal proposito si segnala anche, di seguito, numero e qualifica del personale in servizio nell'ambito del precedente appalto:

- n. 1 addetta ai servizi, livello 6s, 9 ore settimanali;
- n. 1 aiuto-cuoca, livello 5, 22,5 ore settimanali;
- n. 1 cuoca, livello 4, 30 ore settimanali;

3) Il Comune ha inoltre interesse al corretto inquadramento contrattuale degli operatori perché garanzia di qualità della fornitura dei servizi richiesti dal presente Capitolato. Pertanto è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. Si fa pertanto obbligo alla impresa aggiudicataria di ottemperare quanto disposto agli artt. 332, 333, 334,

335, 336, 337, 338, 339, 340 del Titolo XII “Pubblici Esercizi” Capo XII “Norme per la ristorazione collettiva” del CCNL Settore Turismo del 20/02/2010.

Art. 17 – COORDINAMENTO DEL SERVIZIO, DIREZIONE TECNICA E DIETISTA

1) Il coordinamento delle attività di esecuzione del servizio e la gestione dei rapporti con la stazione appaltante saranno affidati dalla ditta ad un coordinatore di adeguata formazione ed esperienza professionale, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

2) Il coordinatore sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'impresa aggiudicataria. Dovrà mantenere un contatto costante con i referenti della Stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica tutti i giorni feriali in orario lavorativo.

3) Al coordinatore di cui al precedente comma sono assegnati i seguenti compiti:

1. garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della ditta;
2. coordinare l'attività degli operatori;
3. controllare il corretto andamento del servizio;
4. assicurare la massima collaborazione, sua personale e della ditta, per quanto di competenza di quest'ultima, alle attività riguardanti il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica poste in essere dalla stazione appaltante, dalle scuole, dell'A.S.S. n. 2 “Bassa Friulana - Isontina e dai genitori componenti la Commissione Mensa.

4) In caso di assenza e/o inadempimento del coordinatore (ferie, malattia, ecc.), l'impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione e darne tempestiva comunicazione scritta alla Stazione appaltante.

5) La ditta comunicherà altresì il nominativo della persona che fungerà da direttore tecnico del servizio, che sarà referente degli aspetti tecnico-organizzativi dell'intero appalto. Il direttore manterrà continui contatti con la stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio. Il direttore tecnico del servizio, all'occorrenza, deve poter garantire la presenza fisica nei locali di distribuzione e/o produzione dei pasti e a richiesta dell'amministrazione la partecipazione a riunioni attinenti al servizio erogato. La partecipazione dovrà essere garantita, salvo situazioni critiche, con un preavviso di 48 ore.

6) La ditta assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di “dietista” alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato speciale d'appalto, tra cui in particolare:

1. la predisposizione dei menù;
2. la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
3. garantire la supervisione nella preparazione delle medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
4. la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla Stazione appaltante.

Art. 18 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

1) La ditta assicura al personale impiegato (tra il quale si intende compresa anche l'impiegata comunale/cuoca) la formazione professionale e l'aggiornamento principalmente

sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente, sulla corretta gestione delle diete speciali nonché sulle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011.

2) Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati con anticipo alla Stazione Appaltante, che potrà inviare il proprio personale.

3) La ditta 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.

4) In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

1. alimentazione e dietetica (o salute);
2. 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;
3. caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
4. stagionalità degli alimenti;
5. corretta gestione dei rifiuti;
6. uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
7. energia, trasporti e mense;
8. intolleranze e allergie alimentari;
9. cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
10. autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
11. igiene e microbiologia degli alimenti;
12. conservazione degli alimenti;
13. salute e sicurezza sul lavoro;
14. comportamento igienico del personale durante il lavoro;
15. capitolato d'appalto.

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

1. norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
2. pulizia, sanificazione, disinfezione;
3. comunicazione con l'utenza;
4. dietetica particolare, intolleranze e allergie.

Art. 19 – SICUREZZA SUL LAVORO, VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1) L'appaltatore è tenuto e si impegna a rispettare le disposizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro (D. Lgs. 81/2008 e normative correlate).

2) Nell'esecuzione delle prestazioni di servizio, l'aggiudicatario dovrà osservare nei confronti dei dipendenti le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi in particolare il D. Lgs. 81/2008.

3) La ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42, D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del

Committente. Divise da lavoro e DPI dovranno essere costantemente tenuti in perfette condizioni.

4) Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

ART. 20 – CARATTERISTICHE E MODALITA' DELLA FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI

1) Agli acquisti dei generi alimentari occorrenti per i pasti da somministrare e di quanto altro necessario, provvederà direttamente la Ditta stessa, a sua cura e spese, assumendosi per il pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso l'Amministrazione comunale.

2) La cadenza degli approvvigionamenti dei generi alimentari dovrà essere compatibile con le attrezzature disponibili in loco, per assicurare la corretta conservazione degli stessi e comunque nel rispetto della tempistica minima di seguito indicata:

- Verdure due volte alla settimana;
- Latticini e carne una volta alla settimana.

3) Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

4) Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano 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 da 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 nell'allegato A del presente Capitolato (Caratteristiche tecniche materie prime).

5) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre:

1. proporre, fornire e utilizzare per la preparazione dei pasti prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche (certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/1991 e successive modificazioni, e del regolamento (CE)

n. 1804/1999 assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CE) n. 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati), o prodotti dichiarati tipici (con appositi decreti ministeriali), o prodotti dichiarati tradizionali (ai sensi del regolamento approvato con D.M. n. 350/1999 del Ministro per le politiche agricole) o prodotti DOP, IGP o STG, dove per prevalente si intende in percentuale superiore al 60% del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti. I prodotti (in particolare quelli "biologici") che la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire/utilizzare per la produzione dei pasti sono elencati nell'allegato "A" (Caratteristiche tecniche materie prime) al presente Capitolato;

2. garantire inoltre che: 1) i prodotti ottenuti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche (come definiti sopra) provengano per almeno il 20% da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia; 2) i prodotti di cui sopra dichiarati tipici o tradizionali provengano esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia; c) i prodotti di cui sopra certificati DOP, IGP o STG provengano esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

6) Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

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

7) Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Marano Lagunare si utilizzano i prodotti previsti al comma 4 (biologici, tipici, tradizionali, ecc.) e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

8) La Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la L.R. n. 15/2000 e successivo regolamento di esecuzione, approvato con D.Pres. G.R. n.0417/Pres. del 23.11.2000, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e la diffusione di una corretta educazione alimentare.

9) Il concorrente, ai sensi di tale legge, è obbligato a presentare in sede di gara, a pena di esclusione dalla procedura, una dichiarazione in cui attesta la propria capacità di proporre, fornire e utilizzare per la preparazione dei pasti prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche (certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999), o dichiarati tipici (con appositi decreti ministeriali), o dichiarati tradizionali (ai sensi del regolamento approvato con D.M. n. 350/1999 del Ministro per le politiche agricole) o prodotti DOP, IGP o STG (art. 2, comma 1 lettera a), b) e c) della L.R. 15/2000), dove per prevalente si intende in percentuale superiore al 60% del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti.

10) Il concorrente dovrà altresì presentare, a pena di esclusione dalla procedura, una ulteriore dichiarazione attestante che: 1) i prodotti ottenuti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche (certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999) provengano per almeno il 20% da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione

Autonoma Friuli Venezia Giulia; 2) i prodotti dichiarati tipici (con appositi decreti ministeriali) o tradizionali (ai sensi del regolamento approvato con D.M. n. 350/1999 del Ministro per le politiche agricole) provengano esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia; c) i prodotti certificati DOP, IGP o STG provengano esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

11) Ai fini della presentazione da parte dell'Amministrazione Comunale della domanda volta all'ottenimento dei contributi previsti dalla L.R. 15/2000, l'impresa aggiudicataria dovrà rilasciare a richiesta della Stazione appaltante:

1. dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta appaltatrice attestante che i tutti i prodotti indicati art. 2, comma 1 lettera a), b) e c) della L.R. 15/2000 utilizzati per la preparazione dei pasti destinati al Comune di Marano Lagunare sono stati assoggettati al regime di controllo ai sensi del Regolamento CEE n. 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati o agli altri regimi di certificazione e controllo eventualmente previsti dai provvedimenti con i quali sono stati dichiarati tipici o tradizionali o certificati DOP, IGP o STG;
2. dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria attestante la percentuale di prodotti biologici/tipici/tradizionali/DOP/IGP/STG forniti/utilizzati per la preparazione dei pasti destinati alle scuole del Comune di Marano Lagunare rispetto al complesso delle derrate utilizzate avuto conto della spesa complessiva per le derrate alimentari (quota almeno pari al 60%)
3. dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria attestante che: 1) i prodotti ottenuti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche provengono per almeno il 20% da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia; 2) i prodotti dichiarati tipici o tradizionali provengano esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia; c) i prodotti certificati DOP, IGP o STG provengano esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

12) I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto è costituito da un primo, un secondo, un contorno (o antipasto di verdure), pane e frutta. In relazione ai menù deve essere fatto riferimento a quanto stabilito dal comma 2 del precedente art. 1.

13) In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

14) In occasione di gite scolastiche, scioperi o altre emergenze, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere alla ditta aggiudicatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti del servizio di Ristorazione scolastica. Il cestino dovrà essere composto da: due panini (con formaggio montasio fresco e con prosciutto cotto al naturale), frutta fresca, un dolce da forno confezionato, acqua minerale naturale, due tovaglioli di carta.

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

16) Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche ed è comunicato alla Ditta appaltatrice. La data di inizio effettivo delle scuole per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico di un numero di giorni variabile, oggetto di comunicazione alla Ditta.

ART. 21 - DIETE SPECIALI

1) La ditta deve essere in grado di preparare diete "speciali", cioè pasti che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze degli utenti per motivi di salute. La dieta speciale seguirà, ove sia possibile reperire sul mercato analoghe derrate sostitutive, il menù previsto (es. pasta senza glutine per celiaci, pesce dorato al forno con pane privo di glutine, ecc.). Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale, costituito da alimenti poveri di grassi animali (no a uova, burro, latte intero, formaggi - ad esclusione di parmigiano/grana ben stagionati o ricotta magra – carni grasse e salumi, dolci ad alto tenore di grassi come budini, creme, gelati, cioccolato, ecc.) e così composto:

- primi piatti asciutti conditi con olio o pomodoro ed eventualmente con poco formaggio grana/parmigiano;
- secondi piatti a base di carne magra o pesce cotti al vapore/alla piastra/al forno oppure ricotta magra o legumi lessati (non in caso di enteriti);
- contorni di verdure crude o cotte al vapore con olio a crudo ed eventualmente limone;
- pane;
- frutta (in caso di enterite meglio solo mela o pera cotte).

2) Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea (utenti in stato postinfluenzale o con esiti di enteriti in via di risoluzione, ecc., cosiddetto menù in bianco), per un massimo di tre giorni consecutivi.

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 (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

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

4) La Ditta deve inoltre garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte etico/religiose. Agli utenti che faranno richiesta in tal senso, sono applicabili il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dagli interessati ed approvate dall'Amministrazione comunale.

5) La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie ed etico/religiose sarà comunicata alla ditta esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

ART. 22 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

1) La Ditta si assume l'obbligo di conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e mantenerlo alla temperatura di + 4°C per 72 ore, ponendolo a

disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico - sanitari.

2) I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART. 23 – NORME DI SICUREZZA

1) L'impresa aggiudicataria è responsabile, nei confronti sia della Stazione appaltante sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità salute dei propri lavoratori. L'impresa aggiudicataria è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

2) L'impresa aggiudicataria, in particolare, dovrà:

- osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'articolo 15 del D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni e ottemperare agli obblighi prescritti all'articolo 18 del Decreto stesso;
- coordinarsi con l'ente appaltatore così come previsto all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008;
- rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla stazione appaltante;
- impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel Documento unico di valutazione dei rischi interferenti DUVRI, allegato al presente Capitolato d'appalto;

3) A sua volta la Stazione appaltante si impegna, nei termini e modi prescritti dall'articolo 26 del D. Lgs. 81/2008, ad informare l'impresa aggiudicataria sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

4) Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente capitolato, l'impresa aggiudicataria è tenuta:

1. a partecipare alla riunione di coordinamento di cui al D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'Insedimento e a cui parteciperà anche il datore di lavoro committente: in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente;
2. a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dalla Stazione appaltante) una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla Ditta aggiudicataria 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 proposta inerente alle attività di comunicazione e coordinamento relative alla attuazione delle misure di prevenzione dei rischi interferenziali.

5) La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere la modifica del piano di sicurezza qualora lo ritenga inadeguato.

6) Ferme restando le responsabilità dell'impresa aggiudicataria in ordine alla sicurezza, la Stazione appaltante ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo e, in caso di inadempimento, di sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

7) La Stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento all'impresa aggiudicataria l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata.

8) L'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 24 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI)

1) L'impresa aggiudicataria è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI di cui all'art. 26 del d.lgs. 09.04.2008, n. 81.

2) L'impresa aggiudicataria può proporre al Comune aggiornamenti e integrazioni al DUVRI in occasione della riunione di coordinamento. Lo stesso documento potrà comunque essere aggiornato nel corso della durata dell'appalto, anche su proposta dell'impresa aggiudicataria, in caso di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.

3) L'impresa aggiudicataria deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dando dello stesso adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

ART. 25 - GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

1) Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato, salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

2) La mancata prestazione dei servizi, fuori dai casi eccezionali previsti dalla legge, che comporti per l'Ente l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla ditta delle spese a tale scopo sostenute dall'Ente, oltre ad una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti da fornire in quel giorno.

3) La penalità verrà trattenuta sul prezzo della fornitura all'atto della liquidazione della relativa fattura.

4) La reiterata interruzione del servizio è causa di risoluzione ai sensi dell'art. 32.

5) Nei casi previsti dalla legge (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta aggiudicataria) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno due giorni lavorativi.

6) Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù d'emergenza anche tramite il centro cottura messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria.

7) In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, la ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione Comunale addetto a servizi analoghi.

8) In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali), il Comune si impegna a comunicare tempestivamente la riduzione o l'annullamento del servizio.

9) Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta aggiudicataria come della Stazione appaltante, che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

10) Nelle ipotesi di indisponibilità del centro cottura comunale la ditta dovrà essere in grado di fornire i pasti in numero e qualità necessari, tramite il proprio centro cottura indicato in sede di offerta.

ART. 26 - ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1) I pasti dovranno essere somministrati secondo l'orario previsto dall'organizzazione scolastica e che, in via del tutto indicativa, dovrebbe essere il seguente:

- merenda mattutina intorno alle ore 10.30 per la scuola dell'infanzia;
- pranzo infanzia intorno alle ore 12.00;
- pranzo primaria intorno alle ore 13.00;

2) Tale orario può venire modificato per motivi di organizzazione dell'orario scolastico; l'organizzazione scolastica potrebbe richiedere l'attivazione di un doppio turno di mensa.

ART. 27 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1) Il corrispettivo spettante all'impresa aggiudicataria, sarà corrisposto in rate mensili posticipate, su invio di regolare fattura elettronica trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento.

2) Ai sensi del terzo comma dell'art. 4 del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207, sull'importo netto da fatturare dovrà essere operata una ritenuta nella misura dello 0,5%. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale del contratto, dopo l'approvazione da parte dell'Amministrazione comunale del certificato di regolare esecuzione del servizio e acquisizione del documento unico di regolarità contributiva che non evidenzia inadempimenti.

3) Ogni fattura dovrà:

1. essere intestata al Comune di Marano Lagunare – Piazza R. Olivotto n.1 – 33050 Marano Lagunare - P. IVA 00571730308 - Codice Fiscale 81001310309;
2. indicare il periodo di riferimento del servizio;
3. indicare il numero di pasti distribuiti, suddividendo fra le varie tipologie di utenza (alunni, docenti) e fra ciascun plesso scolastico (scuola dell'infanzia, primaria);

4. indicare tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN, numero conto corrente postale dedicati ai sensi dell'art. 3 l. 136/2010);
5. riportare, ai sensi e per gli effetti del DM 55/2013, del D.L. 66/2014 e del DM 23.01.2015 il codice univoco ufficio destinatario della fattura (disponibile nel sito Internet della Stazione appaltante), il codice esigibilità IVA, il codice identificativo di gara (CIG), la data di scadenza nonché gli estremi della determinazione di affidamento del servizio (data e numero cronologico, estremi dell'impegno);
6. indicare l'importo complessivo del fatturato decurtato della percentuale dello 0,5 di cui al precedente punto 2.

4) Si precisa che, in mancanza anche di uno solo degli elementi di cui sopra le fatture saranno respinte.

5) Il pagamento sarà effettuato dalla Tesoreria Comunale a mezzo mandato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura a seguito del riscontro della corrispondenza al servizio effettivamente effettuato e di apposita verificata della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa della ditta aggiudicataria (D.U.R.C.). In caso di esito negativo, si applicherà quanto previsto dall'art. 4 c. 2 del D.P.R. n. 207/2010.

6) La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla ditta; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione Comunale di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione, dopo aver sentito la ditta stessa;
- la ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti, secondo quanto precisato al successivo art. 28, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere accollata al Comune per il mancato rispetto dei termini di cui al precedente comma 5;

7) Come prescritto dal D.P.R. 602/73 e dal D.M. 40/2008, la Stazione Appaltante, prima di liquidare le fatture di importo superiore a € 10.000,00 (EURO diecimila/00), verificherà se l'impresa aggiudicataria risulti o meno 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, la Stazione Appaltante non procederà alla liquidazione segnalando la circostanza all'Agente della riscossione competente per territorio.

8) In caso di ritardati pagamenti da parte del Comune - salvo i giustificati motivi indicati al precedente comma 6 - saranno riconosciuti interessi moratori previsti dalla normativa in vigore.

9) Troveranno inoltre applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26 ottobre 1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment).

ART. 28 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA DELL'ESECUTORE

1) La ditta deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

2) Nelle ipotesi previste dall'articolo 30, comma 5 del D.LGS 50/2016, in caso di ottenimento da parte del responsabile del procedimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dal singolo pagamento

mensile l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto dall'Amministrazione, direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile.

ART. 29 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA DELL'ESECUTORE

1) Ai sensi dell'art. 30 comma 6 del D. Lgs. 50/2016, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto la ditta a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'amministrazione può pagare, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto

2) I pagamenti, eseguiti dall'Amministrazione, sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

3) Nel caso di formale contestazione delle richieste, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

ART. 30 - PENALITA' E SANZIONI

1) In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione.

2) Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione comunale sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e distribuzione secondo le norme citate: € 2.500,00, con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 1.000,00;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 100,00 per ogni pasto mancante. La Ditta comunque è obbligato a preparare entro 20 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
- inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti: € 250,00;
- inosservanza delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi: € 100,00 per ogni rilevazione in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita dal Piano di autocontrollo della Ditta;

- non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 3 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
- mancata rispondenza a quanto dichiarato in offerta circa il personale impiegato (numero, qualifica, orario di servizio): € 1.000,00;
- ulteriori casi di violazione, inadempienza, inosservanza di quanto proposto in sede di offerta e ritardi nell'esercizio del contratto, desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto o dall'offerta, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da € 100,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità.

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

4) Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta diretta sulle somme da pagare per le fatture emesse.

5) La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto.

6) Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione è notificato alla Ditta con l'obbligo a reintegrare la cauzione stessa.

ART. 31 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

1) La ditta aggiudicataria 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. La ditta aggiudicataria, 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 la ditta aggiudicataria 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 Marano lagunare, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

2) 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.

3) L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 4.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.

4) La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della ditta aggiudicataria, 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 € 4.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.

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

6) 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.

7) Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante nei termini indicati dal disciplinare di gara 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.

8) 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. 32 - DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta;
- cessazione dell'attività;
- inosservanza grave e/o reiterata delle norme igienico – sanitarie;
- reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare;
- reiterata interruzione del servizio, reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal capitolato, ovvero ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice civile.
- venir meno dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- mancata reintegrazione della cauzione;
- mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010;
- mancata disponibilità di un centro cottura per le emergenze, con le caratteristiche richieste all'art. 5 del capitolato;
- l'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione (richiamo all'art. 23, comma 8);

2) Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 33 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

1) Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Ente, questi potrà avvalersi totalmente, a titolo di penale, della cauzione prestata ai sensi del successivo art. 22, salvo l'addebito delle maggiori spese eventualmente derivanti all'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

ART. 34 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

1) Per l'appalto in oggetto è ammesso il subappalto alle condizioni di cui all'articolo 105 del Codice dei Contratti (D.Lgs. n. 50/2016).

2) È vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

3) Il Comune di Marano Lagunare, per effetto della intervenuta costituzione di diritto dell'Unione Territoriale Intercomunale Riviera Bassa Friulana di cui alla Legge Regionale FVG 26/2014 e ss.mm. e del previsto passaggio a detta Unione della funzione "servizi scolastici", si riserva la possibilità di cedere il contratto all'Unione Territoriale Intercomunale Riviera Bassa Friulana.

ART. 35 – CAUZIONI, SPESE CONTRATTUALI E MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO.

1) L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia provvisoria a favore del Comune di Marano Lagunare, costituita nella misura e nei modi indicati nell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

2) A garanzia degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto d'appalto la ditta costituirà cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

3) A seguito di aggiudicazione definitiva, la ditta aggiudicataria sarà tenuta alla sottoscrizione del contratto in forma pubblico – amministrativa in formato digitale.

4) Ai sensi dell'art. 32 comma 9 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, il contratto non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. Divenuta efficace l'aggiudicazione la stipulazione del contratto dovrà avvenire entro 60 giorni.

5) L'avvio del servizio potrà avvenire anche prima della sottoscrizione del contratto laddove sussistano i presupposti previsti dall'art. 32, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

6) Nel caso in cui le procedure di aggiudicazione si protraessero oltre i termini previsti, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di posticipare la data d'inizio del servizio con la riduzione proporzionale del compenso.

7) Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa o eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio saranno a carico della ditta aggiudicataria.

8) Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipulazione del contratto ovvero, senza giustificato motivo, non si presenti alla data e nel luogo fissati per la sottoscrizione o non presenti la garanzia definitiva nei termini fissati, l'Amministrazione Comunale la dichiarerà decaduta, procederà all'incameramento della garanzia provvisoria e potrà quindi aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Rimarranno a carico della ditta aggiudicataria inadempiente ogni eventuale maggiore onere sostenuto dal Comune di Marano Lagunare.

Art. 36 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI

1) Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per il primo anno di aggiudicazione della fornitura.

2) A decorrere dal secondo anno di servizio intendendosi l'inizio dell'anno scolastico 2018/2019 (settembre 2018) il Comune di Marano Lagunare applicherà la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii;

3) Il corrispettivo oggetto del presente appalto è soggetto a revisione periodica su base annuale prevedendo come riferimento l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati, elaborato dall'ISTAT.

4) Qualora i parametri di riferimento su indicati dovessero evidenziare un dato in diminuzione, la Stazione appaltante comunicherà all'appaltatore, la conseguente riduzione

del corrispettivo, calcolato secondo gli stessi criteri previsti per gli aumenti e la stessa decorrenza.

ART. 37 - DOMICILIO LEGALE

1) A tutti gli effetti del presente contratto la ditta elegge domicilio presso la sede del Comune Marano Lagunare.

ART. 38 - CONTROVERSIE

1) Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Udine.

ART. 39 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1) L'appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 136 del 13.8.2010.

Allegati al capitolato d'appalto:

- A) Caratteristiche tecniche materie prime;
- B) DUVRI.

Allegato A) al capitolato speciale d'appalto

CARATTERISTICHE TECNICHE MATERIE PRIME

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MARANO LAGUNARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO GENNAIO 2018 – GIUGNO 2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN ULTERIORI ANNO (01.09.2020/30.06.2020)

PREMESSE GENERALI - SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Con l'offerta, la Ditta si impegna a fornire prodotti conformi a tutta la normativa vigente al momento della consegna degli stessi, anche se non espressamente citata nell'ambito delle caratteristiche tecniche di seguito riportate. Per i prodotti per i quali non risultano indicate specifiche caratteristiche tecniche (in quanto ritenuto eccessivo definirle nel dettaglio perché di uso comune e/o a basso costo unitario), ferma restando ogni valutazione della Commissione in sede di gara in ordine alla qualità offerta, il Comune, nel corso della fornitura, farà riferimento agli specifici prodotti offerti dalla Ditta aggiudicataria.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare a 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 con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992 e delle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su 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.

È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta "indicazione <contiene Ogm>", mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'individuazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati). Il Comune si riserva di chiedere alla Ditta appaltatrice la presentazione di tutta la documentazione espressamente riferita ai prodotti forniti e utilizzati per le mense scolastiche, comprovante il rispetto delle disposizioni di legge e delle specifiche tecniche richieste.

SPECIFICHE PER PRODOTTI BIOLOGICI

Per alimenti biologici si intendono quei prodotti derivati da coltivazioni, allevamenti e trasformazioni biologiche garantite e certificate, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria e sottoposti a controllo da parte degli organismi abilitati.

ORTOFRUTTICOLI VERDURA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA

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;
- rispettata in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed agli 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 peso netto, il peso lordo.

VERDURA DI PROVENIENZA BIOLOGICA:

Gennaio: cicoria, carote, patate, finocchi, verze, broccoli, cavolfiori, cavoli, cipolle, biette, sedano, sedano rapa, porro, zucche, radicchi, spinaci, aglio, prezzemolo

Febbraio: cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle, biette, sedano, sedano rapa, porro, zucche, radicchi, aglio, prezzemolo

Marzo: biette, carote, cicoria, patate, finocchi, radicchi, cipolle, sedano, verze, spinaci, zucche, porri, aglio, prezzemolo

Aprile: Asparagi, biette, carote, cipolle, finocchi, insalate, radicchi, patate, carciofi, sedano, spinaci, zucchine, insalate, porri, ravanelli, aglio, prezzemolo

Maggio: asparagi, biette, carote, cipolle, finocchi, insalate, radicchi, patate, pomodori, sedano, zucchine, piselli, porri, ravanelli, insalate, radicchi, aglio, prezzemolo

Giugno: carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, fagioli, cipolle, porri, erbe, aglio, prezzemolo

Luglio: carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, radicchi, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, zucche, fagioli, aglio, prezzemolo

Agosto: carote, cavoli cappucci, cipolle, fagioli, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, insalate, radicchi, cetrioli, zucche, fagioli, aglio, prezzemolo

Settembre: carote, verze, cipolle, patate, cetrioli, pomodori, sedano, insalate, radicchi, porri, zucchine, aglio, prezzemolo

Ottobre: biette, carote, verze, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, sedano, insalate, radicchi, broccoli, finocchi, porri, zucche, aglio, prezzemolo

Novembre: carote, verze, cicoria, cipolle, patate, spinaci, finocchi, insalate, radicchi, biette, porri, funghi freschi, zucche, aglio, prezzemolo

Dicembre: carote, carciofi, radicchi, cavolfiori, broccoli, finocchi, verze, cicoria, patate, sedano, spinaci, cipolle, biette, porri, aglio, prezzemolo

VERDURE SURGELATE:

Biologiche. Dovranno essere fresche, sane, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione, ed in genere dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle norme di legge in materia. In particolare i prodotti dovranno essere privi di malformazioni, attacchi da funghi o insetti, con pezzi ben separati senza ghiaccio in superficie, accuratamente mondati e tagliati, con odore e sapore propri del prodotto d'origine.

L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità di quella fresca, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre).
Tipologie: asparagi, bietina, carciofi, fagiolini fini, spinaci.

LEGUMI SECCHI:

Fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, piselli, ceci, lenticchie - Biologici.

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

Confezionamento ed imballaggio

Caratteristiche generali: gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche; sarà utilizzata l'etichettatura conforme alla normativa prevista per i prodotti biologici.

Sugli imballaggi comunque deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi di legge. Le carte o altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Confezionamento

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sottoriportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sotto stanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili. Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da una eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA: la seguente frutta fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei prodotti frutticoli e dovrà essere di provenienza biologica:

Gennaio	arance, mandaranci, clementine, mele, pere, banane, limoni, kiwi, ananas
Febbraio	arance, mandaranci, clementine, mele, pere, banane, limoni, kiwi, ananas
Marzo	arance, mandarini, mele, pere, banane, limoni, kiwi
Aprile	arance, mele, pere, banane, fragole, limoni,
Maggio	arance, banane, mele, pere, fragole, ciliegie, limoni
Giugno	albicocche, pesche, ciliegie, fragole, pere, mele, banane, limoni
Luglio	albicocche, anguria, ciliegie, pere, meloni, pesche, banane, limoni, fichi
Agosto	albicocche, anguria, ciliegie, pere, meloni, pesche, banane, limoni, fichi
Settembre	pere, mele, pesche, uva, banane, prugne, susine, limoni
Ottobre	arance, clementine, mandaranci, mele, uva, pere, banane, limoni, ananas
Novembre	arance, clementine, banane, mandaranci, mele, pere, limoni, kiwi, ananas
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine, limoni, kiwi, ananas

In caso di indisponibilità, nei seguenti mesi di prodotti di provenienza biologica, potrà venire fornita la seguente frutta, in alternativa, di provenienza non biologica:

MARZO – APRILE	Ananas e agrumi
MAGGIO-GIUGNO-SETTEMBRE-OTTOBRE	Kiwi

PRODOTTI AVICUNICOLI REFRIGERATI

POLLI E TACCHINI

Prodotti derivanti da allevamenti biologici.

Si richiede la fornitura di prodotti derivanti da allevamenti, conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

Tutti i prodotti dovranno provenire da animali allevati in Italia ed essere state macellate e sezionate in stabilimenti autorizzati CEE, a norma delle vigenti leggi (v. ad es. bolla ed etichettatura).

I polli e i tacchini, confezionati sottovuoto, dovranno essere di classe "A". Dovranno essere consegnati completamente spennati, senza ematomi o ferite, ben dissanguati, completamente eviscerati e privi di coloranti tendenti ad ottenere una particolare pigmentazione della pelle, con assenza comunque di fatti ossidativi. Le carni dovranno risultare non contaminate da germi patogeni, quali *Salmonella* spp e *Listeria monocytogenes* in 25 g. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici e devono essere stati allevati a terra. L'unico metodo di conservazione deve essere la refrigerazione, ininterrotta dalla produzione alla consegna.

Devono essere forniti i seguenti tagli anatomici in pezzature intere o porzionate:

Cosce e sovracosce di pollo

Petto di pollo senza pelle

Fesa di tacchino

Petto di tacchino senza pelle

Fettine di petto di tacchino porzionate Ritagli di fesa di tacchino porzionato

Tutti i tagli dovranno essere ben puliti, essere senza ossa o cartilagini.

Confezione ed imballaggio.

I prodotti avicoli dovranno essere confezionati sottovuoto in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata;

Il vuoto dovrà essere totale e le confezioni non dovranno evidenziare liquidi di trasudazione, l'involucro dovrà essere trasparente ed incolore, resistente; non dovrà alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. La temperatura di conservazione dovrà essere: 0°C +2°C. Le confezioni sottovuoto dovranno essere contenute in idonei imballaggi puliti ed integri.

I petti di pollo dovranno essere in confezioni sottovuoto da pezzi 10 e da pezzi 20 ciascuna;

I petti di tacchino dovranno essere confezionati sottovuoto singolarmente. Le cosce di pollo (coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre/ le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni - vedi art. 1, lettera e) del Regolamento CEE n. 1538/91) dovranno essere tagliate singolarmente, pronte all'uso, in confezioni sottovuoto da pezzi 10 e da pezzi 20 ciascuna. L'etichettatura deve essere conforme alle norme di legge.

UOVA DI GALLINA

Devono essere di produzione biologica, uova fresche di gallina di produzione nazionale di categoria "A", conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione. Devono inoltre essere conformi alla normativa CEE, provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti.

OVOPRODOTTO - MISTO D'UOVO LIQUIDO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Caratteristiche tecnico-qualitative.

Gli ovoprodotti conferiti dovranno rispondere (per quanto attiene a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto) alle condizioni previste dal D. Lgs. 65/93, ed in particolare:

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

La Ditta fornirà all'Azienda espresse dichiarazioni scritte sulla regolare attività dell'autocontrollo e sui relativi controlli analitici inerenti i lotti a cui appartengono i quantitativi dei prodotti d'uovo conferiti.

Ogni fornitura dovrà essere costituita da un unico lotto di produzione identificabile con il numero di lotto e/o la data di produzione o conferimento e/o la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Le confezioni del misto d'uovo liquido pastorizzato refrigerato dovranno essere effettuate in materiale asettico (tetrabrik).

OLII ALIMENTARI

OLIO D'OLIVA EXTRA – VERGINE

L'olio extra vergine d'oliva deve provenire da coltivazioni biologiche.

Deve essere ottenuto esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici che non alterino il prodotto; le olive debbono aver subito unicamente i trattamenti di: lavaggio, spremitura, a freddo, sedimentazione, filtrazione. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore all'1 % in peso; l'olio deve essere ottenuto da olive dell'ultima annata, di produzione nazionale. Le caratteristiche devono rientrare nei limiti riportati sulla G.U. del 21.10.1981, n. 81; confezionamento ed etichettatura devono essere conformi alla normativa vigente. Sono esclusi oli ottenuti mediante estrazioni con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE (da utilizzare solo per i fritti)

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

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DEL FRIULI

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e al D. Lgs. 537/92 e successive modifiche e al D. M. 16.02.93, n. 298.

PROSCIUTTO COTTO

Biologico. Il prosciutto cotto deve essere di coscia di produzione nazionale, dichiarato non addizionato di polifosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 /3/1965 e successive modificazioni e D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al D. Lgs. n° 537/92 e successive modifiche.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

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

PANE FRESCO

PANE

Prodotto con farina proveniente da agricoltura biologica. Ai sensi della l. 580/67 e succ. modifiche è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature da 50-60 g. oppure in pagnotte/baguette da 400/500 grammi. Le farine impiegate devono essere di provenienza biologica e devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione, non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi.

Il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.

Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, confezionato con farine provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri e cellulosa previste dalla legge.

Gli ingredienti devono essere: farina biologica, acqua, sale marino, lievito naturale. Non deve essere utilizzato strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro; deve essere fresco e preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alla mensa entro le ore 10,00 su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi di legge.

PANE SPECIALE

Per pane "speciale" deve intendersi il pane al latte, pane con farina di kamut, pane con semi di sesamo o girasole, o con olive, noci, uvetta, zucca, ecc. in pezzature da 40-50 gr. da somministrarsi fuori pasto. Il pane deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. del 30 novembre 1998 n° 502 e dalla specifica normativa di riferimento per le produzioni biologiche e deve essere prodotto con farine provenienti da agricoltura biologica.

PANE INTEGRALE

Prodotto con farine di produzione biologica. Si intende quel prodotto derivato da frumento coltivato con metodi naturali, costituito dalla farina integrale di provenienza biologica certificata, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno e alle colture, né di inquinanti ambientali e delle acque irrigue. Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30/4/98). Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina bianca addizionata di crusca, il valore nutritivo del pane integrale ottenuto con quest'ultimo sistema è del tutto analogo a quello del pane bianco e così pure il suo comportamento dopo l'acquisto, cioè diventa rafferma nel giro di un giorno. Deve essere ottenuto con farina biologica macinata con mulini a pietra, deve essere panificato con lievito acido o lievito di birra che rende la pasta del pane più compatta e umida ed è conservabile più a lungo. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al regolamento CEE n° 834/2007. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto.

PANE GRATTUGIATO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

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

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI E/O FRESCHI

Devono essere conditi esclusivamente con olio extra vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo.

Tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali;
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico E300 – E304, tocoferoli E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333, (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi);
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, oltre agli ingredienti di cui ai punti precedenti, preparati anche con frutta fresca.

TORTE CON INGREDIENTI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

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.).

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.

PASTA E SFARINATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Biologica. La fornitura riguarderà pasta alimentare prodotta esclusivamente con impasto di semola di grano duro e acqua sottoposto a trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento.

Le caratteristiche della pasta fornita dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi vigenti in materia (in particolare D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969).

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

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

Le confezioni dovranno risultare sigillate, integre, indenni da infestanti, parassiti e muffe, e comunque attenersi alla legislazione vigente in materia.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

Biologici. Gli gnocchi devono essere preparati seguendo la buona tecnica di fabbricazione. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Le materie prime impiegate nella produzione devono corrispondere a tutti i requisiti previsti dalle norme vigenti. 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). I prodotti freschi dovranno essere confezionati sottovuoto.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Ottenuta mediante macinazione di frumento tenero secondo le vigenti normative di legge (in particolare la L. 580/67).

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non contenere conservanti, antiossidanti, emulsionanti.

PASTA PER PIZZA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Deve essere prodotta con sfarinati di grano di produzione biologica, acqua, lievito e sale.

Se confezionata, deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente o, se non confezionata, deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

RISO

Biologico. Deve essere della qualità superfino tipo "Carnaroli", "Arborio", "Roma" e fino ribe parboiled e corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980. La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

Il riso dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente ed in particolare risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà, inoltre, essere né alterato, né avariato ed infine dovrà resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto, e con le indicazioni previste dalla normativa vigente.

ORZO PERLATO

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

bianco-giallo paglierino. L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di legge.

FARRO E SPEZZATO DI FARRO

Di produzione 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° 834/2007), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. 842 del 27 aprile 1993).

MIGLIO DECORTICATO ED AVENA

Di produzione 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° 834/07), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D. Lgs. n° 531 del 30 dicembre 1992 o equiparato a questo se si tratta di prodotto extracomunitario.

Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle; il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%; i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Tutti i filetti devono essere con una glassatura monostratificata non superiore al 1 0%.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco.

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.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992 e riprodurre il bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'Unione Europea ai sensi del d. 19S. n° 531 del 30 dicembre 1992.

Tipologia: halibut - merluzzo - platessa - vitello di mare o palombo.

TONNO AL NATURALE

Il tonno deve essere di prima scelta e provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti ai sensi delle vigenti normative nazionali e comunitarie.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Formaggi ed i prodotti lattiero-caseari devono essere fabbricati con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi al ed in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne, né essere addizionato di polifosfati; e debbono comunque essere conformi alle norme vigenti, anche per quanto concerne la bollatura sanitaria e l'etichettatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nel rispetto delle normative vigenti. I prodotti freschi devono essere mantenuti fra 0 e 4°C di temperatura.

I prodotti dovranno rispettare le caratteristiche organolettiche, in ordine a:

- tipi di formaggio (da grattugia o da tavola);
- forma, dimensioni e peso;
- confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
- spessore della crosta;
- colore e struttura della pasta;
- eventuale occhiatura, aroma e sapore.

I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954, n. 125, D.P.R. 30.10.1955, n. 1269, D.P.R. 05.08.1955, n. 667 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953, n. 1099.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio "Parmigiano reggiano" (D.P.R. n.1269/55). che potrà essere richiesto in confezioni sigillate sottovuoto conformi alla normativa vigente (L.283/62, D.P.R. 327/80, D.P.R. 777/82 e Dlg 109/92), dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", e anno di produzione;
- b) sapore della pasta caratteristico, fragrante, delicato ma non piccante;
- c) stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

MONTASIO

Il formaggio "Montasio" con marchio di origine e qualità dovrà essere confezionato con latte fresco, e tutte le forme dovranno riportare sullo scalzo la data di produzione e caseificio di origine e corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura minima richiesta è di circa 60 giorni.

EMMENTHAL

Il formaggio "Emmenthal" dovrà essere prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 mesi; deve avere pasta compatta con la tipica "occhiatura", priva di crepe esterne, gonfiore e con una percentuale di grassi non inferiore al 50%.

LATTERIA

Il formaggio "Latteria zona tipica nazionale" (fuori sale) dovrà avere una stagionatura minimo 30 giorni.

RICOTTA

Biologica. Dovrà essere ottenuta da latte vaccino, avere gusto dolce, pasta bianca a struttura grumosa, senza presenza di colore, odore o sapore anomalo. Va preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

MOZZARELLA

Biologica. Dovrà essere prodotta da latte vaccino o misto. Non deve presentare macchie giallognole né sapore od odore sgradevole. Deve essere conservata nel suo latticello ed usata in unità di vendita preconfezionate all'origine presso lo stabilimento di produzione.

STRACCHINO

Il formaggio "Crescenza" o "Stracchino" deve essere prodotto con latte pastorizzato, in unità di vendita preconfezionate; deve avere tutti i caratteri organolettici specifici del tipo ed essere genuino.

BURRO

Di produzione biologica. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. 23.12.1956, n. 1526 e successive modificazioni. In particolare, il burro non deve avere un contenuto di materia grassa inferiore all'82 %. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Il trasporto e la conservazione dovranno avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a temperature comprese tra +1 ° C e +6° C.

YOGURT

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

Lo yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

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

Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà: naturale intero o magro, con o senza frutta.

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

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO ED INTERO

Proveniente da agricoltura biologica. Il latte vaccino deve essere stato sottoposto ai processi di pastorizzazione ed omogeneizzazione ed in genere prodotto, trattato e commercializzato secondo le norme vigenti.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 giorni da quello della data di confezionamento.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO A LUNGA CONSERVAZIONE

Proveniente da agricoltura biologica. Latte parzialmente scremato omogeneizzato e trattato con sistema UHT

PANNA FRESCA

Panna fresca pastorizzata da crema di latte, grasso minimo 20%, proveniente da agricoltura biologica. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)

PANNA A LUNGA CONSERVAZIONE

Panna da crema di latte proveniente da agricoltura biologica. Materia grassa minima 23% trattata con sistema UHT .

CARNI

CARNI BOVINE REFRIGERATE

Si richiede la fornitura di prodotti derivanti da allevamenti conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

Le carni dovranno appartenere bovini giovani di produzione nazionale, età massima 24 mesi e provenire da macelli, depositi, laboratori di sezionamento siti sul territorio nazionale, abilitati CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). La produzione, la conservazione ed il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle carni devono essere effettuati a norma delle vigenti leggi.

Le carni devono possedere ottime caratteristiche igieniche, con assenza di alterazioni microbiche e fungine, ottime caratteristiche microbiologiche, devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica, sostanze estrogeniche, sostanze ad azione anibronigena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana, come previsto dalla normativa vigente; le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

Le carni consegnate dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici:

- tesa, sottotesa e noce di vitellone per bistecche,
- noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
- spalla da destinare a macinato per polpette;
- biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
- girello, per bistecche alla pizzaiola.

I tagli di carne sottovuoto e in atmosfera protettiva devono essere confezionati in modo da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata: in particolare sulla confezione, oltre ai bolli sanitari, devono essere indicati la denominazione del prodotto la data o lotto di produzione, la data di scadenza e le altre indicazioni previste dalla normativa vigente (D. Lgs. 286/94, D.M. 25/11/95, D. Lgs. 109/92).

La carne impiegata deve presentare un pH inferiore a 6, grana fine, colore rosso roseo caratteristico, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido. Le carni dovranno essere disossate e fornite in confezione sottovuoto e in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici sia porzionate. Il vuoto deve essere totale e le confezioni non devono evidenziare liquidi di trasudazione; l'involucro, "per alimenti" deve essere trasparente ed incolore, resistente, non deve alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva devono essere contenute in idonei imballaggi puliti ed integri. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 0 e +2° C.

Si intendono richiamate le disposizioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine di cui al Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali n. 22601 Prot. del 30.08.2000.

Per tutte le partite di carne consegnate che provengono da una stessa azienda di allevamento dovrà essere trasmessa al Comune, su richiesta dello stesso, dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

CARNI SUINE REFRIGERATE

Si richiede la fornitura di prodotti derivanti da allevamenti, conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

Devono essere di 1⁰ qualità e presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre:

- provenire da animali adulti di allevamenti nazionali e stabilimenti di macellazione e sezionamento italiani abilitati in ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).
- essere accompagnate da una certificazione di provenienza
- presentare tutte le caratteristiche di freschezza.

Le carni dovranno essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici che porzionate.

I tagli anatomici da cui dovranno provenire sono: **lonza, carrè e polpa di coscia**

I tagli devono essere privi di grasso di copertura, avere uno stato fisico di refrigerazione (2-4°C), presentare requisiti di igienicità e toelettatura, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura.

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

ZUCCHERO SEMOLATO RAFFINATO

Il prodotto dovrà essere conforme ai requisiti di cui alla L. 31.03.1980, n. 139.

GELATI

Biologico.

Devono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.).

La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

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).

In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto deve comunque essere garantita per ogni utente la quantità prevista dalle grammature previste nelle tabelle dietetiche.

OLIVE DENOCCIOLATE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Di provenienza biologica. 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.

ACETO DI MELE

Di provenienza biologica. Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4.5-5.0%). Deve essere prodotto e confezionato secondo quanto previsto dalla L.2.8.1982 n. 527.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA

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

INFUSI (karkadè, camomilla)

I prodotti non devono contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc., inoltre non devono avere sapore ed odore estranei.

Le confezioni devono essere integre ed intatte. Ogni sofisticazione è vietata (R.D.no7045/1890 e art.11 della L.283/62)

THE' DETERMINATO

Vedi D.M. 12/12/1979

ERBE AROMATICHE SECCATE

(origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere prodotte e confezionate in conformità alla normativa e presentarsi in ottimo stato di conservazione; non eccessivamente sbriciolate. Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE

(basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.)

Devono essere prodotte e confezionate in conformità alla normativa vigente e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ALIMENTI CONSERVATI

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

CONFETTURE DI FRUTTA

Biologiche. Confettura extra 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 ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. Oltre al rispetto dei requisiti di legge, non debbono presentare sapore sgradevole, ammuffimenti, caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri. Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

POLPA E POMODORI PELATI

Biologici. I frutti si devono presentare sani, interi, maturi al punto giusto, di produzione annuale, privi di pelle o peduncolo. I frutti sono conservati in contenitori di banda stagnata a norma di legge, immersi nel liquido di conservazione. Devono avere colore, odore, sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo e non contenere coloranti artificiali, antifementativi, acidi correttori, metalli tossici.

PASSATO DI POMODORO

ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato, con le seguenti caratteristiche: colore rosso, sapore ed odore caratteristico di pomodoro sano; devono essere privi di additivi, nonché privi di larve, parassiti ed alterazioni di natura parassitaria. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

PESTO

Di provenienza biologica. Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino. Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad acidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92. Gli additivi utilizzati devono essere conformi ai sensi del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

ALTRI PRODOTTI

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.

LIEVITO DI BIRRA FRESTO O SECCO ATTIVO

Lievito fresco o secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

LIEVITO PER DOLCI

Lievito secco fornito in bustine monodose

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 del prodotto ed elementi della corteccia del seme. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia biologico (ai sensi del regolamento CEE n. 834/07).

PREPARATO PER BUDINI

Condizioni generali: devono essere contenuti in contenitori sigillati. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92. Non devono contenere ingredienti ed additivi non consentiti dalla legge.

ACQUA OLIGOMINERALE

Viene richiesta la fornitura di acqua oligominerale solo in occasione di sospensione della fornitura idrica da parte dell'acquedotto o per problemi connessi alla qualità dell'acqua potabile fornita dalla stessa rete idrica.

In tal caso verrà richiesta la fornitura di acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M. 1/2/1983 e del D.L. 105 del 25/1/1992.

In base alle esigenze può venire richiesta la fornitura in contenitori a perdere da 0,5 litri o da 1,5 litri.



COMUNE DI MARANO LAGUNARE

Provincia di Udine

Piazza Rinaldo Olivotto n. 1 – 33050 MARANO LAGUNARE

www.comune.maranolagunare.ud.it

Codice Fiscale 81001310309 – Partita I.V.A. 00571730308



Allegato B) al capitolato speciale d'appalto

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MARANO LAGUNARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO GENNAIO 2018 – GIUGNO 2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN ULTERIORI ANNO (01.09.2020/30.06.2020)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Redatto ai sensi dell'art. 26 del **D.Lgs 81/2008** (Testo Unico sulla Sicurezza)

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI SUL LUOGO DI LAVORO E DELLE MISURE PER ELIMINARE I PERICOLI DA INTERFERENZE

■ DATI RELATIVI AL COMMITTENTE:

RAGIONE SOCIALE:	Comune di MARANO LAGUNARE
REFERENTE:	Dott. Giorgio Maran
FIRMA:	
INDIRIZZO:	Piazza Rinaldo Olivotto civ. 1
UBICAZIONE ATTIVITÀ:	Scuola dell'Infanzia Comunale – via Ugo Foscolo Scuola Primaria – via Serenissima
ATTIVITÀ APPALTATA:	Servizio Ristorazione Scolastica

Comune di MARANO LAGUNARE	<i>Documento Unico di Valutazione dei Rischi sui luoghi di lavoro da Interferenze</i>	Rev.
------------------------------	---	------

1. OGGETTO

In adempimento ed esecuzione di quanto disposto all'art. 26 del **D.Lgs 81/2008**, con il presente documento (**D.U.V.R.I.**, *Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*) si intende predisporre e diffondere le principali informazioni, le prescrizioni e le misure preventive, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, al fine di individuare, valutare ed eliminare i rischi derivanti dalle "interferenze" delle attività da Voi svolte di ristorazione sclastica presso la Scuola dell'Infanzia Comunale sita in via Ugo Foscolo e la scuola Primaria sita in via Serenissima con il personale addetto, presente presso la stesse scuole.

Vi chiediamo cortesemente di leggere il presente documento, di controfirmarlo per presa visione ed accettazione, e di informare sui contenuti dello stesso i Vostri operatori che saranno impegnati presso la Scuola dell'Infanzia, provvedendo a distribuire loro delle copie.

Sarà quindi Vostra cura accertare che tutto il personale che dovrà accedere al sito per l'esecuzione dei lavori assegnati abbia ricevuto copia del D.U.V.R.I., e che si attenga scrupolosamente all'osservanza delle disposizioni in esso indicate.

Rimane peraltro comune l'impegno allo scambio di reciproche informazioni, al fine di coordinare gli interventi di prevenzione e protezione ritenuti necessari, e di eliminare i rischi dovuti alle interferenze con i lavori di altre eventuali imprese coinvolte e presenti sul sito.

► In linea generale, esiste "interferenza" quando si verifica un contatto, suscettibile di dare origine a situazioni di rischio o di pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori, tra:

- Personale del Committente e Personale dell'Appaltatore (Centro Sociale e Lavorativo),
- Personale dell'Appaltatore e Personale di altre Ditte operanti contemporaneamente nella stessa struttura o nello stesso sito (*promiscuità lavorativa*),
- Personale dell'Appaltatore e altri soggetti presenti sul sito (utenze, ecc..).

Si ricorda che lo stesso D.Lgs 81/2008, all'art. 26 comma 8, prevede l'obbligo per tutti i lavoratori che accedano alle nostre strutture e al nostro insediamento di rendersi identificabili per mezzo di apposito tesserino recante nome dell'Azienda, estremi del lavoratore e la sua fotografia.

L'adempimento delle prescrizioni legislative in materia di **sicurezza sul lavoro** e di **rispetto e tutela dell'ambiente** è un presupposto importante e indispensabile per poter instaurare un buon e proficuo rapporto tra il Committente e l'Appaltatore, confidiamo quindi nella Vostra cortese collaborazione e restiamo sempre a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Comune di MARANO LAGUNARE	<i>Documento Unico di Valutazione dei Rischi sui luoghi di lavoro da Interferenze</i>	Rev.
------------------------------	---	-------------

DATI DEL COMMITTENTE

RAGIONE SOCIALE:	Comune di Marano Lagunare
INDIRIZZO:	Piazza Rinaldo Olivotto, 1
TELEFONO E FAX:	Tel. 0431-67809 Fax. 0431-67930
E-MAIL DI RIFERIMENTO:	segreteria@com-marano-lagunare.regione.fvg.it
RSPP:	Geom. Stocco Raffaele
ADDETTI ANTINCENDIO:	
ADDETTI PRIMO SOCCORSO:	

2. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

L'analisi dei **rischi** deriva dall'esigenza di individuare e valutare i pericoli esistenti (reali e potenziali) connessi alle attività lavorative e agli ambienti nei quali operano i lavoratori. La valutazione dei rischi è quindi il risultato della valutazione qualitativa del livello potenziale di danno a cui sono esposti i lavoratori nelle condizioni di impiego, e si esplica mediante la seguente formulazione analitica:

$$R = P \times G$$

con:

- **R = rischio**, ovvero il pericolo individuato, la possibilità prevedibile di subire un danno
- **P = probabilità** di accadimento del pericolo stesso
- **G = gravità** delle conseguenze all'esposizione a quel dato pericolo, cioè il *danno*

■ PROBABILITÀ DI ACCADIMENTO:

VALORE DI P	LIVELLO	SIGNIFICATO
1	<i>Improbabile</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Il suo verificarsi richiederebbe la concomitanza di più eventi poco probabili - Non si sono mai verificati fatti analoghi - Il suo verificarsi susciterebbe incredulità
2	<i>Poco probabile</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Il suo verificarsi richiederebbe il verificarsi di circostanze non comuni o sfortunate - Si sono verificati solo raramente degli episodi analoghi - Il suo verificarsi susciterebbe grande sorpresa
3	<i>Probabile</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Si sono già verificati dei fatti analoghi - Il suo verificarsi susciterebbe una moderata sorpresa
4	<i>Altamente probabile</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Si sono già verificati danni in conseguenza a tali episodi o a situazioni analoghe - Il suo verificarsi è dato per scontato, e comunque non susciterebbe alcuno stupore in Azienda

Comune di MARANO LAGUNARE	<i>Documento Unico di Valutazione dei Rischi sui luoghi di lavoro da Interferenze</i>	Rev.
------------------------------	---	------

■ **GRAVITÀ DELLE CONSEGUENZE:**

VALORE DI G	LIVELLO	SIGNIFICATO
1	<i>Lieve</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Infortunio o episodio da esposizione acuta con inabilità minore ai 3 giorni - Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
2	<i>Medio</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Infortunio o episodio da esposizione acuta con inabilità reversibile compresa tra 8 e 30 giorni - Esposizione cronica con effetti reversibili
3	<i>Grave</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Infortunio con inabilità superiore ai 30 giorni senza invalidità permanente - Malattia professionale o esposizione cronica con effetti irreversibili e/o invalidità permanente
4	<i>Gravissimo</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Infortunio con inabilità superiore ai 30 giorni e con invalidità permanente - Infortunio mortale o con effetti di invalidità totale - Malattia professionale con effetti letali o totalmente invalidanti

■ **DIAGRAMMA DEL RISCHIO:**

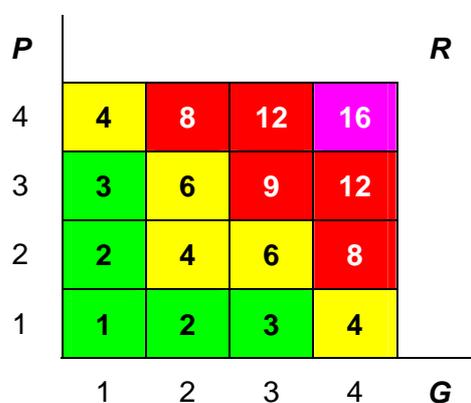


Diagramma del rischio ottenuto applicando la relazione $R = P \times G$

■ **FASCE DI RISCHIO:**

- **LIEVE**: per $1 \leq R \leq 3$ (rischio ACCETTABILE)
- **MEDIO**: per $4 \leq R \leq 6$
- **ALTO**: per $8 \leq R \leq 12$
- **ALTISSIMO**: per $R = 16$ (necessità di intervento preventivo/protettivo *immediato*)

Questa metodologia di valutazione è stata utilizzata per analizzare e valutare i rischi connessi alle attività specifiche effettuate all'interno del centro di raccolta, nonché i pericoli di interferenza tra le operazioni svolte dal Vostro e dal nostro personale all'interno dell'area in oggetto.

Comune di MARANO LAGUNARE	<i>Documento Unico di Valutazione dei Rischi sui luoghi di lavoro da Interferenze</i>	Rev.
------------------------------	---	------

3. RISCHI GENERALI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA

Per procedere alla valutazione dei rischi da *interferenza* è indispensabile innanzitutto individuare i rischi, per la salute e la sicurezza delle persone, nella Scuola dell'Infanzia comunale e nella scuola Primaria, ovvero:

- rischi specifici della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria;
- rischi connessi allo svolgimento delle Vostre attività nel sito;
- rischi connessi alla presenza sul sito di bambini;
- rischi connessi alla eventuale presenza sul sito di: manutentori (nei soli casi di emergenza, poiché per quanto possibile gli interventi saranno eseguiti negli orari di chiusura).

► In generale, possono essere dunque ipotizzate le seguenti fenomenologie di pericolo (*fattori di rischio*) presso la Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria:

- presenza contemporanea di persone (cuoca, aiuto-cuoca, adetta ai servizi, educatrici, personale ausiliario e **bambini**);
- presenza di ingombri quali arredi, giochi e materiale didattico, che potenzialmente potrebbero essere lasciati fuori luogo dai bambini, nel percorso cucina-mensa;
- presenza di fuochi della cucina, alimenti e vapori bollenti, detersivi;
- possibilità di rischio biologico dal contatto con i rifiuti, ovvero di infezione a causa della presenza di batteri e agenti patogeni;
- possibilità di rovesciamento, ribaltamento, fuoriuscita del cibo caldo;
- eventuale presenza contemporanea (nelle sole situazioni di necessità) di manutentori di impianti o strutture;
- innesco di incendio.

4. RISCHI SPECIFICI E INTERFERENZIALI ESISTENTI ALL'INTERNO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

PERICOLO/ FATTORE DI RISCHIO	RISCHI	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, D.P.I.
presenza contemporanea di persone (cuoca, aiuto-cuoca, addetta al servizio, educatrici, personale ausiliario e bambini)	Collisione tra persone, in particolare con i bambini	P = 4 G = 1 R = 4	<ul style="list-style-type: none"> – invitare chiunque a non accedere alla cucina, che deve rimanere un'area riservata alle cuoche – durante il servizio in tavola pretendere che i bambini rimangano seduti al rispettivo posto – indossare sempre la divisa (al fine anche di facilitare il proprio riconoscimento)
presenza di ingombri quali arredi, giochi e materiale didattico, che potenzialmente potrebbero essere lasciati fuori luogo dai bambini, nel percorso cucina-mensa	Scivolamento, cadute a livello, urti, distorsioni, traumi, tagli, contusioni.	P = 1 G = 3 R = 3	<ul style="list-style-type: none"> – verificare i luoghi prima dell'inizio del servizio in tavola – indossare sempre calzature antiscivolo
presenza di fuochi della cucina, alimenti e vapori bollenti, detersivi	Scottature, ustioni, deterioramento della pelle	P = 2 G = 4 R = 8	<ul style="list-style-type: none"> – indossare abiti adeguati e guanti – indossare eventualmente mascherine di protezione delle vie respiratorie
possibilità di rischio biologico dal contatto con i rifiuti, ovvero di infezione a causa della presenza di batteri e agenti patogeni	Intossicazione, tosse, patologie a carico del sistema respiratorio, fastidi respiratori, arrossamento o irritazione degli occhi.	P = 2 G = 2 R = 4	<ul style="list-style-type: none"> – coprire eventuali ferite – gettare quotidianamente i rifiuti al fine di evitare marcescenze
possibilità di rovesciamento, ribaltamento, fuoriuscita del cibo caldo	Scottature, ustioni	P = 3 G = 4 R = 12	<ul style="list-style-type: none"> – afferrare correttamente il carico con entrambe le mani, mantenendolo vicino al corpo – posizionare correttamente sui piani d'appoggio e sui fuochi i contenitori
eventuale presenza contemporanea (<u>nelle sole situazioni di necessità</u>) di manutentori di impianti o strutture	Scottature, ustioni, tagli	P = 1 G = 4 R = 4	<ul style="list-style-type: none"> – considerare la situazione di assoluta straordinarietà e procedere con attenzione del tutto particolare nell'esecuzione delle lavorazioni
innesco di incendio	Intossicazione, tosse, patologie a carico del sistema respiratorio, bruciate, irritazione degli occhi, scivolamento, caduta, svenimento.	P = 1 G = 4 R = 4	<p>Attenersi scrupolosamente alle procedure di emergenza e alle indicazioni degli addetti alla lotta antincendio.</p> <p>È fatto divieto assoluto di fumare e usare fiamme libere presso le aree a rischio.</p> <p><i>L'uso di fiamme libere o l'esercizio di operazioni a caldo deve essere preventivamente autorizzato.</i></p>

Comune di MARANO LAGUNARE	<i>Documento Unico di Valutazione dei Rischi sui luoghi di lavoro da Interferenze</i>	Rev. _01_ – 2010
------------------------------	---	----------------------------

5. INFORMAZIONI SULL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

DATI DELL'AZIENDA APPALTATRICE	
DITTA APPALTATRICE:	
SEDE LEGALE:	
TELEFONO E FAX:	
RSPP E RLS:	
DATORE DI LAVORO:	
MEDICO COMPETENTE:	
ISCRIZIONE ALLA C.C.I.A.A.:	
ESTREMI I.N.A.I.L.:	
ESTREMI I.N.P.S.:	

ATTIVITÀ APPALTATA	
ATTIVITÀ DA SVOLGERE:	Servizio di ristorazione scolastica
ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO:	dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 16.00
RESPONSABILE DEI LAVORI:	Preposto al servizio
FASI LAVORATIVE:	Preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale ubicato presso la scuola per l'infanzia di Marano Lagunare, veicolazione e distribuzione presso i locali adibiti a refettorio scolastico ubicati presso la scuola per l'Infanzia e la scuola primaria di Marano Lagunare.

Comune di MARANO LAGUNARE	<i>Documento Unico di Valutazione dei Rischi sui luoghi di lavoro da Interferenze</i>	Rev.
------------------------------	---	-------------

7. MISURE DI EMERGENZA

■ COMPORTAMENTO DA TENERE IN CASO DI EMERGENZA:

Il personale della Vostra Azienda deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni seguenti:

- è vietato effettuare interventi diretti sugli impianti, sui macchinari e sulle persone (salvo nel caso si presenti una situazione di pericolo grave e immediato);
- è vietato utilizzare attrezzature antincendio e di pronto soccorso o effettuare interventi o manovre su quadri elettrici senza aver ricevuto adeguate istruzioni;
- non eseguire di propria iniziativa manovre od operazioni che non siano di propria competenza e che possano quindi compromettere la propria e altrui sicurezza;
- informare sempre preventivamente il proprio personale relativamente ai lavori e ai pericoli esistenti e probabili sul sito.

■ EVACUAZIONE IN CASO DI INCENDIO:

- mantenere la calma e allontanarsi ordinatamente e senza creare confusione;
- seguire i percorsi di esodo indicate contrassegnati da apposita segnaletica;
- mantenere la calma e affrontare il focolaio utilizzando i presidi antincendio in dotazione;
- evitare il contatto con i quadri elettrici;
- se il focolaio non è controllabile, avvisare i Vigili del Fuoco al numero telefonico **115**;
- attendere la comunicazione di cessato allarme prima di rientrare nella struttura ove si stava svolgendo il proprio lavoro.

■ SOGGETTI DI RIFERIMENTO PER LE EMERGENZE PRESSO LA STAZIONE APPALTANTE:

RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO
RSPP Comune di Marano Lagunare	Geom Stocco Raffaele	0431-31389 335 6952323
Medico Competente	Dott. Patera Carlo	328-5440740
ADDETTI ANTINCENDIO:	elenco fornito dalla scuola dell'infanzia e dalla scuola Primaria	Presso la struttura

8. ■ Costi della sicurezza:

Si intendono costi aggiuntivi per la sicurezza dei lavori oggetto di appalto, i costi relativi alle misure preventive e protettive identificate ad eliminazione e/o riduzione dei rischi da interferenze durante l'esecuzione delle attività, che sono da ritenersi totalmente a carico dell'Appaltatore.

Comune di MARANO LAGUNARE	<i>Documento Unico di Valutazione dei Rischi sui luoghi di lavoro da Interferenze</i>	Rev.
------------------------------	---	-------------

In via esemplificativa e non esaustiva, si intendono costi per la sicurezza:

- segregazioni fisica di aree
- formazione rischi aree

I costi della sicurezza non sono assoggettabili a ribasso d'asta. Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni e vengono riepilogate come segue:

COSTI	IMPORTI
Totale a corpo per segregazione aree e segnaletica	€ 350,00
Totale a corpo per formazione personale e opuscoli	€ 350,00
TOTALE COSTI SICUREZZA	€ 700,00

Per il Comune di **Marano Lagunare**

Firma per ricevuta e accettazione dalla Ditta appaltatrice