

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI
CASTELNOVO NE' MONTI IN CONCESSIONE DI ESECUZIONE E GESIONE**

INDICE:

**1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI E' INSERITO IL
SERVIZIO;**

- PREMESSE
- CONTESTO ORGANIZZATIVO

2. QUADRO ECONOMICO

3. CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO GESTIONALE

1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI E' INSERITO IL SERVIZIO

PREMESSE

In data 17.01.2014, è stato adottato l'atto costitutivo repertorio nr. 594 in data 20.1.2014 con il quale i comuni di Busana, Carpineti, Casina, Castelnovo ne' Monti, Collagna, Ligonchio, Ramiseto, Toano, Vetto e Villa Minozzo, hanno costituito l'Unione dei Comuni Montani denominata "Unione Montana dei Comuni dell'Appennino Reggiano", in conformità all'art. 32 TUEL, all'art. 14 d.l. 78/2010, convertito nella L. nr. 122/2010 e all'art.19 L.R. 21/2012, il cui Statuto è entrato in vigore il 14.2.2014 tenuto conto che il Concedente si è definitivamente costituita in data 12.03.2014;

Con decorrenza dal 1 agosto 2017, i Comuni di Castelnovo ne' Monti, Carpineti, Casina, Toano, Villa Minozzo, Ventasso e Vetto hanno conferito all'Unione Montana dei Comuni dell'Appennino Reggiano(d'ora in poi Unione), la gestione delle funzioni fondamentali di Progettazione e Gestione del Sistema Locale dei Servizi Sociali ed Erogazione delle Relative Prestazioni ai Cittadini (art. 7 co.3 l. r. 21/2012,succ. modif. e lett. g) del comma 27, del D.L. 78/2010) e della funzione fondamentale dei Servizi Educativi I Comuni aderenti all'Unione sono stati organizzati per Poli:

Polo 1 – Toano Villa Minozzo

Polo 2 – Castelnovo ne' Monti Vetto

Polo 3 – Casina-Carpineti

Comune di Ventasso,

con sedi organizzative e funzionali presso ogni singolo ambito territoriale, per il presidio diretto sul territorio di tutte le funzioni di sportello sociale – scolastico educativo. Il Comune di Ventasso , ai sensi dell'art. 24, comma 4bis della L.R. n. 21/2012 sta procedendo in modo graduale al trasferimento delle suddette funzioni.

Con Deliberazione di Giunta n° 30 del 08/09/2017 è stato recepito il conferimento al Concedente da parte dei comuni di Carpineti, Casina, Castelnovo ne' Monti, Toano, Ventasso, Vetto e Villa Minozzo delle funzioni relative alla Centrale Unica di Committenza, ai sensi dell'art. 37 del d.lgs. 50/2016 (di seguito Codice dei Contratti Pubblici) e art.14 commi 27 e 28 del d.l. 78/2010;

L'oggetto del presente progetto, riguarda il servizio di refezione scolastica del Comune di Castelnovo ne' Monti (Polo 2).

L'abitato di Castelnovo ne' Monti si estende ai piedi della Pietra di Bismantova, a cavallo delle valli del Secchia e dell'Enza. Il Capoluogo è posto a 44 km. a sud di Reggio nell'Emilia e si trova a 750 m. s.l.m., connotandosi come un territorio montano anche dal punto di vista della viabilità che presenta percorsi a volte tortuosi e articolati.

Il territorio comunale conta una popolazione di 10.498 abitanti (dato ISTAT al 31/12/2018) e si estende per una superficie di 96,68 km² con una densità di 108,59 ab/km². Il territorio comunale è formato da varie frazioni, tra cui la più importante è Felina, che si trova a 6,9 km. dal capoluogo a 664m. s.l.m.

Castelnovo ne' Monti è da secoli il più importante centro servizi e fulcro delle attività economiche nella montagna reggiana grazie alla posizione centrale tra le vie di comunicazione che congiungono la pianura alla Toscana ed i territori montani delle province di Modena e Parma.

L'economia si impernia sull'agricoltura ed in particolare sull'allevamento bovino per la produzione del Parmigiano Reggiano. Secondariamente sono prodotte anche carni suine destinate alla confezione dei salumi.

L'industria conta piccole e medie imprese a basso impatto ambientale collocate in aree periferiche che lavorano nel settore edilizio, della refrigerazione, delle attrezzature per parchi giochi e giardini, delle attrezzature elettriche ed elettroniche.

Nel Comune di Castelnovo ne' Monti è presente l'Ospedale S. Anna facente parte del presidio ospedaliero dell'Azienda USL di Reggio Emilia ed ha sede il Distretto sanitario che comprende i comuni di Carpineti, Casina, Castelnovo ne' Monti, Toano, Ventasso, Vetto, Villa Minozzo.

L'offerta formativa è caratterizzata, oltre che dalla presenza di n.1 nido d'infanzia nel capoluogo – n. 2 plessi di scuola dell'infanzia statale (Capoluogo e Felina) - n. 3 plessi di scuola primaria (n. 2 nel capoluogo e n. 1 a Felina), n. 1 scuola secondaria di 1° grado con sede nel capoluogo e a Felina, anche dalla presenza di una scuola dell'infanzia privata con una sezione “primavera”, di scuole superiori di secondo grado (IIS C. CATTANEO, IIS N. Mandela), che grazie ad una buona e diversificata offerta di indirizzi scolastici, convoglia a Castelnovo ne' Monti la maggior parte degli studenti frequentanti questo ordine di scuole in montagna.

Alla data del 31/12/2018 la popolazione di età inferiore ai 18 anni era di 1.733 unità

CONTESTO ORGANIZZATIVO

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato a concorrere all'effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltre che ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono inoltre perseguiti obiettivi di educazione alimentare al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali e di prevenzione.

Il servizio deve essere gestito nel rispetto della normativa prevista dal decreto legislativo n. 155/97 oggi REG. CE 852/2004 “sull'igiene dei prodotti alimentari” e art. 3 del D.Lgs. n. 193/2007 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore” secondo il sistema della multi porzione in contenitori, nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dalla competente AUSL, in conformità alle tabelle merceologiche degli alimenti e alle note esplicative nonché alle prescrizioni in esse contenute che l'impresa si impegna a rispettare in toto.

Consiste in particolare nell'acquisto delle derrate, nella fornitura, preparazione presso centro di cottura attrezzato in disposizione della ditta appaltante per la preparazione dei pasti necessari giornalmente, trasporto, distribuzione e sporzionamento degli stessi agli alunni frequentanti le scuole indicate, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali in cui saranno consumati i pasti e la gestione dei rifiuti.

L'organizzazione definisce le modalità, le condizioni ed i termini per l'espletamento del servizio di refezione scolastica da effettuarsi presso il nido d'infanzia, le scuole d'infanzia e le scuole primarie del comune di Castelnovo ne' Monti e della frazione di Felina, che si riportano di seguito:

Luogo	Plesso scolastico	Servizio
Castelnovo ne' Monti (centro) dal lunedì al venerdì	Nido Arcobaleno	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta utilizzando per quanto necessario e richiesto la cucina presente presso la scuola d'infanzia di Via F.lli Cervi</i>
Castelnovo ne' Monti (centro) dal lunedì al venerdì	Scuola dell'Infanzia Statale – Via F.lli Cervi	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta utilizzando per quanto necessario e richiesto la cucina presente presso la scuola d'infanzia di Via F.lli Cervi</i>

Castelnovo ne' Monti (centro) dal lunedì al venerdì	Scuola primaria "La Pieve"	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta</i>
Castelnovo ne' Monti (Loc. Felina) Dal lunedì al venerdì	Scuola dell'infanzia statale – Via Fontanesi	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta</i>

Nel mese di luglio, per n.4 settimane indicative e non vincolanti si svolge il servizio estivo. Orientativamente nella sezione estiva di Nido Comunale possono essere accolti fino a un numero massimo di 32 bambini dal dodicesimo mese di età fino a tre anni, mentre nella sezione estiva della scuola dell'infanzia di Castelnovo ne' Monti possono essere accolti un massimo di 28 bambini dai tre ai cinque anni d'età.

Attualmente presso la scuola primaria Papa Giovanni XXIII – Via Dante 8 – Castelnovo ne' Monti non sono previsti rientri pomeridiani. A seguito della possibile evoluzione di un progetto, legato ad una rimodulazione dell'orario scolastico, potrà realizzarsi la presenza del rientro pomeridiano come per l' altra scuola primaria di Castelnovo ne' Monti. In tal caso il Concessionario selezionato a seguito della presente procedura, dovrà garantire il pasto da asporto, determinando un incremento in aggiunta del volume della fornitura definito nel capitolato

Il Concessionario curerà a proprie spese oltre alla realizzazione del centro di confezionamento pasti, l'organizzazione del servizio di refezione, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, automezzi e personale impiegato, utilizzando un centro di cottura adeguatamente attrezzato, secondo le previsioni di dettaglio riportate nel successivo capitolato speciale d'appalto gestionale.

Sulla base degli storici degli ultimi anni, il numero di pasti da erogare per ciascun anno scolastico, viene stimato in circa 60.323,00. Nel dato sono compresi i pasti in sostituzione di alcuni alimenti per motivi etico-religiosi (es. carne di maiale) ed i menù speciali imposti da particolari patologie certificate (es. celiachia) ed escluse le merende del centro per bambini e genitori "Ludovico" (annesso al nido "Arcobaleno") che si stimano in una media di n. 605 unità annue circa. Il centro "Ludovico" è un servizio integrativo pensato per poter vivere esperienze di gioco, conoscenza e relazione. Accoglie max 15 bambini accompagnati dai genitori dai 12 mesi ai 3 anni che non frequentano il nido, offrendo occasioni di incontro e conoscenza. E' aperto nel pomeriggio di mercoledì e nella mattina del sabato.

Nel computo dei pasti suindicato sono inoltre inclusi i pasti relativi al mese di luglio, che riguardano il nido dell'infanzia "Arcobaleno" e la scuola dell'infanzia statale di Castelnovo ne' Monti pari a una media di 678 pasti/anno circa.

SCHEMA RIEPILOGATIVO PASTI ANNUI (media a.s. 2016/2017-2017/2018)

SCUOLA	N. PASTI BAMBINI	N. PASTI ADULTI	MERENDE LUDOVICO
Nido Arcobaleno	6.500	==	605
Scuola infanzia statale Castelnovo ne' Monti	15.063	1.374	
Scuola infanzia statale Felina	7.072	813	
Scuola Primaria "La Pieve"	27.644	1.857	
TOTALE	56.279	4.044	
TOTALE COMPLESSIVO	60.323		

A.S. 2018-2019 INCIDENZA DIETE PARTICOLARI PER MOTIVI ETICO RELIGIOSI E PER PATOLOGIE

SCUOLA	TOTALE ISCRITTI	DIETE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI	DIETE PER PATOLOGIE
Nido Arcobaleno	43	0	0
Scuola infanzia statale Castelnovo ne' Monti	83	12	1

Scuola infanzia statale Felina	56	6	1
Scuola Primaria "La Pieve"	182	1	10
TOTALE	364	19	12

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti è necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato dalle norme vigenti in materia, in particolare nelle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna" (aprile 2009), Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica (giugno 2010) e nelle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo" del 10 aprile 2012, al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico.

In particolare, visto l'Art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.lgs. 50/2016, il Concessionario, nelle diverse fasi del servizio, dovrà scrupolosamente rispettare i "criteri ambientali minimi" elaborati nell'ambito del "Piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" ovvero "Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari.

2. QUADRO ECONOMICO

Come previsto nel Piano Economico Finanziario a base di gara.

voci	nido arcobaleno	scuola infanzia statale Castelnovo	scuola infanzia statale felina	Scuola primaria la pieve	totale
n. pasti bimbi	6.500	15.063	7.072	27.644	56.279
n. pasti adulti	0	1.374	813	1.857	4.044
totale pasti	6.500	16.437	7.885	29.501	60.323
merende	605	0	0	0	605
iscritti	43	83	56	182	364
diete speciali	13	7	11	31	62
incidenza diete	30,2%	8,4%	19,6%	17,0%	17,0%
n. diete/anno	1.965	1.270	1.389	4.709	9.333
n. pasti normali/anno	4.535	13.793	5.683	22.935	46.946
prezzo pasti	6,18	6,17	6,17	5,51	5,85
prezzo diete	7,27	7,26	7,26	6,60	6,93
prezzo merende	0,69	0,00	0,00	0,00	0,69
prezzo adulti	0,00	6,54	6,54	6,54	6,54
ricavo pasti normali	28.026	85.101	35.063	126.374	274.563
ricavo diete speciali	14.286	9.223	10.085	31.077	64.671
ricavo merende	417	0	0	0	417
ricavo pasti adulti	0	8.986	5.317	12.145	26.448
totale ricavi	42.729	103.309	50.465	169.596	366.100
ricavo medio unitario attuale					6,07
ricavi per equilibrio					421.015
ricavo medio unitario per equilibrio					6,98

3. CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO GESTIONE CENTRO CONFEZIONAMENTO PASTI

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI.....	8
SEZIONE I DISPOSIZIONI GENERALI	8
ART. 1 DEFINIZIONI	8
ART. 2 OGGETTO DEL SERVIZIO	9
ART. 3 IMPORTO	9
ART. 4 MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA	9
ART. 5 DURATA DELLA CONCESSIONE.....	10
ART. 6 PRENOTAZIONE DEI PASTI.....	10
ART. 7 TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	10
ART. 8 CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	10
ART. 9 SERVIZIO DI TEMPO ESTIVO	11
ART. 10 CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	11
ART. 11 DEVOLUZIONE DEI PASTI PREPARATI MA NON DISTRIBUITI	12
ART. 12 FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI UE.....	12
ART. 13 SUBAPPALTO.....	12
ART. 14 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	13
ART. 15 DECADENZA.....	13
ART. 16 CONTROVERSIE	13
ART. 17 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	13
ART. 18 CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI E PANTOUFLAGE	14
ART. 19 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI	14
ART. 20 CAUZIONI - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO	15
SEZIONE II STOVIGLIE, UTENSILI E PICCOLI ELETTRODOMESTICI.....	15
ART. 21 DOTAZIONE PREVISTA PER LA CONSUMAZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI	15
SEZIONE III PERSONALE.....	16
ART. 22 ORGANICO	16
ART. 23 FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	17
ART. 24 REGOLE DI COMPORTAMENTO	18
ART. 25 VESTIARIO.....	18
ART. 26 COMPORTAMENTI NON CONFORMI.....	19
ART. 27 IGIENE DEL PERSONALE	19
TITOLO II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE – MENU' E DIETE SPECIALI	19
ART. 28 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	19
ART. 29 TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI	19
ART. 30 DERRATE DI EMERGENZA	21
ART. 31 COMPOSIZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI	21
ART. 32 VARIAZIONI DI MENU	21
ART. 33 DIETE SPECIALI	22
TITOLO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	23
SEZIONE I APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE.....	23
ART. 34 RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	23
ART. 35 PREPARAZIONE E COTTURA.....	23
ART. 36 CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI	24
TITOLO IV – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.....	24
SEZIONE I LOCALI	24

ART. 37	SOPRALLUOGO E VERIFICA DELLO STATO DELLE DOTAZIONI: SOSTITUZIONE, INTEGRAZIONE, MANUTENZIONE STRAORDINARIA DI ARREDI E ATTREZZATURE.....	24
ART. 38	DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO	25
SEZIONE II ONERI DELLE PARTI		25
ART. 39	ONERI DEL CONCESSIONARIO	25
ART. 40	ONERI DEL CONCEDENTE	26
ART. 41	INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	26
ART. 42	ORARI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI E LORO COMPOSIZIONE	26
SEZIONE III TRASPORTO		27
ART. 43	CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO	27
ART. 44	MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO	27
ART. 45	PIANO DEI TRASPORTI	27
TITOLO V - SERVIZI ACCESSORI		28
SEZIONE I DISTRIBUZIONE DEI PASTI		28
ART. 46	ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE: APPARECCHIATURA DEI TAVOLI 28	
ART. 47	SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE	28
ART. 48	DISTRIBUZIONE DEL PASTO DIETA PER MOTIVI DI SALUTE	29
SEZIONE II SERVIZI DI PULIZIA		29
ART. 49	PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE	29
ART. 50	PULIZIE PERIODICHE.....	30
ART. 44	DIVIETI.....	30
ART. 51	RIFIUTI	31
ART. 52	SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	31
TITOLO VI - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO		31
SEZIONE I S I S T E M A D E I CONTROLLI		31
ART. 53	CONTROLLI E PENALI	31
ART. 54	AUTOCONTROLLO IGIENICO	32
SEZIONE II VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE		32
ART. 55	ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE	33
ART. 56	INDICATORI DI SODDISFAZIONE.....	33
ART. 57	PROGETTI INNOVATIVI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	33

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

SEZIONE I DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico Gestionale si intende per:

- Concedente: nella fase di costruzione del centro, regolata dalla convenzione e dal capitolato speciale di appalto per la costruzione, il concedente è il Comune di Castelnovo ne' Monti-stazione appaltante. **DOPO LA REALIZZAZIONE DELL'OPERA (COLLAUDO) L'UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO SUBENTRERA' AL COMUNE DI CASTELNOVO NE' MONTI IN QUALITA' DI CONCEDENTE DEL SERVIZIO.**
- Concessionario: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive il contratto con il Concedente obbligandosi a quanto nello stesso previsto;
- Servizio di Ristorazione Scolastica: si intende la fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per il nido d'infanzia, le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie del Comune di Castelnovo ne' Monti con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;
- Parti: il Concedente (Comune di Castelnovo ne' Monti e/o Unione Montana dei Comuni dell'Appennino Reggiano- Polo 2), ed il Concessionario;
- Autorità Scolastica: il legale rappresentante dell'istituzione Scolastica;
- Capitolato Tecnico GESTIONALE: il presente atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;
- Servizio di ristorazione base: l'articolazione minima del Servizio che sarà richiesta dal Concedente;
- Servizio aggiuntivo: il servizio che potrà essere richiesto, secondo esigenza del Concedente in aggiunta al servizio base;
- Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- Pasto: l'insieme delle preparazioni consumate da ogni bambino. Comprende, oltre al pranzo, lo spuntino di metà mattina e/o la merenda;
- Pranzo: la consumazione principale;
- Centro refezionale: la struttura scolastica che usufruisce dei servizi;
- Refettori: i locali ove avviene la consumazione dei pasti;
- Locali di servizio: i locali attigui alla cucina e ai refettori, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, ecc..;
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente Capitolato si considerano stoviglie anche le cassette o simili per il trasporto dei pasti;
- Piccoli elettrodomestici: apparecchi elettrici di piccole/medie dimensioni impiegati nella preparazione pasti (es. mixer, mini pimer, fruste elettriche, tritaverdure, fornelli, bilance ecc.)
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- Attrezzature: macchine da trasporto, distribuzione dei pasti, quali, cappe, frigoriferi,

lavastoviglie, fornelli, forni, carrelli termo refrigerati, ecc..;

- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione.

ART. 2 OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio riferito al presente capitolato ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica **CPV55524000-9**, in particolare trattasi di:

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per il nido d'infanzia, le scuole dell'Infanzia e per le scuole Primarie Comune di Castelnovo ne' Monti con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;
- trasporto e consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legame fresco caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;
- servizio di sporzionamento presso i terminali di consumo indicati dal Concedente consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, ivi compresi, se presenti, apparecchi per erogazione acqua, chiamati "fontanelli". Per il nido e le scuole dell'Infanzia, oggetto della concessione, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto e necessario in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica;
- E' facoltà del Concedente richiedere per i primi piatti la cottura della pasta e la preparazione di alimenti per lattanti (pappe) e/o altre piccole pietanze all'interno del terminale di consumo della scuola dell'infanzia di Via F.lli Cervi a Castelnovo ne' Monti dove esiste una cucina attrezzata. Il Concessionario dovrà mettere a disposizione personale qualificato per tale mansione, garantendo un servizio ottimale per tutta la durata della concessione. Il Concedente si riserva, altresì la facoltà di apportare variazioni del numero sia dei pasti che dei terminali di consumo, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. Il Concessionario è tenuto all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.

ART. 3 IMPORTO

L'affidamento del servizio è previsto per anni 21,5 (comprensivo del periodo per la costruzione del centro) e l'importo complessivo è pari a € 9.444.327, come da tabella inserita nel P.E.F.

ART. 4 MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte del Concessionario, emesse a norma di legge, riepilogative del servizio reso (con indicazione dei pasti insegnanti e pasti alunni effettivamente somministrati) e corredate dei rispettivi documenti di trasporto. In caso di raggruppamento temporaneo d'imprese la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo. La fatturazione per il servizio dovrà essere fatta al Concedente (Unione Montana dei Comuni dell'Appennino Reggiano) entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma. I pagamenti delle somme a carico del Concedente saranno effettuati dalla

stessa a favore del Concessionario a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Per la riscossione dei crediti del Concedente relativi a penali a carico del Concessionario inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, si procederà mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito. Ai sensi dell'art.5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale. L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010. In particolare:

a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente fornitura, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persona delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;

b. assume pertanto l'obbligo di comunicare al Concedente gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

ART. 5 DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è prevista per anni 21,5 (compreso il periodo per la costruzione del centro) e l'importo complessivo è pari a € 9.444.327, come da tabella inserita nel P.E.F.

È prevista la possibilità di proroga tecnica alla scadenza per massimo 6 mesi.

ART. 6 PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da produrre verrà comunicato giornalmente di norma entro le ore 9,30 dalle singole scuole al Concessionario, attraverso le modalità prescelte dal Concedente e di norma consistenti in:

· fax/e-mail , sistema informativo per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti, in uso presso le stesse scuole e consultabile dal Concessionario tramite interfaccia o web. Qualora offerto in sede di gara, il Concessionario dovrà fornire il sistema di prenotazione pasti senza nulla pretendere, ivi compresa la manutenzione e l'aggiornamento.

ART. 7 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Le tipologie di utenti cui è rivolto il servizio sono costituite da alunni, personale scolastico ed eventualmente soggetti adulti individuati dal Concedente contraente:

In particolare:

- bambini da 9 a 36 mesi;
- bambini da 3 a 6 anni;
- bambini da 6 a 11 anni;
- adulti.

ART. 8 CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Per quanto riguarda la scuola d'infanzia e la scuola primaria il Concessionario si impegna, per ciascuna annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio

dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario regionale. Le Autorità Scolastiche nel corso dell'anno si riservano la facoltà di prevedere modifiche al calendario scolastico regionale, nel rispetto della propria autonomia scolastica, dandone preavviso al Concessionario di almeno 15 giorni consecutivi.

Indicativamente, per la Scuola dell'infanzia statale, l'anno scolastico si articola in circa 9 mesi e mezzo di apertura del servizio: dal 15 settembre al 30 giugno, dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 16.00.

Il suddetto periodo, indicativo e non vincolante, può subire variazioni, sia da parte del Concedente, che da parte degli organi competenti in materia (es. Istituto Comprensivo) senza che il Concessionario possa sollevare obiezione alcuna.

La data finale del servizio coinciderà, di norma, con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi ordini di scuola. Per quanto riguarda il nido d'infanzia il Concessionario, nell'erogazione del servizio, dovrà tenere conto del calendario educativo particolare relativo ai nidi d'infanzia, che si diversifica dal calendario scolastico regionale, per il quale il Concedente comunicherà le particolarità entro una settimana dall'inizio del servizio stesso.

ART. 9 SERVIZIO DI TEMPO ESTIVO

Il servizio di tempo estivo si svolge presso il nido d'infanzia e la scuola d'infanzia di Castelnovo ne' Monti per un periodo di quattro settimane indicative e non vincolanti che possono subire variazioni stabilite dal Concedente, senza che il Concessionario possa sollevare eccezione alcuna.

Indicativamente per la sezione estiva di nido d'infanzia sono accolti fino a un massimo di 32 bambini a partire dal dodicesimo mese d'età fino a tre anni.

Sempre indicativamente, per la sezione di Scuola d'infanzia sono accolti fino ad un massimo di 28 bambini a partire dai tre ai cinque anni di età.

ART. 10 CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

· Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario

In caso di sciopero dei dipendenti del Concessionario dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione; in tal caso il Concessionario, dovrà darne avviso alle Istituzioni Scolastiche e al Concedente con anticipo di almeno 6 giorni rispetto alla data dello sciopero.

Potranno inoltre essere concordate tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con il Concedente contraente. In mancanza della comunicazione da parte del Concessionario, sarà applicata una penale dell'importo di € 100,00 nel mese di riferimento.

· Interruzione temporanea del servizio su istanza del Concedente

In caso di interruzione temporanea dell'attività, il Concedente dovrà darne comunicazione al Concessionario con un preavviso di almeno 24 ore. In questo caso il Concedente non riconoscerà al Concessionario alcun indennizzo.

· Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per “temporanea” un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di pari valore nutritivo, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il Concessionario dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che il Concedente vorrà disporre.

· *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.*

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili, emergenze pandemiche e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il Concessionario dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi con uguale valore nutritivo. Resta salva altresì la responsabilità del Concessionario per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi sarà applicata una penale pari a € 100,00 nel mese di riferimento, fino, in casi gravi o per episodi ripetuti, alla risoluzione del contratto.

ART. 11 DEVOLUZIONE DEI PASTI PREPARATI MA NON DISTRIBUITI

Se richiesto dal Concedente, il Concessionario dovrà realizzare una proposta progettuale, per la distribuzione dei pasti **preparati ma non distribuiti**, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014.

ART. 12 FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI UE

Il Concessionario sarà tenuto a fornire al Concedente i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti da norme nazionali o comunitarie inerenti ai prodotti alimentari.

ART. 13 SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di sub appalto, sub concessione e di cessione del contratto.

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per le operazioni di trasporto e consegna dei pasti nel limite del 40% per cento dell'importo complessivo del contratto, come previsto dall'art. 105 D.Lgs 50/2016. Il Concessionario, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detto servizio di trasporto e consegna pasti. Prima dell'attivazione del sub appalto il Concessionario dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente ed attendere formale autorizzazione da parte del Concedente all'avvio dell'attività in subappalto. In caso di subappalto i subappaltatori dovranno essere in possesso dei mezzi richiesti nel capitolato. Si precisa comunque che, nei confronti del Concedente le responsabilità del servizio svolto, anche tramite subappalto, restano sempre a carico del Concessionario in solido con il subappaltatore. Il Concedente corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite nei

seguenti casi: a) quando il subappaltatore o il cottimista è una micro impresa o piccola impresa; b) in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore; c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

ART. 14 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando l'esercizio della facoltà di recesso di cui all'art.109 del D.Lgs.50/2016, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni, il Concedente si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno al Concessionario, comunicando a quest'ultima le ragioni tramite PEC e senza ulteriori formalità. In tal caso, il Concedente incamera la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dagli artt. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi: a) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato e nella convenzione; b) impiego di personale non dipendente dal Concessionario salvo quanto disposto del presente Capitolato; c) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti; d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; e) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare; f) applicazione di 3 penali diverse per la stessa violazione tra quelle previste all'art.53; g) ulteriore inadempienza del Concessionario dopo la comminazione di 10 penalità complessive; h) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente; i) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento.

In tal caso, la risoluzione opera con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte del Concedente tramite PEC, con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell' A.C., di richiesta di risarcimento per i danni subiti.

ART. 15 DECADENZA

Il Concedente, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art.14, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il Concessionario sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro del Concedente e dell'interesse pubblico.

ART. 16 CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra Concedente e Concessionario in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione e decadenza del presente contratto, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto al Concedente, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria. Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Reggio Emilia, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

ART. 17 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le parti prestano il proprio consenso reciproco al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente affidamento con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli a terzi e comunque in ottemperanza al Regolamento UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali. Ai sensi dell'art. 28 comma 3 del Regolamento UE 2016/679 il Concedente/titolare del trattamento nominerà il Concessionario responsabile del trattamento dei dati personali trattati nell'esecuzione delle

prestazioni affidate in appalto. Il Concessionario dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal Regolamento UE 2016/679 in carico al responsabile del trattamento, in particolare quelli indicati all'art. 28 e all'art. 30, comma 2 del Regolamento, e si obbliga a rispettarli e a vigilare sull'operato delle persone incaricate del trattamento dei dati garantendo il loro impegno alla riservatezza. Il Concessionario si impegna altresì ad adottare le misure di sicurezza di cui all'art. 32 del Regolamento UE 2016/679 e a mettere a disposizione del Concedente tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui all'art. 28 oltre che a collaborare alle attività di revisione, comprese le ispezioni, del Concedente o di un altro soggetto da questi incaricato. Il Concessionario solleva il Concedente da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per il mancato adempimento degli obblighi in materia di protezione dei dati personali previsti dalla vigente normativa.

ART. 18 CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI E PANTOUFLAGE

Il Concessionario deve attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici) che estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali il Concedente intrattiene rapporti di natura contrattuale. Il personale ed i collaboratori dell'aggiudicatario osservano gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento del Concedente.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare quanto previsto dall'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs. 165/2001 e successive modificazioni e integrazioni, secondo cui i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di tali previsioni sono nulli.

Il Concessionario dovrà tenere, per ciascun dipendente, il certificato penale di data non anteriore a sei mesi, che consegnerà, se richiesto, al Responsabile del Concedente o a un suo incaricato. L'appaltatore si obbliga a rispettare quanto stabilito dal D. Lgs 4 marzo 2014, n. 39, che ha inserito il seguente articolo 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro" nel D.P.R. n. 313/2002. Tale norma dispone: "1. Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600- quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. 2. Il datore di lavoro che non adempie all'obbligo di cui all'articolo 25-bis del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2002, n. 313, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 10.000,00 a euro 15.000,00". L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione che comporterà la risoluzione del contratto medesimo.

ART. 19 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico del Concessionario. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Concedente o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti. L'impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipula del contratto perderà il diritto di recupero della garanzia provvisoria e dovrà risarcire il danno subito dal Concedente. Per i rischi di responsabilità civile verso terzi il Concessionario dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Concedente per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale per polizza non dovrà essere

inferiore a 5.000.000,00 Euro. Il Concessionario dovrà inoltre stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 2.500.000,00 Euro. Il Concessionario si impegna ad inviare al Concedente copia della suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per l'avvio del servizio. L'esistenza di tali polizze non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Concedente è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 20 CAUZIONI - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Almeno 15 (quindici) giorni prima dell'inizio della Servizio, il Concessionario costituirà una garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% del valore triennale della concessione, ovvero arrotondato ad € 125.000,00. La garanzia deve avere durata almeno triennale: il Concessionario si impegna a rinnovarla, alla scadenza, per almeno pari periodo e così fino al termine della concessione. Il mancato rinnovo della polizza costituisce grave inadempimento contrattuale e costituisce motivo di revoca della concessione per inadempimento del Concessionario.

SEZIONE II STOVIGLIE, UTENSILI E PICCOLI ELETTRODOMESTICI

ART. 21 DOTAZIONE PREVISTA PER LA CONSUMAZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

Saranno utilizzate stoviglie pluriuso, di norma consistenti in:

set utente da fornire per la consumazione degli spuntini e delle merende:

1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 cucchiaino di acciaio,
1 tovagliolo di carta,
nel caso, 1 ciotola in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie;

set utente per la consumazione del pranzo da 9 a 36 mesi:

1 piatto piano in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 piatto fondo in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 forchetta bambino in acciaio inox,
1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
1 cucchiaino in acciaio inox,
1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melamina o polycarbonato,
1 tovagliolo di carta,
1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie;

set utente per la consumazione del pranzo da 3 a 6 anni:

1 piatto piano in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 piatto fondo in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 forchetta bambino in acciaio inox,
1 coltello bambino in acciaio inox,
1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
1 cucchiaino in acciaio inox
1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melamina o polycarbonato
- tovaglia di carta o stoffa su richiesta del Concedente
1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie,
materiali di consumo quando necessario (Olio, aceto, sale, zucchero, limoni, etc..)

set utente per la consumazione del pranzo oltre i 6 anni:

1 piatto piano in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 piatto fondo in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 forchetta in acciaio inox,

1 coltello in acciaio inox,
1 cucchiaino in acciaio inox,
1 cucchiaino in acciaio inox,
1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti),
tovaglia di carta o stoffa su richiesta del Concedente
1 tovagliolo di carta,
1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie,
materiali di consumo quando necessario (Olio, aceto, sale, zucchero, limoni, etc..).

In casi eccezionali in accordo con il Concedente, potranno essere utilizzate stoviglie monouso. I set utenti saranno composti come sopra. Il Concessionario dovrà utilizzare stoviglie a ridotto impatto ambientale, tale utilizzo non comporterà alcun costo aggiuntivo per il Concedente.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc...

Sarà a carico del Concessionario l'acquisto dell'attrezzatura e degli arredi e elettrodomestici della cucina e la sostituzione periodica del seguente materiale: stoviglie, utensili, tegameria, e piccoli elettrodomestici, eventuali tovaglie di stoffa non più idonei a tale scopo. Il costo sarà addebitato al Concedente all'interno della fattura di riferimento con la specifica di dettaglio. Sarà inoltre a carico del Concessionario la manutenzione e l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale) delle attrezzature (vedi definizioni art.1).

SEZIONE III PERSONALE

ART. 22 ORGANICO

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dal Concessionario con proprio personale compatibilmente con quanto previsto dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il Concessionario è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta. Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale. Nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard indicato nell'Atto di regolamentazione del servizio, il Concessionario dovrà, entro 48 ore, provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico, pena l'applicazione di una penale pari ad € 500,00 per ogni episodio. Allo stesso modo il Concessionario dovrà provvedere nel caso in cui sia richiesto dal Concedente, all'allontanamento del personale.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati presentati nell'Atto di regolamentazione del servizio, dovranno essere preventivamente comunicate al Concedente per l'approvazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del Concessionario, dovranno essere, di norma, previste almeno più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/responsabilità globale del servizio, che assicuri una fitta relazione con il Concedente, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17 ed il sabato dalle 8 alle 14;
- la responsabilità/gestione tecnica;
- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;
- il monitoraggio ed il controllo del servizio;
- il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte del Concedente, oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, la produzione, il

confezionamento ed il trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc..).

Il Concessionario dovrà garantire la costante presenza di un Referente per ogni centro produzione pasti. In caso di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento della attività, il Referente del servizio dovrà essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità. Per assenze brevi, comunque non superiori a 10 giorni lavorativi, il Concessionario individuerà un sostituto temporaneo e ne darà immediata comunicazione al Concedente, pena l'applicazione di una penale pari a € 500,00 per ogni giorno di ritardo a decorrere dal secondo.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dal Concedente al Concessionario, saranno rivolte direttamente alla direzione.

La responsabilità della gestione tecnica e degli aspetti igienici del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di laurea in scienze tecnologiche alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oppure ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno tre anni. La responsabilità della gestione tecnica ed igienica del servizio comprende, di norma le seguenti funzioni:

- coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dal Concessionario dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al D.Lgs. 81/2008 e smi.

Il Concessionario dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

Il Concessionario dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto. Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il Concessionario dovrà fornire al Concedente l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture del Concedente (compresi i centri refezionali), diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, fermo restando che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato ad un determinato centro refezionale, evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli ai singoli operatori.

ART. 23 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il Concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla LR 2003 N. 11 e DETERMINAZIONE GIUNTA REGIONALE N° 16963 DEL 29/12/2011 o norme equivalenti. Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere al Concedente.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neo assunto durante tutta la durata della concessione.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, al Concedente che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Inoltre, si richiede la partecipazione di uno o più rappresentanti del personale addetto alla preparazione dei pasti ai percorsi formativi proposti dal Concedente.

ART. 24 REGOLE DI COMPORTAMENTO

I dipendenti del Concessionario, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dal Concedente, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il Concessionario dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegna immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dall'Unione e dal Comune allegati al presente capitolato (Allegato 4);
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletazione del servizio.

Il Concessionario sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

ART. 25 VESTIARIO

Il Concessionario, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. Il Concessionario dovrà fornire altresì divise complete per gli eventuali operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro delle divise assegnate dal Concessionario. Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal Concessionario, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Il lavaggio delle divise del personale del Concessionario dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del Concessionario dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;

- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

ART. 26 COMPORTAMENTI NON CONFORMI

Il Concedente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. Il Concedente si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Concedente. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

ART. 27 IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura, non portare unghie troppo lunghe e non fumare.

TITOLO II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE – MENU' E DIETE SPECIALI

ART. 28 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'Allegato 1 "SCAFFALE DELLE DERRATE" al presente Capitolato tecnico. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale. L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica. E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti. L'acqua fornita sarà quella erogata dagli acquedotti comunali. Nel caso di particolari situazioni, il Concessionario dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti, oppure per particolari ed accertate esigenze medico sanitarie, degli alunni. L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato 1, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Concedente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

ART. 29 TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti e/o comunque somministrate ai bambini, dovranno privilegiare l'impiego di prodotti Biologici e/o a Lotta integrata, DOP, IGP, Tradizionali e tipici, a filiera corta (reperiti in ambito locale, quando possibile e/o nel raggio di 100 km e/o della Regione Emilia Romagna) e avere la seguente provenienza, o quella più alta offerta dal Concessionario in sede di gara:

1. prodotti biologici 100% in peso sul totale:

- Pasta di semola di grano duro
- Pasta di farina di grano tenero (fresca a breve conservazione o surgelata)
- Riso da agricoltura biologica
- Legumi e cereali in granella secchi
- Carne bovina
- Carne suina
- Carne avicola (pollo-tacchino)
- Farina bianca
- Farina di mais
- Crackers
- Cipolle
- Sedano
- Piselli surgelati
- Pesche
- Albicocche
- Susine
- Infusi (Camomilla)
- Pura/mousse di frutta (mela, pera, pesca/mela)

2. prodotti DOP 100% in peso sul totale:

- parmigiano reggiano;
- prosciutto crudo di Parma ;
- formaggi (es. Squacquerone di Romagna, Asiago, Taleggio, ecc.)

3. prodotti IGP 100% in peso sul totale

- pera dell'Emilia Romagna;
- bresaola della Valtellina;
- pesca nettarina di Romagna;

4. prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale:

- cioccolata fondente
- cacao

prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con il Concedente, la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP non inclusi normalmente nei menù o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia Romagna.

5. prodotti a filiera corta in peso sul totale

- Pasta all'uovo ripiena
- Prosciutto cotto
- Passata di pomodoro
- Pane
- Farina di grano tipo 0 e 00
- Latte fresco pastorizzato o UHT
- Ricotta
- Caciotta vaccina
- Burro
- Carne suina BIO
- Parmigiano reggiano DOP

- Mortadella IGP
- Prosciutto crudo di Parma
- Erbazzone reggiano all'olio d'oliva
- Biscotti frollini
- Basilico fresco
- Pesche nettarine IGP
- Pomodori Pelati
- Prodotti da forno senza glutine - Pane, Base Pizza

Per quanto riguarda l'ortofrutta quando possibile e secondo stagionalità deve essere privilegiato l'utilizzo di prodotti regionali e/o provenienti in un raggio di 100 km dalla sede del Comune.

Il Concessionario sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare al Concedente l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dal Concedente, per l'effettuazione di controlli.

L'utilizzo di prodotti alimentari non aventi le provenienze e le caratteristiche richieste e quelle migliorative offerte in sede di gara comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, fino al ripristino della situazione ordinaria, salvo che il Concessionario produca oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di detti prodotti, accertate dal Concedente. Tali circostanze dovranno comunque essere limitate a situazioni eccezionali e di breve durata e comunicate al Concedente immediatamente al loro verificarsi.

In relazione ai soli prodotti biologici, in presenza di oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di uno o più prodotti, sarà comunque riconosciuto uno sconto forfettario fino al 15% sul prezzo del pasto.

ART. 30 DERRATE DI EMERGENZA

Presso i centri di refezione dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), il Concessionario dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

ART. 31 COMPOSIZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

Nell'ambito delle indicazioni fornite nell'Allegato 2 – MENU. il Concedente ed il Concessionario concorderanno schemi di menù articolati in 4 settimane. Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole, come meglio specificato all'art. 35. La preparazione il giorno antecedente sarà ammessa qualora il Concessionario disponga di idonei abbattitori di temperatura e assicurando il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato. Per i prodotti da forno lievitati, il Concessionario potrà effettuarne la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici, da sottoporre all'autorizzazione del Concedente.

ART. 32 VARIAZIONI DI MENU

I menu saranno modificabili solo previa intesa e autorizzazione del Concedente. Il Concedente potrà richiedere di variare le preparazioni componenti il menù (ricette) previa documentata verifica della non gradibilità delle preparazioni e nel rispetto dei principi esposti nell'Allegato 1. Il Concessionario dovrà acconsentire a dette richieste, senza nulla pretendere.

Il Concedente potrà altresì chiedere modifiche dei menù in occasione particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività. In tal caso il Concessionario sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo. Per tali variazioni, il Concedente si impegna a comunicare al Concessionario con un anticipo di almeno 7 giorni i tempi e le modalità di esecuzione (quali: numero di bambini e adulti interessati; relative fasce di età; giorno e ora della partenza; ora di consegna del pasto sostitutivo; numero e tipo di diete speciali).

In caso di eventi particolari (es. inizio anno scolastico, Natale, fine anno scolastico) ed altri eventi speciali, in un massimo di n. 10/anno, il Concessionario dovrà garantire su richiesta del Concedente, l'allestimento di buffet, senza oneri aggiuntivi.

ART. 33 DIETE SPECIALI

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- **Diete in bianco per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato;
- **Diete speciali per patologie particolari:** riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche previa presentazione di idonea certificazione medica);
- **Diete per motivi religiosi o culturali:** il Concessionario è obbligato a elaborare, in sostituzione del pasto previsto nel menù, menù alternativi, previa presentazione di formale richiesta scritta da parte dei genitori al Concedente.

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dal Concedente, che si riserva la possibilità di verificare col Concessionario se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che ne consentano la produzione.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro l'orario di prenotazione dei pasti anche del giorno stesso della consumazione del pasto medesimo. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Il Concessionario dovrà prevedere i menù il più possibile simili a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per le diverse diete speciali, il Concessionario dovrà utilizzare alimenti sostitutivi, prelevandoli dall'Allegato 1

Per allergie e/o patologie il Concessionario dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione. In particolare:

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico religioso saranno confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascun refettorio.

Il personale adulto che necessita di una dieta speciale per patologia, dovrà farne richiesta facendo pervenire direttamente al Concedente il relativo certificato medico.

TITOLO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE

SEZIONE I APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE

ART. 34 RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del “tutto avanti”, al fine di evitare le contaminazioni crociate. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out). Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati. I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato 1 compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura “prodotto non conforme”, in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati. Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti”. In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

ART. 35 PREPARAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;

- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti. Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

ART. 36 CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI

Il Concessionario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi.

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

SEZIONE I LOCALI

ART. 37 SOPRALLUOGO E VERIFICA DELLO STATO DELLE DOTAZIONI: SOSTITUZIONE, INTEGRAZIONE, MANUTENZIONE STRAORDINARIA DI ARREDI E ATTREZZATURE

AVVIO DEL SERVIZIO

Dopo il collaudo della struttura, il Concedente subentrante ed il Concessionario procederanno al sopralluogo iniziale in forma congiunta presso le strutture interessate dal servizio, per prendere visione dei locali, delle dotazioni presenti e, in generale, di tutte le circostanze che possano incidere sull'erogazione del servizio;

In seguito verrà redatto apposito verbale di inizio del servizio.

Il Concedente ed il Concessionario procederanno a successivi sopralluoghi in qualunque momento durante la durata di validità della concessione, in forma congiunta presso le strutture interessate dal servizio, per prendere visione dei locali, delle dotazioni presenti e del numero di personale in carico alla gestione uscente (ove esistente) e delle relative qualifiche e monte ore settimanale, ai fini degli adempimenti di cui al CCNL di categoria e, in generale, di tutte le circostanze che possano incidere sull'erogazione del servizio;

Nel corso dei sopralluoghi il Concessionario e il Concedente verificheranno lo stato di manutenzione e conformità alle norme vigenti dei locali e delle dotazioni ivi presenti;

- a) qualora, nel corso del sopralluogo, venisse riscontrato che le dotazioni necessitano di interventi di manutenzioni straordinaria o di sostituzione, il Concedente avrà la facoltà di ordinare al Concessionario l'onere di acquistare o sostituire gli arredi e le attrezzature esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e adeguamento impiantistico necessari, o provvedere alla loro manutenzione straordinaria, a proprio cura e spesa.

Sono a carico del Concessionario per tutta la durata della concessione, l'acquisto ed il montaggio, compresi eventuali adeguamenti impiantistici, di attrezzature e arredi, dovuti a scelte produttive/organizzative proprie del Concessionario, per esempio finalizzate ad una

maggiore automazione. Al termine del contratto anche detti beni confluiranno in proprietà del Concedente.

Al termine del contratto, il Concessionario dovrà restituire i locali e tutte le attrezzature ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Nel corso del contratto e al suo termine, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature al Concedente questa procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal Concessionario. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, il Concedente constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, il Concedente potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Concessionario maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Il Concedente sarà sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà del Concessionario o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

ART. 38 DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO

I locali consegnati al Concessionario dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il Concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

SEZIONE II ONERI DELLE PARTI

ART. 39 ONERI DEL CONCESSIONARIO

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico del Concessionario le seguenti attività:

- a) produzione di pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- b) confezionamento;
- c) trasporto interno e trasporto esterno presso i refettori;
- d) apparecchiatura e preparazione dei refettori;
- e) sporzionamento;
- f) distribuzione ai tavoli o con modalità self service. Il servizio di distribuzione non riguarda gli spuntini e le merende;
- g) sparcchiatura;
- h) pulizia della cucina della scuola d'infanzia, dei refettori e dei locali di servizio del Concedente;
- i) pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio;
- j) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta, conformemente ai regolamenti adottati dal Concedente;
- k) manutenzioni ordinarie di arredi e attrezzature, utilizzate per il servizio;
- l) reintegro delle stoviglie, utensileria, tegameria e tovagliato, utilizzate per il servizio, comprese cassette termiche;
- m) manutenzioni ordinarie dei locali cucina, dei refettori e dei locali di servizio;
- n) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi, e attrezzature del Concedente;

- o) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature, resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva;
- p) segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico del Concedente;
- q) predisposizione e aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, e del DUVRI;
- r) eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.

ART. 40 ONERI DEL CONCEDEnte

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico del Comune di Castelnuovo ne' Monti le seguenti attività:

- manutenzione straordinaria e adeguamento strutturale dei locali consegnati;

ART. 41 INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Gli interventi di manutenzione ordinaria, a carico del Concessionario, comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle attrezzature e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici e tutte le attrezzature, e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

Il Concedente si riserva di controllare, in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Il Concessionario dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Concessionario. Tali registri dovranno essere depositati presso i centri refezionali e disponibili per la consultazione da parte del personale del Concedente, preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Il Concessionario dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il Concessionario sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri.

In via generale il Concedente si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora il Concessionario nel corso della concessione rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione al Concedente.

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale del servizio, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle cucine e dei centri refezionali (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, ecc.). Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

ART. 42 ORARI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI E LORO COMPOSIZIONE

Gli orari per la consumazione dei pasti e la loro composizione saranno definiti nell'Atto di regolamentazione del servizio e di norma saranno i seguenti:

<i>Tipo di pasto</i>	<i>Utenza</i>	<i>Orario indicativo</i>
spuntino	bambini da 9 mesi a 36 mesi	9/9,30
spuntino	bambini da 3 a 6 anni	9/9,30
pranzo	bambini da 9 mesi a 36 mesi	11,00/11,30
pranzo	bambini da 3 a 6 anni	11,30/12,00
pranzo	bambini da 6 a 11 anni	12,30/13,00
merenda	bambini da 9 mesi a 36 mesi	15,15/15,45
merenda	bambini da 3 a 6 anni	15,00/15,30

Gli spuntini saranno consegnati contemporaneamente al pranzo del giorno precedente e le merende saranno consegnate assieme ai pranzi del medesimo giorno. I prodotti non deperibili potranno essere consegnati anche con periodicità diverse e per quantitativi superiori al fabbisogno giornaliero. In ogni caso, i centri refezionali dovranno essere dotati di idonei locali, attrezzature o contenitori per lo stoccaggio e la conservazione dei diversi alimenti (dispense; frigoriferi; ecc..).

SEZIONE III TRASPORTO

ART. 43 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Il trasporto esterno ed interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico del Concessionario, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dal Concedente nell'Atto di regolamentazione del servizio.

Il Concessionario dovrà utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al loro consumo.

ART. 44 MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

ART. 45 PIANO DEI TRASPORTI

Il Concessionario, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;

- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- d) la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale Euro 6, elettrici, ibridi, bi-fuel, se offerto in sede di gara;
- e) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- g) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- h) i tragitti ed i Km percorsi.

Il piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che la consegna avvenga non prima di 120 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

Il Concessionario non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al piano dei trasporti, se non concordata con il Concedente.

TITOLO V - SERVIZI ACCESSORI

SEZIONE I DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 46 ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE: APPARECCHIATURA DEI TAVOLI

Prima della distribuzione dei pasti, il Concessionario dovrà aerare i locali ed in seguito provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- tovaglie;
- posate;
- tovagliolo;
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione;
- ciotole con frutta.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti.

L'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Il materiale monouso previsto andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra. Quando verrà tolto dai propri contenitori andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi.

Il Concessionario provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. Il Concessionario dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

ART. 47 SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

Il Concessionario dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti potrà avvenire sia ai tavoli che con sistema self service. Il servizio di distribuzione non comprende la distribuzione degli spuntini e delle merende. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio. Qualora il Concedente verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicherà al Concessionario una penale pari all'1 per mille dell'importo del mese di riferimento, per ogni episodio riscontrato.

Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni:

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali. In seguito, aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- salvo diversa indicazione del Concedente, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- svuotare e lavare le brocche giornalmente. Nel caso di presenza di più turni le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

Durante la somministrazione il personale dovrà indossare abiti puliti e decorosi e copricapo; togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili); avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

ART. 48 DISTRIBUZIONE DEL PASTO DIETA PER MOTIVI DI SALUTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto/ dieta per motivi di salute dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto il Concessionario dovrà:

- controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
- servire le diete speciali ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto/dieta dovrà essere chiamata la cucina.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori del Concessionario operanti presso i centri refezionali l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

SEZIONE II SERVIZI DI PULIZIA

ART. 49 PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

I locali, le attrezzature, l'utensileria, e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso la cucina che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo il Concessionario dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie del tipo riutilizzabile. Sono a carico del Concessionario la fornitura dei detersivi e degli accessori

necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparecchiatura;
- sanificazione dei tavoli;
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale del Concessionario e dei locali di servizio;
- deragnatura se occorrente.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, il Concessionario dovrà inoltre provvedere a:

- sparecchiare e detergere i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

Il Concessionario dovrà utilizzare detersivi a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta. In ogni caso il Concessionario dovrà sempre mettere a disposizione del Concedente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico del Concessionario.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

ART. 50 PULIZIE PERIODICHE

Il Concessionario dovrà, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:

- detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
- detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
- pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

Dette operazioni saranno eseguite sia nella cucina ed in tutti i centri refezionali, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.

ART. 44 DIVIETI

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 51 RIFIUTI

Il Concessionario dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per il Concedente, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

Il Concessionario dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dal Concedente.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico del Concessionario. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del Concessionario.

ART. 52 SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

Il Concessionario dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e sporzionamento, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

TITOLO VI - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

SEZIONE I S I S T E M A D E I CONTROLLI

ART. 53 CONTROLLI E PENALI

E' facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà del Concedente disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dal Concedente effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, gli incaricati dal Concedente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del Concessionario. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal Concessionario che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause

Oltre a quanto previsto specificatamente negli articoli precedenti, eventuali inadempienze risultanti da tali controlli potranno determinare l'applicazione delle seguenti penali:

- € 300,00 qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni
 - o esaminati in un refettorio, inferiore a quanto previsto nell'Allegato II MENU';
- € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, qualora fossero utilizzate derrate non
 - o conformi a quanto previsto all'ALLEGATO I "Scaffale delle derrate";
- € 300,00 per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, non previamente concordato con il Concedente;
- € 1000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e di quant'altro

previsto dalle vigenti disposizioni, sia per inadempienze accertate presso le cucine sia per ogni inadempienza accertata nei singoli centri refezionali; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto, la penale sarà di € 700,00 per ogni mezzo di trasporto interessato dall'evento;

- € 250,00 per ogni episodio di ritardo nella consegna dei pasti superiori a 15 minuti;
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione o nel
 - o contenitore, riservandosi il Concedente, in tal caso, di respingere la fornitura con
 - o l'obbligo da parte del Concessionario di fornire un pasto sostitutivo;
- € 1000,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- € 750,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti il Concedente si riserva di richiedere un piatto alternativo;
- € 500,00 per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici;
- € 1.500,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta
 - o salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità del Concessionario;
- € 150,00 per ogni accertamento di mancato utilizzo di mezzi di trasporto, detergenti,
 - o stoviglie a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara;
- € 250,00 per ogni accertamento di mancata effettuazione degli interventi di
 - o manutenzione ordinaria. Perdurando il ritardo, il Concedente provvederà,
 - o previa diffida, all'esecuzione in danno;
- per ogni giorno di mancata prestazione del servizio ed anche in ipotesi di effettuazione dello stesso in forma parziale, il Concedente applicherà una decurtazione del canone mensile pari ad 1/22esimo dello stesso, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno.

ART. 54 AUTOCONTROLLO IGIENICO

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A richiesta del Concedente dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Concessionario dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Concedente e alla sua attuazione.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno bimestrali, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno tre volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico dell'impresa, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Concessionario potranno essere modificati su richiesta del Concedente senza possibilità di rivalsa da parte del Concessionario.

SEZIONE II VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE

ART. 55 ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE

Il Concessionario ha l'obbligo di garantire la partecipazione degli utenti del servizio nelle forme di organizzazione riconosciute dal Concedente (organismi di partecipazione come ad esempio Commissione Mensa)

E' riconosciuto il diritto, ai membri degli organismi di partecipazione, di procedere al controllo del servizio, al fine di:

a) rilevare la corretta applicazione dei menù:

- verifica del rispetto del menù previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verifica della gradibilità dei pasti somministrati, attraverso assaggi diretti;
- verifica del rispetto delle diete speciali;
- verifica del quantitativo di pasti non consumati;

b) verificare lo stato di pulizia degli ambienti (valutazione visiva della pulizia dei refettori);

c) verificare l'assenza di animali infestanti nei refettori (valutazione visiva)

I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale del Concessionario.

Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente nelle strutture.

Il Concedente provvederà a comunicare al Concessionario le richieste di partecipazione al pranzo dei membri degli organismi di partecipazione.

Al termine del pranzo i membri degli organismi di partecipazione dovranno compilare un'apposita scheda di valutazione.

Gli organismi di partecipazione, quale la commissione mensa, potranno:

- a) formulare proposte relative ai diversi aspetti del servizio di ristorazione;
- b) formulare proposte specifiche di menù.

ART. 56 INDICATORI DI SODDISFAZIONE

Il Concessionario dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto si è impegnato a fare nell'ambito della propria offerta tecnica.

L'efficacia degli indicatori sarà sperimentata nei primi tre mesi di vigenza della fornitura e, al termine, sarà valutata la necessità di una loro modifica e/o ritaratura.

A cadenza periodica concordata con il Concedente, il Concessionario dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio.

ART. 57 PROGETTI INNOVATIVI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il Concessionario dovrà collaborare con le istituzioni educative e scolastiche per la realizzazione di progetti sperimentali adottati dal Concedente, che prevedano ad esempio l'introduzione di nuovi alimenti o preparazioni, che comunque non incidano sul valore del pasto.

Il Concessionario dovrà collaborare altresì allo svolgimento di percorsi di formazione: il cibo rappresenta un'opportunità, un contesto reale per ricercare l'intesa con gli altri, in questo senso supera la dimensione nutrizionale. Per questo motivo è importante progettare contesti che favoriscano convivialità, piacere di stare insieme, il cibo come esperienza speciale che diventa investimento educativo

I percorsi riguarderanno l'educazione alimentare e i linguaggi del cibo e saranno promossi dal Concedente o altri organi istituzionali coinvolti, sulla base di quanto offerto in sede di gara.

E' richiesta la disponibilità di uno o più rappresentanti del personale di cucina, con particolare riferimento ai cuochi, ad incontrare le famiglie collaborando attivamente con il Concedente alla progettazione e gestione di laboratori o incontri tematici.

La Responsabile
Dott.ssa Jessica Ferrari

I N D I C E 1.

1. TIPOLOGIA DELLE DERRATE
2. RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI
3. VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)
4. GARANZIE SUI PRODOTTI
5. LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
6. REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI
7. REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE DERRATE RICHIESTE
- 7.1 TABELLE ALIMENTARI DELLE DERRATE RICHIESTE
- 8 PASTA
- 8.1 RISO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (100%)
9. LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI
10. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE
11. CARNI
- 11.1 CARNI BOVINE BIOLOGICHE (100%)
- 11.2 SUINO LEGGERO (O MAGRONE) FRESCO (BIOLOGICO 100% - A FILIERA CORTA)
- 11.3 PRODOTTI AVICOLI BIOLOGICI (100%)
- 11.4 TACCHINO (BIOLOGICO 100%)
12. SALUMI
- 12.1 PROSCIUTTO COTTO A FILIERA CORTA
- 12.2 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
- 12.3 BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA
- 12.4 ALTRI SALUMI
13. PRODOTTI ITTICI
- 13.1 PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO
- 13.2 PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI
- 13.3 PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI
14. PASSATA DI POMODORO A FILIERA CORTA
15. PANE
- 15.1 PANE A FILIERA CORTA

- 15.2 PANE INTEGRALE
- 16 PRODOTTI DA FORNO, FARINACEI
 - 16.1 FARINA BIANCA (BIOLOGICA 100%)
 - 16.2 FARINA DI MAIS (BIOLOGICA 100%)
 - 16.3 CRACKERS (BIOLOGICI 100%)
 - 16.4 FETTE BISCOTTATE/BISCOTTI
 - 16.5 GRISSINI
- 17. LATTE E LATTICINI
 - 17.1 LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT PROVENIENTE DA FILIERA CORTA
 - 17.2 YOGURT
 - 17.3 PARMIGIANO REGGIANO DOP
 - 17.4 MOZZARELLA FRESCA
 - 17.5 RICOTTA A FILIERA CORTA
 - 17.6 CACIOTTA VACCINA A FILIERA CORTA
 - 17.7 BURRO A FILIERA CORTA
- 18. UOVA
 - 18.1 UOVA FRESCHE
 - 18.2 UOVA PASTORIZZATE INTERE O DI SOLO ALBUME
- 19. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
 - 19.1 ORTAGGI FRESCHI
 - 19.2 ORTAGGI SURGELATI
- 20. FRUTTA FRESCA
- 21. OLI MONOSEME: OLIO DI ARACHIDE E DI GIRASOLE
- 22. POMODORI PELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE A FILIERA CORTA
- 23. FRUTTA SECCA SGUSCIATA
- 24. UVA SULTANINA
- 25. SALE FINO-GROSSO
- 26. OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA
- 27. ACETO
- 28. SUCCO DI LIMONE
- 29. ORZO SOLUBILE

30. INFUSI
31. ZUCCHERO SEMOLATO
32. MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA
33. PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA
34. MIELE
35. CACAO E CIOCCOLATO
36. NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA
37. GELATI INDUSTRIALI
38. PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI – SENZA GLUTINE PER CELIACI
39. ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA
40. NOTE AGGIUNTIVE

1 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente Allegato I al Capitolato tecnico "Scaffale delle derrate".

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono identificato come di seguito:

Prodotti convenzionali: categoria comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili, in via di esclusione, dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Prodotti biologici: certificati secondo il Regolamento CEE 834/2007 e s.m.i.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI):

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:

Prodotti a marchio DOP – Denominazione di origine protetta

Prodotti a marchio IGP – Indicazione geografica protetta

Prodotti tipici regionali ER: si tratta di prodotti che, poiché racchiudono valori gastronomici e culturali, rientrano nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali – sezione Emilia-Romagna

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES)

Prodotti a filiera corta, intesa come filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato I al Capitolato Speciale d'Appalto.

Dietro richiesta dell'Unione, il fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2 - RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai

prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata del contratto.

3 - VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua: del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;

del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);

del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;

del 80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione a 14 giorni".

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

(Vita residua = data termine del tmc – data di consegna diviso data termine del tmc – data di produzione per 100).

Si intende per TMC il termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, indicato con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro..." oppure "Da consumarsi entro la fine di").

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza (indicata con "Da consumarsi entro il ...gg/mm/anno"). Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla Ditta aggiudicataria il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del TMC o della data di scadenza

4 - GARANZIE SUI PRODOTTI

Il fornitore deve:

utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore;

utilizzare sostanze alimentari che non siano in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengano residui di prodotti usati in agricoltura, a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta dell'Unione il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto.

I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dall'Unione, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con il fornitore. Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione all'Unione. Su richiesta della stessa Unione, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati. Qualora accertamenti analitici effettuati dalla stazione appaltante evidenziassero valori microbiologici non conformi alle normative vigenti, il fornitore dovrà adottare i necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

5 - LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e nei semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti. L'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e s.m.i. Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie, ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente. Le analisi microbiologiche dell'alimento devono rispettare i limiti di legge.

6 - REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti. Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002. I prodotti di origine da Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 e s.m.i..

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1831/2003 e s.m.i. (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti. Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore). Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e

fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

7 - REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE DERRATE RICHIESTE

Prodotti congelati e surgelati

Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco.

Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale.

Nella fase di preparazione lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera; non è ammesso lo scongelamento a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Prodotti ortofrutticoli freschi

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco.
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
- Non devono avere umidità esterna anormale.
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature.
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.

Prodotti vegetali surgelati

Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato.

Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni.

Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie.

Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

Prodotti di salumeria

- Devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

- Le carni devono avere provenienza nazionale o europea;

Prodotti ittici

- a) Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e s.m.i.
- b) L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta.
- c) Deve essere dichiarata la zona di provenienza.

Prodotti biologici



Categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e s.m.i.

Essi sono contrassegnati dal simbolo **sopra riportato**, che testimonia che:

- a) il prodotto è stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria;
- b) per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è stato prodotto con metodo biologico;
- c) La produzione (per i prodotti biologici freschi, non confezionati) è sottoposta al controllo di un Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite.

Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti da Stati membri dell'UE, l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo.

Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

7.1 TABELLE ALIMENTARI DELLE DERRATE RICHIESTE

I prodotti biologici richiesti al 100% del peso totale, i prodotti DOP in 100% del peso totale, i prodotti IGP in 100% del peso sul totale, i prodotti del Mercato equo solidale, i prodotti tipici dell'Emilia Romagna e a filiera corta, che vengono richiesti sono quelli riportati al Cap. 21 del Capitolato speciale.

Si riporta di seguito l'elenco delle derrate, con l'indicazione delle loro caratteristiche

8 - P A S T A

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (100%)

Requisiti qualitativi

sapore e odore gradevole;

di colore ambrato,

perfettamente essiccata.

aspetto uniforme,

traslucido;

impurità, imperfezioni e corpi estranei assenti;

non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;

deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;

per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura per un tempo non inferiore a 45 minuti, i singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie.

il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$.

Tipologie richieste: Deve essere garantita la fornitura di tutti i principali formati presenti sul mercato.

La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti previsti nelle leggi e normative vigenti.

PASTA ALL'UOVO SECCA

Requisiti qualitativi: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria. di colore caratteristico, perfettamente essiccata.

Tipologie richieste: Tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve esser esente da additivi e deve riportare tutte le dichiarazioni previste dalla legge.

PASTA ALL'UOVO RIPIENA DA FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi : rapporto ripieno/pasta: min. 50 % \pm 3%.

Tipologie richieste: A titolo esemplificativo devono essere forniti ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure es. ricotta e spinaci, zucca; formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc...;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA) – BIOLOGICA 100%

Requisiti qualitativi:

umidità massima: 30% s.s

ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s

sostanze azotate: min 10.5% s.s

acidità espressa in gradi: max 6% s.s

assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture.

Tipologie richieste :

gnocchi di patate

strozzapreti.

8.1 – RISO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (100%)

Requisiti qualitativi: deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;

non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

Tipologie richieste:

Tutte

può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled;

può essere richiesto integrale.

9 – LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi: devono essere puliti e uniformemente essiccati, forniti in confezioni originali, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;

devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc);

il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

devono essere assolutamente privi di residui di pesticidi;

devono essere di produzione nazionale;

è vietato utilizzare legumi in scatola.

Tipologie

Legumi: tutte le tipologie anche misti, tra cui fagioli borlotti secchi, fagioli cannellini, fagioli dall'occhio, fagioli grandi di Spagna, lenticchie grandi, lenticchie varietà piccola di Castelluccio, lenticchie decorticate, piselli decorticati, ceci. Cereali: tutte le tipologie, anche pseudocereali.

10 – OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE

Requisiti qualitativi Il prodotto deve essere conforme alle leggi vigenti in materia e s.m.i. Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante spremitura meccanica a freddo, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni o trattamenti chimici;

non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna; il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità;

deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza; sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancio, di muffa, di fumo e simili;

deve essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".

E' previsto l'uso di olio extravergine di oliva per tutti i condimenti "a freddo": della pasta bianca, delle verdure e altri piatti.

11 CARNI**11.1 – CARNI BOVINE BIOLOGICHE 100%**

Tutte le carni bovine dovranno provenire da allevamenti biologici e stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CE, come da Reg. CE n. 834/2007 – 889/2008 – 1235/2008 e s.m.i. recepiti con DM n. 18354 del 27/11/2009.

BOVINO ADULTO BIOLOGICO

Prodotto

Carne bovina fresca fornita in pezzi anatomici porzionati derivanti da bovino adulto, di categoria A (maschio non castrato di età inferiore ai 24 mesi) o/ e (femmina che non ha partorito) e, secondo la classificazione CEE, con conformazione compresa nelle classi E e U e stato di ingrassamento 2 o 3. Età 12/24 mesi.

Requisiti qualitativi:

Deve presentare:

grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Tagli anatomici richiesti

Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

fesa;

sottofesa;

scamone o girello;

noce;

filetto;

lombo;

girello.

Caratteristiche:

La carne bovina fresca deve provenire da stabilimenti dotati di bollo CE (bollo M, S, L, P) autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi del D.Lgs. n. 193 del 6/11/2007 e che attuino procedure di autocontrollo come da Reg. CE 852/853/854 e 882 del 2004.

Tutti i prodotti devono essere contrassegnati da bollo CE (M, S, L, P) ben visibile.

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.

I tagli devono essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura, ed il liquido trasudato).

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' O HAMBURGER (BIOLOGICO)

Requisiti qualitativi

Deve appartenere esclusivamente alla specie bovina e il tasso di grasso non deve superare il 10%; il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

VITELLO (BIOLOGICO)

Requisiti qualitativi

Deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;

in etichetta deve essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sino 8 mesi";

la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;

deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

fesa;

sottospalla;

spalla;

girello.

11.2 SUINO LEGGERO (O MAGRONE) FRESCO (BIOLOGICO 100%- A FILIERA CORTA)

Requisiti qualitativi

Le carni devono essere ottenute da animali magri provenienti da allevamenti biologici e nazionali, a filiera corta, con bollatura sanitaria italiana e macellati da non più di 7 giorni dalla data di consegna in modo da presentare tutte le caratteristiche della freschezza; categoria di peso : L (light, leggero);

deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tagli anatomici richiesti

lombo di suino fresco s/osso (filone);

lombo di suino fresco s/osso (a fette).

11.3 PRODOTTI AVICOLI BIOLOGICI (100%): Tutti i prodotti avicoli devono provenire da allevamenti “a terra” biologici e stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CE come da Reg. 834/2007 e 889/2008. Non devono essere allevati con uso di sostanze ormonali e non devono presentare residui di antibiotici e chemioterapici:

POLLO

Requisiti qualitativi :

deve appartenere alla classe A;

deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;

le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali e di buona consistenza, non flaccida né infiltrata di sierosità; il dissanguamento deve risultare completo;

la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi, senza penne o piumole.

Tipologie richieste

Pollo a busto (carcassa): animale con cartilagine sternale molto flessibile;

- la macellazione deve essere recente, non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- privi di testa e collo: la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale, le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- il grasso sottocutaneo e interno deve essere distribuito uniformemente e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile;
- le ossa non devono presentare fratture;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici.

Cosce, coscette, sovracosce e fusi di pollo

- Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
- Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue;
- le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve essere distribuito uniformemente e nei giusti limiti.

Petto di pollo

- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle;
- Il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata con assenza di forcina, sterno cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

11.4 TACCHINO (BIOLOGICO 100%)

Requisiti qualitativi: le carni devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali o comunitari "a terra" riconosciuti CE come da Reg. 834/2007 e 889/2008, la cui alimentazione sia stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati; devono essere animali con classe di appartenenza "A";

le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali e di buona consistenza, non flaccida né infiltrata di sierosità; il dissanguamento deve risultare completo; la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi, senza penne o piumole; il grasso sottocutaneo deve essere distribuito uniformemente e nei giusti limiti.

Tipologie richieste: Fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole.

La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una caratteristica muscolatura ben sviluppata.

12- SALUMI

12.1 PROSCIUTTO COTTO A FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi :

deve essere ricavato dalla coscia di suino di origine nazionale documentata e certificata;

non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;

all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;

la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;

il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;

il grasso non deve essere in eccesso;

può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;

la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;

l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
 non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
 non deve contenere polifosfati, glutine, glutammato, lattosio e proteine del latte.

12.2 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Requisiti qualitativi:

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi (D. Ministero della Salute n. 209 del 27/02/1996 e s.m.i.), e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Il prosciutto crudo D.O.P. deve essere ottenuto da cosce fresche di suini nazionali, nella zona tipica di produzione.

L'etichettatura e le caratteristiche merceologiche devono essere quelle stabilite dalle norme vigenti:
 stagionatura non inferiore ai 18 mesi;

essere di forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.;

avere un peso fra 8 / 10 kg e non inferiore ai 7 kg;

avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;

di colore uniforme al taglio, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;

il prosciutto crudo può presentare rari cristalli di tirosina;

assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;

la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

12.3 BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

La Bresaola della Valtellina (IGP) è ottenuta da cosce di bovino nazionale di età compresa fra i 18 mesi e i 4 anni.

Requisiti qualitativi

Il prodotto deve possedere le caratteristiche qualitative previste dalla normativa vigente:

stagionatura non inferiore a 45 giorni;

deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;

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

la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;

deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata.

12.4 ALTRI SALUMI

In occasione di menù speciali potranno essere proposti anche salumi che, da impiegarsi sporadicamente che , possano servire a fare conoscere, soprattutto ai bambini frequentanti le scuole primarie, prodotti che costituiscono un patrimonio del territorio:

Mortadella di Bologna IGP

Pancetta piacentina DOP

Coppa piacentina DOP

Salame piacentino DOP

Speck dell'Alto Adige IGP

Salamini italiani alla cacciatora DOP
Salame di Cremona DOP

13- PRODOTTI ITTICI

13.1 PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi: devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;

la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo;

la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;

dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.

I pesci non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, parziali decongelazioni;

ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;

grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane/parete addominale o di cartilagine; attacchi parassitari;

non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi. Per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta.

I prodotti e l'imballo devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.

Tipologie richieste: coda di rospo 100/200 g.; sogliola 300 g.; branzino; trota 180-200 g.; dentice; salmone.

13.2 PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

Requisiti qualitativi: devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;

la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo;

la pezzatura deve essere omogenea e costante;

dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.

I filetti non devono presentare:

bruciature da freddo, parziali decongelazioni;

grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale;

attacchi parassitari;

spine: i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.; è tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;

non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Tipologie richieste: nasello; luccio perca; rombo; cernia; mostella; tonno; platessa; salmone; trota; halibut; merluzzo; persico.

13.3 PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRINCI

Requisiti qualitativi: devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;

la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo;

la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;

dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica.

I tranci non devono presentare:

bruciature da freddo, parziali decongelazioni;

grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale;

attacchi parassitari.

I tranci devono presentare una sola spina centrale; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Tipologie richieste:

merluzzo;

tonno;

persico;

palombo;

pesce spada;

salmone.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI E SURGELATI

Requisiti qualitativi:

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

la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo;

la carne deve presentare, a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda ed elastica;

non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Tipologie richieste:

seppioline;

calamari;

calamari anelli;

moscardini;

polpo min. 800-1.200g.;

seppie min. 400-800g.

14 – PASSATA DI POMODORO A FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi :

colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo priva di odore e sapore estranei.

Deve essere di produzione nazionale a filiera corta

Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza.

15 - P A N E

15.1 PANE A FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi Il pane fornito deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è vietato l'uso il pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto; deve essere prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge;

potranno essere forniti panini di circa g 50-60 o pane preaffettato.

La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili. Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne.

Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazione plastiche.

Tipologie richieste: pane comune e pane all'olio a filiera corta,

15.2 PANE INTEGRALE: Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale.

Previo accordo con il fornitore, può essere previsto l'impiego di pane diversificato o per ingredienti (pane con farine di cereali diversi dal frumento, ai 5 cereali ecc.), o per formato (quali ad es. pane tipo pugliese, toscano, arabo ecc).

16 PRODOTTI DA FORNO, FARINACEI

16.1 FARINA BIANCA (BIOLOGICA 100%) A FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi: non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Tipologie richieste Tipo 0; 00; 1 nel rispetto dei limiti di legge.

16.2 FARINA DI MAIS (BIOLOGICA 100%)

Requisiti qualitativi: deve essere di colore giallo più o meno intenso con assenza di colori anomali. L'odore deve essere aromatico e tipico del cereale. Il sapore caratteristico, esente da gusti e sapori anomali.

16.3 CRACKERS (BIOLOGICI 100%)

Requisiti qualitativi : come grassi possono contenere solamente olio extravergine di oliva, oppure olio di oliva, oppure oli vegetali monoseme fra arachidi – sesamo – girasole – mais;

non devono essere presenti coloranti artificiali;

devono essere prodotti in conformità alle disposizioni di legge vigenti;

devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli;

devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura;

le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti; è escluso l'uso di grassi animali e di grassi vegetali idrogenati.

Tipologie richieste: crackers non salati in superficie o asodici; crackers integrali.

16.4 FETTE BISCOTTATE/BISCOTTI A FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi : come grassi possono contenere solamente olio extravergine di oliva, oppure olio di oliva oppure oli vegetali monoseme fra arachidi – sesamo – girasole –mais; devono essere prive grassi idrogenati; non devono essere presenti coloranti artificiali; devono essere fresche e non devono

presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposte a frattura manuale e masticatura; sono preferibili fette biscottate integrali. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I biscotti (frollini, biscotti secchi ecc.) dovranno essere a filiera corta 100% sul peso totale.

16.5 GRISSINI

Requisiti qualitativi: È denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare. Devono essere preparati in conformità alle norme vigenti; devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina;

non devono essere presenti coloranti artificiali;

devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

17 - LATTE E LATTICINI

Tutti i prodotti devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti, secondo la normativa vigente.

17.1 LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT PROVENIENTE DA FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi: deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi.

17.2 YOGURT

Requisiti qualitativi : lo yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;

nello yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata a pezzi o come purea;

deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

17.3 PARMIGIANO REGGIANO DOP

Formaggio semigrasso a pasta dura cotta ed a lenta maturazione.

Requisiti qualitativi: deve rispondere alle norme vigenti ed essere ottenuto in conformità alle caratteristiche riportate nel Disciplinare di Produzione vigente;

deve essere marchiato e avere una stagionatura di almeno 24 mesi documentata;

non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro.

17.4 MOZZARELLA FRESCA

Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da solo latte intero fresco e pastorizzato.

Requisiti qualitativi: non deve contenere conservanti;

I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

17.5 RICOTTA A FILIERA CORTA

Formaggio fresco senza crosta, prodotto da latte intero pastorizzato con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine.

Requisiti qualitativi: pasta di colore bianco uniforme; consistenza uniforme granulosa tendente allo sfaldamento; non deve contenere conservanti;
non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

17.6 CACIOTTA VACCINA A FILIERA CORTA

Formaggio da taglio semistagionato ottenuto da latte vaccino intero con aggiunta di fermenti lattici selezionati, caglio e sale, prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine del latte utilizzato.

Requisiti qualitativi: stagionatura minima 14 gg, media 30-35 gg; deve essere presente una crosta di spessore di circa 1 mm;
deve presentarsi di consistenza sostenuta resistente alla pressione e al taglio;
deve presentarsi di colore bianco-giallo paglierino e mantenere dopo il taglio la forma dello spicchio.

Potranno essere proposti anche altri formaggi, che possano servire a fare conoscere prodotti che costituiscono un patrimonio nazionale e del territorio in particolare (es. Scuacquerone dell'Emilia Romagna DOP, Pecorino, Montasio, Asiago DOP, Taleggio DOP ecc.)

17.7 BURRO A FILIERA CORTA

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti.

Requisiti qualitativi:

deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento;
non deve essere in alcun modo alterato;
non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie;
non deve esserci crescita di muffe;
non deve essere microbiologicamente contaminato.

18 - U O V A

18.1 UOVA FRESCHE

Uova fresche di gallina di produzione nazionale e provenienti da allevamento a terra.

Requisiti qualitativi devono essere:

uova fresche di gallina di produzione nazionale ;
categoria qualitativa: A;
categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
germe: sviluppo impercettibile;
esente da odori anomali.

18.2 UOVA PASTORIZZATE INTERE O DI SOLO ALBUME

Requisiti qualitativi

ottenuto da uova di gallina;

sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;

devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;

il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso; il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi.

19- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Di norma e secondo stagionalità deve essere privilegiato l'utilizzo di prodotti regionali e/o provenienti in un raggio di 100 km dalla sede del comune. Alcuni prodotti devono essere biologici 100%.

Quando provenienti da agricoltura di tipo convenzionale devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione.

Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

I prodotti di ortofrutta devono avere i seguenti requisiti:

- essere di 1ª categoria;
- essere interi, sani, esenti da difetti;
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle specie e varietà richieste;
- avere raggiunto la maturazione di consumo;
- essere omogenei ed uniformi;
- essere privi di alterazioni dovute a parassiti;
- essere privi di parassiti;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- essere privi di odore e/o sapore estranei.

Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- avere subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

19.1 ORTAGGI FRESCHI

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge vigenti.

Tipologie richieste: Le varietà di verdura richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:

ANNUALE: aglio, cipolle, erbe aromatiche come: rucola, prezzemolo, rosmarino e salvia, carote, patate, insalate varie, funghi, finocchi, bietole da costa, cicoria catalogna, indivia lattuga romana, radicchio rosso;

SETTEMBRE/OTTOBRE: basilico, cetrioli, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolo verza, fagiolini, melanzane, peperoni, pomodori maturi, pomodori da insalata, porri, sedano, spinaci, zucchine;

NOVEMBRE/DICEMBRE: bieta, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolo verza, melanzane, peperoni, sedano, spinaci, zucca gialla, zucchine;

GENNAIO/MARZO: bieta, broccoli, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla, cavolo verza;

APRILE/LUGLIO: asparagi, basilico, bieta, cetrioli, cipolle novelle, cavolfiori, cavolo verza, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori maturi, pomodori da insalata, porri, spinaci, zucchine.

Biete da costa, biete erbette, spinaci

Requisiti qualitativi: devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Lattughe

Requisiti qualitativi: Devono essere di aspetto fresco, prive di residui di sabbia o terriccio; i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti; il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare le seguenti caratteristiche:

per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato;
per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo.

Tipologie richieste:

gentile;
cappuccio;
romana;
iceberg.

Cetrioli

Requisiti qualitativi .

devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;
devono essere privi di sapore amaro;
possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Melanzane

Requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco e consistenti, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;
possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate, di superficie totale non superiore a 2 cm² , purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

globose (ovali);
tonde.

Peperoni dolci

Requisiti qualitativi:

devono essere privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie. devono essere muniti di peduncolo; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Tipologie richieste:

dolci lunghi (appuntiti);
dolci quadrati senza punta;
dolci quadrati appuntiti (trottola);
dolci di forma appiattita (topepo).

Pomodori

Requisiti qualitativi: devono essere turgidi;

la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;

non devono presentare il "dorso verde" o screpolature.

sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;

i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombelico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.

Tipologie richieste:

tondi;
a grappolo;
ciliegino;
insalatato;
verde.

Zucchine

Requisiti qualitativi: devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;

devono essere esenti da cavità e screpolature;

devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri.

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

peduncolo di lunghezza non >3 cm.

Carote

Requisiti qualitativi : devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità;

devono essere consistenti, non legnose;

devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie.

possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;

possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm;

devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio.

Tipologie richieste: novelle o varietà a radice piccola e a radice grande.

Finocchi

Requisiti qualitativi:

devono essere privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste: maschio o femmina.

Sedano da costa (bianco e verde) proveniente da agricoltura biologica 100%

Requisiti qualitativi: devono essere interi (l'estremità superiore può essere tagliata), di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare; devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;

per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;

devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

Cipolle (provenienti da agricoltura biologica 100%)

Requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve esser ritorto o tagliato non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;
sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo;

Tipologie richieste:

Bianca tonda, dorata tonda, rossa tonda

Patate

Requisiti qualitativi:

devono avere morfologia uniforme, peso minimo di 60 g per ogni tubero e massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
devono essere selezionate per qualità e grammatura;
le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germoglio ombra), né di germogli filanti.

non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo.

Devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;

è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;

possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste: Bintye Olanda;

Novelle;

Primura.

Odori – erbe aromatiche fresche

Requisiti qualitativi: devono essere di buona qualità;

devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;

devono avere il caratteristico aroma.

Tipologie richieste:

basilico fresco (a filiera corta);

prezzemolo;

rosmarino;

rucola;

salvia;

alloro;

timo;

origano;

maggiorana;

mentuccia;

erba cipollina.

19.2 ORTAGGI SURGELATI

Detti prodotti surgelati dovranno:

risultare privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;

avere odore e sapore rilevabili, e propri del prodotto di origine;

non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

E' consentito l'utilizzo di minestrone surgelato o di verdure e legumi misti surgelati per minestrone o passati quando non sia reperibile la corrispondente verdura fresca. In ogni caso, la composizione deve essere di minimo n. 10 varietà di verdure, indicativamente:

Minestrone: patate 35% (+/- 3%) carote 25% (+/- 3%) zucchine e pomodori 9% (+/- 3%) porri, sedano, cavolfiore, verza 5% (+/- 3%) prezzemolo, basilico 0,5% (+/- 3%)

Verdure e legumi misti per minestrone o passati : patate 25% (+/- 3%) carote 17% (+/- 3%) pomodori 9% (+/- 3%) fagiolini 8% (+/- 3%) borlotti 7,5% (+/- 3%) zucchine 6,5% (+/- 3%) piselli 10% (+/- 3%) porri, sedano, cavolfiore, verza 4% (+/- 3%) prezzemolo, basilico 0,5% (+/- 3%)

Se utilizzati piselli surgelati come contorno dovranno essere biologici 100%

20 FRUTTA FRESCA

Tipologie richieste:

Le varietà di frutta richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:

ANNUALE: banane, mele;

SETTEMBRE/OTTOBRE: uva, pere, prugne, kiwi, cachi;

NOVEMBRE/FEBBRAIO: pere, cachi, arance, mandarini (tipo clementine), mandaranci, kiwi;

MARZO/MAGGIO: pere, arance, , kiwi, fragole, arance;

GIUGNO/LUGLIO: fragole, ciliegie, prugne, pesche, albicocche, cocomeri, meloni.

Mele e pere da tavola

Requisiti qualitativi: I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondenti alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;

devono essere di buona qualità;

possono essere ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo o di colorazione;

nella pera il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

nella mela, il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata;

i difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti:

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza;
- per gli altri difetti, come le ammaccature lievi non decolorate, la superficie totale non deve superare 1 cm² , salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a cm² 0,25.

le pere non devono essere grumose.

Tipologie richieste:

Mele:

Golden;

Delicious;

Morgenduft,

Imperatore;

Stark delicious;

Royal gala.

Vanno privilegiate mese IGP e DOP

Pere:

Abate Fetel;

Decana;

Conference;

Kaiser;

Packam's;

Williams.

Vanno privilegiate pere dell'Emilia IGP

Agrumi

Requisiti qualitativi: non devono presentare secchezza della polpa;
 devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
 possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
 devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno, dovuto al gelo, e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate;
 devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tipologie richieste:**Arance:**

Tarocco;

Moro;

Sanguinello;

Navel;

Ovale (Valencia)

La colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;

Mandarini:

provenienza Sicilia e altre P.V.N.(provenienze varie nazionali);
 colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie totale del frutto.

Clementine:

senza semi

provenienza Calabria e altre P.V.N.(provenienze varie nazionali);
 colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie totale del frutto.

Pompelmi:

a polpa gialla o rosa

Limoni:

primo fiore di Sicilia e altre P.V.N.(provenienze varie nazionali);

sono ammessi limoni dalla colorazione verde tipica, (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo.

Pesche biologiche e nettarine IGP**Requisiti qualitativi:**

i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione, rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
 devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà;
 la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata e 0,5 cm² per gli altri difetti;
le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tipologie richieste: pesche nettarine IGP, a polpa bianca o gialla;
pesche noci.

Albicocche biologiche

Requisiti qualitativi :

i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà;
la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata, 0,5 cm² per gli altri difetti.

Prugne - Susine biologiche

Requisiti qualitativi: i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;
devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà;
la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento, tuttavia possono essere ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata, 0,5 cm² per gli altri difetti.

Tipologie richieste: almeno due tipologie diverse.

Ciliegie

Requisiti qualitativi:

devono essere munite di peduncolo, esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine;
possono essere ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

duroni o duracine;
altre, secondo disponibilità.

Uva da tavola

Requisiti qualitativi:

i grappoli devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;

gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e, se possibile, ricoperti della loro pruina;

possono essere ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, leggerissime bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste :Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina;

Nera: Cardinal.

Kiwi

Requisiti qualitativi :

devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;

devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà;

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, difetti superficiali della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm², un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

la calibrazione è determinata dal peso dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente: Kiwi: 70 g.;

la differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

Fragole

Requisiti qualitativi :

i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;

devono essere di buona qualità, di aspetto fresco non lavate, provviste di calice e di un breve peduncolo verde e fresco, prive di terra;

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione (una zona bianca non superiore a 1/10 di quella del frutto), lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

la calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente: Fragole: 18 mm.;

sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Banane

Requisiti qualitativi:

Devono essere: sode, di colore adeguato, intere, prive di residui di pistilli, con peduncolo intatto, senza piegature, senza tracce di infezioni fungine e di disseccamento;

di buona qualità, esenti da danni dovuti a basse temperature;

prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, pulite (prive di sostanze estranee visibili), prive di odore e/o sapore estranei;

presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Le mani e i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto: esso avrà una colorazione normale, sana, non presenterà infezioni fungine e dovrà, nel caso di frammento, presentare un taglio netto e non smussato, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco;

possono presentare lievi difetti di forma, della buccia nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso provocare il deterioramento della polpa e pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

la calibrazione è determinata dalla lunghezza minima e dallo spessore dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente: lunghezza minima: 14 cm - spessore minimo: 27 mm.;

– in deroga, le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2^a categoria;

sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Meloni

Requisiti qualitativi:

devono essere di buona qualità, privi di terra e presentare le caratteristiche tipiche della varietà;

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita);

possono presentare leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni, lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo non superiori a 2 cm. e che non raggiungano la polpa, non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino il deterioramento della polpa;

lunghezza massima del peduncolo: cm 2.

Tipologie richieste:

Meloni retati;

meloni lisci.

Cocomeri

Requisiti qualitativi :

i frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione;

la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;

i frutti devono essere di buona qualità, privi di terra, di fessurazioni e ammaccature;

possono essere ammessi lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino il deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;

il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

Cachi

Requisiti qualitativi:

i frutti devono essere sufficientemente sodi, non molli né avvizziti;

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, e non provochino il deterioramento della polpa;

la polpa deve essere integra e il calice ben inserito;

al momento del consumo la polpa dev'essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

21 OLI MONOSEME: OLIO DI ARACHIDE E DI GIRASOLE

Requisiti qualitativi:

devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione richiesti dalla normativa vigente;
 il prodotto dovrà essere limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore;
 il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici;
 le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi alle normative vigenti;
 i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosione interna o altro;
 le confezioni devono riportare in etichetta le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.

22. POMODORI PELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE A FILIERA CORTA

Requisiti qualitativi :

devono possedere i requisiti minimi previsti dalla legge. Come da normativa, i pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, che presentino il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, che provengano da varietà idonee alla conservazione;
 il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto;
 i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%;
 i prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata;
 nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.
 I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n. 209 e s.m.i.;
 I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto;
 all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione;
 le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (Legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/80), secondo la normativa vigente;
 internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo;
 l'etichettatura deve essere conforme al Regolamento Europeo 1169/2011 e, comunque alla normativa vigente.

23 FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi: deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco; deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
 deve essere priva di frammenti di gusci;
 non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
 esente da aflatossine;
 non contenente anidride solforosa.

Tipologie richieste:

Mandorle;
 noci gherigli;

nocciole;
 pinoli;
 arachidi,
 pistacchi
 Prodotti, preferibilmente, di origine UE.

24 UVA SULTANINA

Requisiti qualitativi: deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
 non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

25 SALE FINE - GROSSO

Requisiti qualitativi: sale ad uso commestibile, denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
 deve essere sale iodato;
 il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
 non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

26 OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:
 devono essere ottenute da vegetali maturi, ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
 il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
 il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
 Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro e deve essere di produzione nazionale.

Tipologie richieste:

denocciolate;
 a rondelle.

27 ACETO

Requisiti qualitativi:
 non sono ammessi aceti aromatizzati né contenenti conservanti artificiali;
 vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
 non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
 acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3% .

Tipologie richieste:

aceto di vino rosso o bianco ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
 aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela;
 aceto balsamico di Modena IGP: ottenuto in conformità e rispondente alle caratteristiche riportate nel Disciplinare.

28 SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi: deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone;
 la consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei.

29 ORZO SOLUBILE:

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua;

deve essere esente da umidità anomala e grumi.

30 INFUSI

Requisiti qualitativi: devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

karkadè in filtri o in fiore;

the e the deteinato in filtri e solubile;

camomilla in filtri e solubile (può essere composto da fiori interi o solo parti di essi).

Gli infusi possono provenire da agricoltura biologica.

Confezionamento richiesto: in bustine monodose.

31 ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi: Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti: se semolato, deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;

non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;

non deve presentare odore, colore e sapore anomali; può essere confezionato in singole monoporzioni.

Tipologie richieste: zucchero semolato, anche in bustine monodose;

zucchero grezzo di canna, anche in bustine monodose;

zucchero impalpabile vanigliato

32 MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

Le CONFETTURE devono presentarsi con una massa omogenea, o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida;

odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;

non si devono riscontrare:

- caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Le MARMELLATE devono presentarsi con una massa omogenea, o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida; possono essere confezionate in porzioni monodose (g 25) o vasetti in vetro o PET multiporzione; i prodotti devono essere conformi alle prescrizioni del D. Lgs. 50/2004 e s.m.i.

33 PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA (prodotte con frutta proveniente da agricoltura biologica)

Requisiti qualitativi:

Il prodotto deve presentarsi omogeneo;
 non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
 devono essere privi di conservanti, coloranti, additivi;
 il contenuto in frutta: almeno del 90%; non sono consentiti polpe o purea di frutta dolcificate artificialmente o con zuccheri aggiunti (ad esempio: zucchero di canna, glucosio, sciroppo di glucosio, saccarosio e fruttosio).

Tipologie richieste:

mela
 pera
 pesca/mela

Il prodotto deve essere confezionato in mono-porzioni da g. 100.

Utilizzo:

Salvo in casi eccezionali e giustificati, questi prodotti non devono essere utilizzati come sostitutivi della merenda mattutina a base di frutta fresca. Sarà consentito soltanto nei casi eccezionali di mancanza della frutta fresca.

34 MIELE

Requisiti qualitativi:

deve essere di produzione nazionale;
 non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
 non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
 deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze; non essere stato sottoposto a trattamento termico che abbia reso in gran parte inattivi, o distrutto, gli enzimi presenti;
 non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
 non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.
 Tipologie richieste millefiori; acacia. Può essere confezionato in porzioni monodose (g 25) o vasetti in vetro multiporzione;

35 CACAO E CIOCCOLATO

Sia cacao che cioccolato dovranno provenire dal Mercato Equo e solidale 100%

36 NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi : devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
 non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
 devono essere privi di conservanti;
 contenuto in frutta: min. 70%; assenza di dolcificanti artificiali o zuccheri aggiunti (ad esempio: zucchero di canna, glucosio, sciroppo di glucosio, saccarosio e fruttosio);
 per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero).

Tipologie richieste:

pera;
 mela;

pesca;
albicocca;
agrumi ananas, ecc.

Il confezionamento è previsto in tetrabrik monoporzioni da 200ml.

Utilizzo:

Salvo in casi eccezionali e giustificati, questi prodotti non devono essere utilizzati come sostitutivi della merenda mattutina a base di frutta fresca.

37 GELATI INDUSTRIALI

Requisiti qualitativi:

Sono ottenuti dal congelamento di una miscela di latte, crema e zucchero addizionata di frutta o succhi di frutta o di aromi naturali previsti (cioccolato, mandorle, vaniglia, pistacchio, ecc.);
devono essere a base di frutta o latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati;
devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati dalla normativa vigente e standard di riferimento;
devono essere forniti in confezioni integre monoporzione e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da normativa vigente.

Tipologie richieste: Il gelato richiesto può essere in stecco, in coppetta o biscotto con grammatura variabile a seconda del prodotto (50-80 gr).

Ogni confezione deve riportare lotto, scadenza, ingredienti ed etichetta nutrizionale.

38 PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI - SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi: Devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

tutti i prodotti devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC (Associazione Italiana Celiachia) in vigore ed avere il contrassegno concesso da AIC;

oppure: essere presenti nel Registro Nazionale dei Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare o rispettare i medesimi requisiti;

deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno);

le proteine contenute devono provenire da uova o latte;

deve essere completamente assente il glutine (<2 Oppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%;

il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli;

pane e base per pizza

biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci

dessert UHT, mousse/polpe di frutta;

farina;

pane grattato;

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

39 ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Deve essere garantita la fornitura di tutti i prodotti necessari per l'alimentazione dei bambini del nido d'infanzia autorizzati dal Ministero della Salute.

Gli alimenti per la prima infanzia sono i prodotti espressamente destinati ai lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) e ai bambini fino a tre anni di età.

Per questa seconda categoria (bambini fino a 3 anni) si tratta di cosiddetti baby food: alimenti a base di cereali e altri, complementari all'alimentazione lattea, disciplinati da:

Direttiva 2006/125/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini che codifica la direttiva 96/5/CE

Decreto del Presidente della Repubblica 7 aprile 1999, n. 128: Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini e ss.mm.ii.

Si richiede la fornitura secondo la normativa vigente di

1. Alimenti a base di cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato;
2. Alimenti a base di cereali, con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituiti o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
3. Pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
4. Biscotti e fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;
5. Alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

Gli omogeneizzati, quando utilizzati, devono essere senza conservanti e sterilizzati. Gli omogeneizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte. Le tipologie richieste sono manzo, vitello, pollo, tacchino, formaggino, pesce – frutta: gusti vari

40 - NOTE AGGIUNTIVE

PURE' DI PATATE

Il purè di patate deve essere preparato dalla cucina con l'utilizzo di patate fresche e ingredienti freschi.

Non è consentito l'utilizzo di preparati per purè.

SALSE E SUGHI

Tutte le salse, sughi e condimenti devono essere realizzati in cucina. Non è consentito l'utilizzo di prodotti confezionati.

PANATURE INDUSTRIALI

Non è consentito l'utilizzo di prodotti preconfezionati o pre-panati industriali.

Tutte le panature devono essere preparate dalla cucina.

RICETTARIO

La commissione mensa può formulare proposte specifiche di menù.

TORTA FRESCA Si richiede la preparazione nei centri cottura di una torta fresca ogni mese, da proporre a merenda a tutti i bambini.

Gli ingredienti presenti nelle ricette delle torte devono seguire le stesse caratteristiche contenute nel Capitolato.

CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo dei primi piatti, secondi piatti o contorni dovranno essere messi a disposizione di tutti in ogni momento: sale, aceto, olio extravergine d'oliva e limone affettato.

PARMIGIANO REGGIANO

Per quanto riguarda i primi piatti il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) dovrà essere aggiunto soltanto su richiesta durante il servizio (e non in fase di preparazione del piatto).

Il formaggio dovrà poi essere messo a disposizione anche successivamente per integrazioni, a seconda del gusto degli utenti.

INSALATE

Le verdure come gli spinaci e le bietole devono essere molto ben strizzati e tagliati finemente.

Le foglie di insalata devono essere ben tagliate e condite con cura, con olio extravergine d'oliva

e poco sale. I finocchi e le carote o altre verdure preparate per il consumo a crudo devono essere sempre tagliate filangée.

I pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

ALTRI PRODOTTI NON CONSENTITI IN MENU'

Tonno in conserva (v. eccezione di cui all'art. 22 del Capitolato speciale);

Budini confezionati;

Frutta sciroppata;

Preparati per brodo;

Olii di semi/composti (consentito solo olio EVO o monoseme: mais o girasole);

Patate surgelate/congelate.

STAGIONALITÀ Il menu scolastico dovrà essere declinato in due variazioni stagionali, tenendo conto delle differenze di temperatura e disponibilità di frutta e verdura fresche.

INDICE

- 1.- PREMESSA
- 2.- MENU PER BAMBINI DI ETA' SUPERIORE AI 3 ANNI E PER ADULTI
- 3.- COMPOSIZIONE DEI PASTI 4.- REGOLE PER LA COMPOSIZIONE DEL MENU
- 5.- OCCASIONI PARTICOLARI: CESTINO PER GITE PER LA SCUOLA PRIMARIA
- 6.- GRAMMATURE DI RIFERIMENTO
- 7.- REGOLE DI COTTURA PER TUTTE LE FASCE D'ETA': METODI E DIVIETI

1. - P R E M E S S A

I menù saranno predisposti dal fornitore e sottoposti all'Unione, nel rispetto delle indicazioni che seguono nei paragrafi successivi. La predisposizione del menù deve garantire un apporto qualitativo e quantitativo nutrizionalmente equilibrato e completo, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze di mantenimento e di crescita dei bambini, evitando che l'organismo attivi meccanismi di adattamento in risposta a carenze ed eccessi nutrizionali. I "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" (LARN) costituiscono il principale riferimento per costruire una dieta adeguata che concorra ad evitare carenze, conservare al meglio le funzioni dell'organismo, diminuire il rischio di malattia e promuovere salute e benessere. Nelle indicazioni che seguono, sono stati presi a riferimento: L.A.R.N. "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" elaborati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana); "Linee guida per una sana alimentazione italiana" formulate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN); Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica pubblicate in G.U. n. 134 del 11-6-2010; Direttive emanate a livello regionale in base anche alle esperienze dirette maturate dai SIAN nel campo della ristorazione collettiva (L.R. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione" – "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna" (2009) - DGR n. 418/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo");

Dieta mediterranea, in quanto modello alimentare scientificamente validato, e per questo iscritta e riconosciuta nel 2010 dall'UNESCO nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità. La valutazione complessiva dei menù tiene conto non solo della qualità nutrizionale, ma anche della qualità igienico-sanitaria e del gusto/gradimento degli utenti.

Ciò premesso, a seguire, si riportano i principi base a cui le proposte di menù devono fare riferimento:

- rispetto degli apporti raccomandati dai LARN, da garantire considerando la dieta media settimanale, soprattutto per quanto concerne i micronutrienti e sempre attraverso un'ampia varietà di alimenti proposti;
- compatibilità sia nutrizionale, che organolettica delle ricette proposte;
- menù da ruotare su quattro settimane e per stagionalità, così da consentire una maggiore varietà di piatti proposti e privilegiare il consumo di frutta e verdure di stagione;
- massima variabilità e rotazione, per quanto riguarda sia le ricette che gli ingredienti (è consigliato evitare ricette con nomi di fantasia per favorire la comprensione degli ingredienti presenti nelle preparazioni da parte degli utenti e delle famiglie);
- garanzia e salvaguardia della tipicità delle preparazioni locali;
- indicazione delle preparazioni in base alla loro quota proteica e calorica;
- preparazioni e metodi di cottura semplici;
- promozione ed applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti, che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile;

- offerta costante sia di frutta che di verdura, cotta e cruda, per favorirne il consumo;
- alternanza tra primi piatti asciutti e in brodo, anche in funzione della stagionalità;
- uso di carni e pesci di tipo magro e di formaggi a minor contenuto di grassi;
- proposta di piatti unici (esempio legumi e verdure associati ai cereali), in alternativa al tradizionale pasto composto da un primo piatto e di un secondo, abbinati a contorno, frutta o dessert;
- uso raccomandato di cereali/prodotti integrali.

Il fornitore dovrà esporre, presso ogni sede in cui viene consumato il pasto, il menù in vigore, nonché, se richiesto dall'Unione, i menù speciali.

Sul sito web della Ditta Aggiudicataria potranno essere pubblicati i menu e le ricette, complete di grammature distinte per fascia di età, delle caratteristiche dell'ingrediente "principale" (ad esempio se si tratta di ingrediente surgelato) e degli eventuali allergeni presenti.

2. - MENU PER BAMBINI DI ETÀ SUPERIORE AI NOVE MESI E PER ADULTI

I menù devono rispondere ai criteri di una dieta equilibrata sotto il profilo nutrizionale; quindi devono tenere conto della ripartizione percentuale del fabbisogno calorico indicata dai LARN (colazione 15/20%; spuntino 5%; pranzo 35/40%; merenda 5/10%, cena 30/35%).

RIPARTIZIONE CALORICA

	9mesi – 36 mesi	3-6 anni	6-11 anni
Kcal/giorno	1.000-1.300	1.400-1.600	1.800-2.000

RIPARTITE IN:

Spuntino mattino 5%	50-70	70 - 90	90 - 100
Pranzo 35-40%	400-500	600 - 700	800 - 900
Merenda pomeriggio 5-10%	50-150	70 - 180	90 - 200

Il fornitore deve avere cura che i pasti somministrati ai bambini siano adeguati alla loro capacità di masticazione;

pertanto deve adottare le misure idonee ad evitare incidenti di ostruzione delle prime vie aeree, quali, in relazione alle diverse età: utilizzo di formati minuscoli di pasta, verdure cotte passate a purea od aggiunte a frittate e sformati, tagliate a rondelle o gratinate al forno, verdure crude tagliate a julienne, o scelte tra quelle più tenere come insalatine miste, utilizzo di pesci senza spina.

In particolare per i bambini che non hanno ancora raggiunto i 12 mesi d'età dovrà essere prestata massima attenzione, oltre che ai componenti del pasto, alla consistenza degli alimenti proposti utilizzandoli in purea o passati o tritati fino a quando il bambino sarà in grado di avere una masticazione sufficiente.

Possono essere utilizzate tutte le tipologie di cereali, meglio se integrali; per alcuni cereali in grani come orzo e farro può risultare più difficile la somministrazione per la consistenza e la dimensione dei chicchi, quindi possono essere proposti in forme diverse, come farro spezzato.

I menù saranno verificati, di norma con cadenza annuale, e potranno essere periodicamente soggetti a modifiche al fine di:

- aumentare la gradevolezza dei piatti;
- favorire l'uso di frutta e verdura di stagione;
- affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nell'accettare i piatti proposti da parte dei bambini;
- garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti;
- rispondere ad esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo;
- essere coerenti con i programmi di educazione alimentare sviluppati nell'ambito scolastico.

Qualunque modifica ai menù indicati dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque piatto potrà essere aggiunto e/o sostituito solo se di valore nutrizionale equivalente e previo accordo con l'Amministrazione e con il servizio SIAN dell'AUSL di competenza.

3. - COMPOSIZIONE DEI PASTI

I singoli piatti devono essere preparati in conformità alle grammature pro capite dei generi alimentari, al netto degli scarti di cui alla tabella riportata al punto 6: "Grammature di riferimento".

Si intende per "pasto" l'insieme delle preparazioni consumate da ogni bambino. Comprende, oltre al pranzo che è la consumazione principale, lo spuntino di metà mattina e/o la merenda.

La composizione del pasto è data da:

EVENTUALE SPUNTINO DI METÀ MATTINO;

EVENTUALE MERENDA DI METÀ POMERIGGIO;

PRANZO.

Per la composizione del pasto nei diversi ordini di scuola si veda l'art. 35 del Capitolato

4.- REGOLE PER LA COMPOSIZIONE DEL MENU'

Nell'elaborazione dei menù settimanali tutte le diverse portate devono essere considerate e valutate. Lo schema di frequenze di gruppi proteici che segue, predisposto tenendo conto anche della comune tipologia dei pasti consumati in famiglia, quindi al di fuori della mensa scolastica, definisce per la ristorazione scolastica le frequenze standard, sulle 4 settimane, per i diversi gruppi proteici:

Legumi (anche come piatto unico se associato ai cereali)	1 – 2 volte la settimana (minimo)
Carni fresche	1 – 2 volte la settimana a rotazione carne bianca/carne rossa (massimo)
Pesce fresco o surgelato	1 – 2 volte la settimana (minimo)
Uova	0 – 1 volta la settimana (massimo)
Formaggi	0 – 1 volta la settimana; Parmigiano Reggiano aggiunto quotidianamente ai primi piatti
Carni trasformate come prosciutto crudo e cotto, bresaola, spalla cotta, lonzino magro	0 – 1 volta ogni 15 giorni in sostituzione della carne fresca.

I menù verranno concordati tra L'Unione e il fornitore attingendo dal successivo "Elenco delle preparazioni", che potrà essere eventualmente integrato da quanto offerto dal fornitore in sede di gara con preparazioni di contenuto proteico analogo. Almeno una volta al mese dovrà essere prevista una "giornata speciale" in cui saranno proposti ai bambini cibi non offerti abitualmente.

I PRIMI PIATTI

I primi piatti devono essere a base di cereali, sia in chicchi, che trasformati (grano, riso, orzo, miglio, farro, mais, pasta, cous-cous, crostini di pane, ecc...). I menù devono attenersi alle seguenti indicazioni:

a) i passati, le minestre, le zuppe, i brodi devono essere proposti almeno 1 volta alla settimana e almeno 2 volte per i bambini fino a 6 anni;

b) i primi piatti "in bianco" possono essere proposti a settimane alterne;

c) la pasta all'uovo ripiena può essere proposta a settimane alterne;

d) deve essere garantita un'equa alternanza tra primi piatti asciutti e in brodo, anche in funzione della stagionalità;

e) i formati della pasta devono essere adeguati all'età e relativa capacità masticatoria, dei bambini. Nella nostra realtà locale i cereali e loro derivati, di norma, sono utilizzati in forma raffinata; per incrementare l'apporto di fibre se ne raccomanda invece l'uso in forma integrale.

In sintesi: Cereali (grano, riso, orzo, miglio, farro, mais, pasta, couscous, crostini di pane, ecc., meglio se integrali) 1 porzione tutti i giorni variando il tipo di cereale proposto.

Pasta all'uovo ripiena: 1 volta ogni 15 giorni.

Pasta all'olio extravergine: 1 volta ogni 15 giorni.

Passati / zuppe / brodi: 1 – 2 volte la settimana.

Nei primi piatti il contenuto proteico può variare in modo apprezzabile, a seconda della quantità e tipologia degli ingredienti presenti. Si distinguono pertanto in:

1. PRIMI PIATTI A BASSO CONTENUTO PROTEICO (riferimento: "Elenco delle preparazioni" - punto 01), intesi come primi piatti costituiti da cereali (o loro derivati) combinati con sughi a base di verdura o con brodi.

Queste preparazioni vanno abbinate a SECONDI PIATTI AD ELEVATO CONTENUTO PROTEICO quali legumi, pesce, carne, uovo o formaggio (vedi: "Elenco delle preparazioni" - punto 01).

2. PRIMI PIATTI A MEDIO CONTENUTO PROTEICO (riferimento: "Elenco delle preparazioni" - punto 02), intesi come:

→ passati o minestre di legumi con cereali e/o derivati e/o pasta all'uovo;

→ cereali e/o loro derivati conditi con sughi a base di legumi, carne, pesce o latticini;

→ pasta all'uovo condita con sughi a base di verdura.

Tali preparazioni devono essere accompagnate a SECONDI PIATTI A MEDIO CONTENUTO PROTEICO (vedi: "Elenco delle preparazioni" - punto 02).

3. PRIMI PIATTI AD ELEVATO CONTENUTO PROTEICO (riferimento: "Elenco delle preparazioni" - punto 03) intesi come primi piatti costituiti da cereali, pasta di semola e all'uovo, variamente combinati con ingredienti ad elevato contenuto proteico.

Tali piatti non devono essere associati a secondi piatti proteici, ma solo a verdure crude e/o cotte (vedi "Elenco delle preparazioni" - punto 03), in quanto piatti unici.

I SECONDI PIATTI

La scelta dei secondi piatti sarà modulata in modo da integrarsi con le altre preparazioni, per fornire un introito calorico corretto e un giusto equilibrio nell'apporto di macro e micronutrienti.

L'alimento con maggior valore proteico è quello che caratterizza la giornata alimentare. La grammatura totale degli alimenti scelti per caratterizzare la giornata alimentare (legumi, pesce, carne, uova o formaggio) è quella riportata nella tabella "Grammature di riferimento", al successivo punto 6. Sulla base di queste grammature si rende pertanto opportuno differenziare i secondi piatti, in base al loro contenuto proteico, in:

1. **SECONDI PIATTI A MEDIO CONTENUTO PROTEICO** (riferimento: "Elenco delle preparazioni" - punto 02), intesi come quelli rappresentati da preparazioni a base di "verdure e formaggio" e a base di "cereali, verdure e formaggio". Tali preparazioni devono essere accompagnate a **PRIMI PIATTI A MEDIO CONTENUTO PROTEICO** (vedi "Elenco delle preparazioni" - punto 02).
2. **SECONDI PIATTI AD ELEVATO CONTENUTO PROTEICO** (riferimento: "Elenco delle preparazioni" - punto 05). Sono considerati secondi piatti ad "elevato contenuto proteico" quelli rappresentati dalle categorie:
 → legumi, pesce, carne, uovo, formaggio;
 Tali preparazioni devono essere accompagnate a **PRIMI PIATTI A BASSO CONTENUTO PROTEICO** (vedi "Elenco delle preparazioni" - punto 05).

Inoltre:

- durante il periodo invernale il piatto freddo non può essere proposto più di una volta ogni due settimane, ad eccezione di situazioni di emergenza o occasioni particolari, quali scioperi del personale scolastico;
- le settimane in cui pesce e carne sono previsti 2 volte alla settimana, non devono risultare contigue (es: non la prima e la seconda; ammesse la prima e la terza). In ogni caso, detti "alimenti caratterizzanti" devono essere proposti almeno una volta come secondo piatto, mentre una volta possono essere offerti come piatto unico (es. lasagne al ragù di carne), o come primo piatto a medio contenuto proteico (es: pasta di semola al sugo di pesce; pasta di semola al ragù), nel rispetto delle grammature riportate nella tabella "Grammature di riferimento";
- pizza e simili con mozzarella e/o prosciutto e pomodoro possono essere proposti o come piatto unico o abbinati a primi piatti in brodo vegetale o passato di verdura.

PIATTI UNICI

Una volta al mese può essere proposto un "piatto unico", costituito da carboidrati e da proteine animali o vegetali (come i legumi), privilegiando l'associazione di cereali e legumi ed accompagnandolo con un contorno di verdura cruda e/o cotta e una porzione di frutta per farne un pasto completo.

CONTORNI, FRUTTA, CONDIMENTI, PANE, DOLCI, ACQUA

I contorni, la frutta fresca o secca oleosa, i condimenti, il pane e l'acqua devono essere somministrati come specificato negli appositi successivi paragrafi e in particolare:

CONTORNI

Verdure e ortaggi 1 porzione a pasto:

- crude 2 – 3 volte a settimana

- cotte 1 – 2 volte a settimana

Patate 0 – 1 volta a settimana

Le verdure devono essere presenti a ogni pasto, privilegiando quelle fresche di stagione crude, 3 volte a settimana, abbinandole o alternandole con verdure cotte, 1 volta a settimana.

Per il Nido: a pranzo dovrà essere sempre presentata sia una verdura cotta che una cruda.

Le verdure possono anche essere proposte come "antipasto", per favorirne il consumo. Le patate, proposte come contorno, devono essere abbinare a un primo piatto in brodo ed essere proposte non più di una volta a settimana, associate a una verdura.

FRUTTA FRESCA

Frutta fresca di stagione 1 porzione a pasto. Deve essere assicurato il consumo abituale di frutta fresca di stagione: almeno 1 volta al giorno per tutte le fasce di età.

Proposta di regola a fine pasto, può costituire anche un ottimo spuntino di metà mattina, in quanto a metà mattina può risultare più appetibile (a fine pasto i ragazzi sono già sazi), oltre che utile, poiché, fornendo meno calorie di uno snack o simili, permette di arrivare al pranzo di mezzogiorno con un maggior appetito.

FRUTTA SECCA OLEOSA

Frutta secca oleosa (tritata finemente per i più piccoli) 2 volte al mese

Deve essere somministrata una volta alla settimana anche come merenda pomeridiana.

I CONDIMENTI

Per realizzare l'obiettivo di ottenere un contenimento nell'apporto di grassi saturi e di grassi modificati dalle cotture o industrialmente (trans-insaturi), deve essere usato come grasso da condimento olio extravergine d'oliva a crudo.

Per la preparazione di prodotti freschi da forno dolci e salati, in sostituzione di grassi di origine animale comunemente utilizzati (burro, strutto, ecc), è ammesso l'utilizzo non solo di olio extravergine d'oliva, ma anche di oli vegetale mono seme fra arachidi - sesamo – girasole – mais.

E' vietato l'uso di condimenti aggiunti, come gli esaltatori di sapidità, quali ad esempio i dadi da brodo con glutammato e grassi idrogenati; in sostituzione vanno usate erbe aromatiche varie.

Il succo di limone, meglio se predisposto al momento, e l'aceto sono da utilizzare secondo ricetta.

Il sale, da utilizzare sempre in quantità minime, deve essere iodato.

PANE

Pane fresco e pane integrale- 1 porzione a pasto

Deve essere fornito pane comune e insipido o a ridotto contenuto di sale. E' ammesso pane all'olio solo a filiera corta. E' raccomandato l'uso di pane prodotto con farine integrali o l'uso di pane tipico locale nei limiti delle caratteristiche sopra riportate: tempi e modalità di somministrazione di detti tipi di pane fresco sono da concordare con l'Unione(o secondo quanto offerto in sede di gara).

PRODOTTI DA FORNO DOLCI NON PRECONFEZIONATI

Dolce a fine pasto o come merenda non più di 1 volta al mese, oltre che in occasione delle festività come Natale, Pasqua, Carnevale o fine anno scolastico.

Il dolce deve essere semplice, senza farciture di panna e crema;

nel periodo estivo può essere sostituito con gelato alla frutta.

L'ACQUA

L'acqua potabile fornita dagli acquedotti pubblici è igienicamente sicura e pertanto è prevista come bevanda.

SPUNTINI E MERENDE Gli spuntini del mattino, ove richiesti, devono essere costituiti preferibilmente da frutta fresca di stagione (intera, a pezzi, frullata, spremuta al momento).

Per la Scuola Primaria: in caso venga somministrato lo spuntino del mattino (merenda), è consentito alternare alla frutta fresca di stagione semplici prodotti da forno secondo un menu che il fornitore proporrà all'approvazione della Commissione Mensa.

Per il Nido e per la Scuola dell'Infanzia lo spuntino del mattino, una volta al mese e se concordato con il personale, in occasione delle "feste per i compleanni", può essere costituito anche da un dolce da forno di tipo casalingo non preconfezionato o da un gelato alla frutta. Le merende pomeridiane, ove richieste, devono essere varie e opportunamente alternate fra loro:

Frutta fresca di stagione (intera, a pezzi, frullata, spremuta al momento) e/o frutta secca oleosa	1 – 2 volte la settimana
Yogurt	1 – 2 volte la settimana
Latte, eventualmente dolcificato con poco miele: - intero fino a 3 anni - parzialmente scremato da 3 a 6 anni	1 – 2 volte la settimana
Pane, prodotti da forno salati (con olio EVO o monoseme), a ridotto contenuto di sale, meglio se preparati con farine integrali (come piadina, grissini, crackers, tarallini)	0 – 1 volta la settimana
Prodotti da forno dolci freschi (biscotti secchi, torte, crostate) o gelato nel periodo estivo	0 – 1 volta la settimana
Polpa di frutta al 100% frutta	0 – 1 volta la settimana
Bevande quali karkadè, caffè d'orzo eventualmente dolcificate con poco miele, tè deteinato.	1 – 2 volte la settimana

L'acqua deve essere sempre a disposizione.

Vanno evitati the, bibite dolci o gassate. Nell'ambito delle indicazioni fornite nei paragrafi precedenti, l'Unione e il fornitore concorderanno schemi di menù articolati su 4 settimane, personalizzandoli attraverso l'inserimento delle varie preparazioni che si trovano indicate nel seguente "Elenco delle

preparazioni" (punti da 0.1 a 0.5), delle preparazioni eventualmente offerte in sede di gara o equivalenti, salvaguardando il principio di equilibrio nutrizionale e variabilità delle preparazioni.

ELENCO DELLE PREPARAZIONI

01 . Esempi di:

- **PRIMI PIATTI A BASSO CONTENUTO PROTEICO DA ABBINARE A SECONDI PIATTI AD ELEVATO**

CONTENUTO PROTEICO

"CEREALI E/O LORO DERIVATI COMBINATI A SUGHI A BASE DI VERDURA O BRODI NEL RISPETTO DELLE TIPICITA' LOCALI"

"AL POMODORO"

al pomodoro

al pomodoro e basilico

alla pizzaiola (con capperi, acciughe, origano)

al pomodoro e olive

al pomodoro fresco

insalata di orzo / riso / farro / cous cous con verdure miste

"IN BIANCO"

all'olio EVO e parmigiano reggiano

aglio e olio

aglio, olio e limone

aglio, olio e prezzemolo

allo zafferano

"CON FRUTTA SECCA"

pesto con pinoli e/o noci (pasta, lasagne)

erbe aromatiche e frutta secca

salsa di spinaci e noci

salsa di noci e/o mandorle

con cavolfiore e mandorle

"AL RAGU' DI VERDURE" con spinaci, asparagi, carciofi, zucchine, zucca, porri, funghi...

con pomodoro e sedano, carote, cipolla, funghi, peperoni, cavolfiore, broccoletti, carciofi, asparagi, radicchio rosso, zucchine, zucca gialla, fiori di zucca, melanzane...

pasta al pesto di zucchine

"IN BRODO"

minestra o passato di verdura

passato di verdura con orzo/farro, o pasta/riso, o crostini

creme di patate e/o verdura

brodo vegetale (con pastina o cous cous)

brodo di carne magra (con quadrucci o pasta all'uovo)

brodo di pesce

02 . Esempi di:

- PRIMI PIATTI A MEDIO CONTENUTO PROTEICO DA ABBINARE A SECONDI PIATTI DI MEDIO CONTENUTO PROTEICO

"PASSATI O MINESTRE DI LEGUMI CON CEREALI E/O DERIVATI E/O PASTA ALL'UOVO NEL RISPETTO DELLE TIPICITA' LOCALI"

Indicativamente:

passato di fagioli o lenticchie o ceci o azuki o fave o cicerchia ecc
passato di legumi misti
minestra di fagioli o lenticchie o ceci o azuki o fave o cicerchia, ecc
zuppa di legumi misti pasta ai legumi

"CEREALI E/O LORO DERIVATI (PASTA DI SEMOLA) CONDITI CON SUGHI A BASE DI LEGUMI, CARNE, PESCE O LATTICINI NEL RISPETTO DELLE TIPICITÀ LOCALI"

Indicativamente:

al tonno, al pesce
ricotta e pomodoro
al pesto di ricotta e zucchine
ricotta e spinaci o rucola
alle vongole
al sugo di pesce (es. sogliola e zucchine...)
pasticciati con besciamella e verdure
sughi di fagioli, lenticchie, ceci, fave ...
ragù di carne
gnocchi di patate/semolino

POLENTA

"PASTA ALL'UOVO ASCIUTTA CONDITA CON SUGHI DI VERDURA NEL RISPETTO DELLE TIPICITÀ LOCALI"

Indicativamente:

tagliatelle, tagliolini, pappardelle ecc con:
spinaci, asparagi, carciofi, zucchine, zucca, porri, funghi ecc;
pomodoro e sedano, carote, cipolla, funghi, peperoni, cavolfiore, broccoletti, carciofi, asparagi, radicchio rosso, zucchine, zucca gialla, fiori di zucca, melanzane, ecc.

03 . Esempi di:

PIATTI AD ELEVATO CONTENUTO PROTEICO DA ABBINARE A VERDURE MISTE CRUDE E/O COTTE – PIATTO UNICO

"CEREALI E/O LORO DERIVATI O PASTA ALL'UOVO VARIAMENTE COMBINATI CON INGREDIENTI AD ELEVATO VALORE PROTEICO NEL RISPETTO DELLE TIPICITÀ LOCALI"

Indicativamente:

lasagne al ragù di carne o pesce o legumi
pasta all'uovo (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, garganelli, ecc..) al ragù di carne o pesce o legumi
pasta ripiena a base di formaggio (es. raviolini ricotta e spinaci) al burro, al sugo vegetale o di carne o pesce o legumi
pasta ripiena a base di formaggio in brodo
pasta ripiena a base di carne al sugo vegetale
pasta ripiena a base di carne in brodo (es tortellini)

pasta di semola con besciamella e ragù di carne o pesce o legumi
 insalate di cereali con formaggio, legumi e verdure
 passatelli in brodo o asciutti al ragù di pesce o legumi

04 . Esempi di:

- SECONDI PIATTI A MEDIO CONTENUTO PROTEICO DA ABBINARE A PRIMI PIATTI A MEDIO CONTENUTO PROTEICO

"A BASE DI VERDURA E/O CEREALI E/O FORMAGGIO E/O CARNE NEL RISPETTO DELLE TIPICITÀ LOCALI"

Indicativamente:

hamburger di verdura

crocchette di verdura

torte salate di verdura, erbazzone

crostini con verdure

verdure ripiene (es: zucchine, melanzane, peperoni. NB: in base alla tipologia e/o alle grammature del ripieno possono essere anche un piatto ad Alto Contenuto Proteico).

05 – Esempi di:

- SECONDI PIATTI AD ELEVATO CONTENUTO PROTEICO DA ABBINARE A PRIMI PIATTI A BASSO CONTENUTO PROTEICO

"PESCE NEL RISPETTO DELLE TIPICITÀ LOCALI"

Indicativamente:

PREPARAZIONI AL FORNO

filetto di pesce azzurro

filetto di halibut o platessa

involtini di platessa con verdure

bocconcini di mare agli aromi

coda di rospo

cotoletta di pesce

crocchette/bastoncini/polpettine di pesce

bocconcini di pesce

calamari

ALTRE PREPARAZIONI

pesce lessato con prezzemolo e limone o olio e prezzemolo

insalata di pesce

filetto di pesce al pomodoro e olive

seppie con piselli

"CARNE NEL RISPETTO DELLE TIPICITÀ LOCALI"

Indicativamente:

PREPARAZIONI CON CARNE BIANCA

petto di pollo ai ferri

fusi di pollo al forno

cosce di pollo con limone e capperi al forno

insalata di pollo

scaloppina di pollo o tacchino al limone o al latte o alla salvia

bocconcini di petto di pollo o tacchino con verdure

cotoletta con petto di pollo o tacchino al forno
 arrosto di tacchino / stufato di tacchino con verdure
 polpettone di tacchino
 hamburger di tacchino
 bocconcini di pollo al mais
 fesa di tacchino alle mele

PREPARAZIONI CON CARNE ROSSA

fettina di manzo ai ferri o alla pizzaiola
 polpettine di manzo al sugo
 spezzatino di manzo/vitellone con verdure
 polpettone di manzo in brodo o al forno
 arista al latte
 fettine di lombo alla pizzaiola
 cotoletta di suino al forno
 scaloppina di suino alla pizzaiola

CARNI TRASFORMATE

prosciutto crudo o cotto o spalla cotta
 bresaola
 lonzino

"LEGUMI NEL RISPETTO DELLE TIPICITÀ LOCALI"

Indicativamente:

fagioli in guazzetto
 insalata di legumi e verdure
 ceci con pomodoro e rosmarino
 polpettone di ceci
 legumi lessati

"FORMAGGIO"

Indicativamente:

ricotta, squacquerone di Romagna,
 mozzarella, caciotta
 fontina, asiago, montasio, pecorino
 parmigiano reggiano
 pizza/crostini e simili con mozzarella e pomodoro, abbinati a primi in brodo vegetale o passato di verdura
 piadina romagnola e formaggio, tigelle e formaggio, pizza/crescioni/crostoni e simili con mozzarella e
 pomodoro e/o prosciutto, anche come piatto unico

"UOVO"

frittate al forno al latte e/o con verdure (zucchine, porro, asparagi, verza, carciofi, bieta, cipolla) rotolo di
 frittata uova sode

5- OCCASIONI PARTICOLARI: CESTINO PER GITE PER LA SCUOLA PRIMARIA

L'Unione potrà richiedere, in occasione di gite scolastiche e previo accordo con l'Istituto
 Comprensivo, di norma per la sola Scuola Primaria la sostituzione del pranzo con un cosiddetto
 "cestino" da asporto costituito da:

3 panini (g. 50), di cui 2 con prosciutto cotto e crudo (g. 20) ed eventualmente una verdura (foglia di lattuga o fetta di pomodoro, indicativamente) e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g. 20);
 pinzimonio (verdura g. 150)
 1 banana (media grandezza)
 acqua in bottiglia da cl. 75 .

6.- GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

PRIMI IN BRODO	(da 9 a 36 mesi) gr	(3-6 anni) gr	(6-11 anni) gr
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali/carne	25/30	25/30	35/40
Pastina di semola o all'uovo per passati vegetali/legumi	20/25	20/25	25/30
Riso, farro, orzo e altri cereali	20/25	20/25	25/30
Cous-cous e miglio	15/20	15/20	20/25
Condimenti:			
- Verdura fresca per passati	150	150	200
- Legumi secchi per passati/sughi	25/30	25/30	30/35
- Legumi freschi per passati/sughi	70/80	70/80	80/100

PRIMI ASCIUTTI	(da 9 a 36 mesi) gr	(3-6 anni) gr	(6-11 anni) gr
Pasta di semola, riso, mais, orzo, altri cereali	50/60	50/60	70/80
Pasta all'uovo fresca	50/60	50/60	70/80
Pasta all'uovo secca	45/55	45/55	55/65
Pasta all'uovo ripiena fresca o surgelata	120	120	140
Condimenti:			
- Sughi vegetali	65/90	65/90	80/110
- Carne/pesce/formaggio/uovo	20/25	20/25	25/30
- Legumi secchi per passati/sughi	70/80	70/80	80/100

Parmigiano Reggiano per primi piatti	(da 9 a 36 mesi) gr	(3-6 anni) gr	(6-11 anni) gr
	6/7	6/7	7/8

SECONDI	(da 9 a 36 mesi) gr	(3-6 anni) gr	(6-11 anni) gr
Carne	50/60	50/60	70/80
Carni trasformate (salumi)	25/30	25/30	30/35
Pesce	70/80	70/80	80/100
Uova (unità)	1	1	1
Formaggi freschi molli	50/60	50/60	60/70
Mozzarella (fiordilatte)	40/50	40/50	70/80
Formaggio media stagionatura	40	40	50

Formaggio alta stagionatura	30	30	40
Legumi secchi	25/30	25/30	30/35
Legumi freschi	70/80	70/80	80/100

CONTORNI	(da 9 a 36 mesi) gr	(3-6 anni) gr	(6-11 anni) gr
Ortaggi freschi	100	100	150/200
Verdura cruda a foglia	40	40	50
Patate	100/120	100/120	140/160

OLIO	(da 9 a 36 mesi) gr	(3-6 anni) gr	(6-11 anni) gr
	12/15	12/15	15/18

VARIE	(da 9 a 36 mesi) gr	(3-6 anni) gr	(6-11 anni) gr
Pane	40	40	50
Frutta fresca intera, spremuta o frullata	150	150	150/200
Frutta secca oleosa	15	15	20/25

MERENDE	(da 9 a 36 mesi) gr	(3-6 anni) gr	(6-11 anni) gr
Latte per merenda	150	150	200
Yogurt (unità da gr 125)	1	1	1
Miele per dolcificare	5	5	10
Miele da spalmare	15	15	20
Marmellata/confettura	15	15	20
Cereali in fiocchi	20	20	25
Biscotti secchi, fette biscottate, grissini, crackers	30	30	35
Torta	50/60	50/60	70/80

Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, a crudo e al netto degli scarti. Per la voce carne, in base ai tipi e alle ricette, è possibile aumentare la quantità fino al 10%. Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle. Le grammature si riferiscono alla necessità media di un bambino/ragazzo frequentante i diversi ordini di scuola; pertanto, al momento del porzionamento, è importante differenziare le porzioni in relazione all'età.

7. - REGOLE DI COTTURA PER TUTTE LE FASCE D'ETA': METODI E DIVIETI

Per una ristorazione scolastica di qualità non è sufficiente la fornitura di materie prime adeguate, ma risulta fondamentale anche la modalità con cui esse vengono cucinate. Tra i metodi di cottura il fornitore è tenuto a privilegiare quelli più semplici e non troppo prolungati, che limitino l'uso dei grassi e mantengano inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come:

LESSATURA comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura. Tali perdite potranno essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido utilizzate (es. con la pentola a pressione).

COTTURA A VAPORE consente una minore perdita di sali minerali e di vitamine rispetto alla lessatura.
COTTURA AL FORNO consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti, dorati ...) pur con un ridotto utilizzo di grassi.

COTTURA ALLA GRIGLIA/PIASTRA consente l'eliminazione dei grassi; tuttavia è consigliabile solo nelle realtà in cui il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici.

COTTURA BRASATA O STUFATA consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale (ottenuto da verdure fresche), quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali.

Sono vietati i fritti e gli alimenti prefritti industriali (es. cotolette, cordon-bleu, bastoncini di pesce, patatine, verdure impanate o pastellate ...).

Sono vietate le carni al sangue, i conservanti e gli additivi chimici, le derrate cucinate all'esterno delle cucine e dei Centri di Produzione Pasti del fornitore, le uova crude, la carne cruda e il pesce crudo.

Gli alimenti devono risultare indenni, al loro interno, da frammenti di ossa, spine e noccioli.

ATTREZZATURE IN DOTAZIONE CUCINA VIA F.LLI CERVI n. 6

- n. 1 forno in acciaio MBM ;
 - n. 1 basamento composto da intelaiatura con 2 ripiani in marmo;
 - n. 4 tavoli in acciaio con sottostante ripiano;
 - n. 2 lavandini con 2 buche e sottostante ripiano in acciaio (Zanuzzi);
 - n. 1 lavastoviglie mod. 480 in acciaio;
 - n. 1 mobile in acciaio con chiusura ad ante scorrevoli a due ripiani in acciaio (Zanussi);
 - n. 1 cucina piano cottura formata da 3 blocchi con: piastra, fornelli e deposito cestelli, il tutto in acciaio (MBM);
 - n. 1 cappa di aspirazione, sovrastante la cucina, in acciaio (Zanuzzi);
 - n. 7 vassoi in acciaio;
 - n. 1 robot COUPE R 301;
 - n. 1 spremiagrumi CE elettrico mod. AS 95;
 - n. 3 MAXI 700 – Armadi – frigorifero maxi inox Lt. 700 tn;
 - n. 2 armadi ad ante scorrevoli con ripiani in acciaio (1 marca Zanussi e 1 marca MBM);
 - n.7 scaffalature con ripiani a vista in ferro;
 - n. 6 carrelli portavivande a 2 ripiani a vista in acciaio;
 - n. 5 tavoli con intelaiatura in acciaio;
 - n. 1 pattumiera chiusa, funzionamento a pedale;
 - n. 5 pentole grosse in alluminio;
 - n. 10 pentole piccole in acciaio;
 - n. 2 tegami diam. 20 cm.;
 - n. 1 tegame diam. 50 cm.;
 - n. 3 ceste forate grosse;
 - n. 9 vasche in acciaio;
 - n. 6 mestoli;
 - n. 2 fruste acciaio lunghe;
 - n. 2 fruste acciaio piccole;
 - n. 8 placche piccole;
 - n. 6 coltelli grossi;
 - n. 1 batticarne
 - n. 8 pinze;
 - n. 1 mattarello;
 - n. 4 colini;
 - n. 1 apriscatole;
 - n. 1 affettatrice;
 - n. 1 bilancia;
 - n. 126 forchette;
 - n. 155 cucchiari;
 - n. 29 coltelli;
 - n. 5 bicchieri in vetro;
 - n. 93 bicchieri plastica;
 - n. 28 cucchiaini;
 - n. 3 oliere;
 - n. 4 vasche plastica 35 x 50;
 - n. 3 vasche plastica forate 35 x 50;
 - n. 3 ciotole in plastica diametro 35;
 - n. 5 ciotole in plastica diametro 25;
 - n. 3 formaggiere;
 - n. 1 padella;
 - n. 4 palette.
 - n. 10 cucchiaini
 - n. 5 ramine
 - n. 1 freezer
 - n. 1 cappa aspirante per forno
 - n. 1 cappa per lavastoviglie
 - n. 1 lavandino ad 1 buca
 - n. 30 caraffe in plastica
 - n. 4 ciotole in acciaio
 - n. 1 macchina per stendere la pasta
 - n. 2 spremiagrumi (Braun e Girmi)
 - n. 3 mestoli in alluminio
 - n. 6 mezze vasche acciaio con coperchio
 - n. 8 quartini vasche con coperchio
 - n. 9 teglie per lasagne
 - n. 4 teglie forate
 - n. 10 stampi per frittata
- **Stoviglie in materiale melamina**
- n. 294 piatti
 - n. 66 tazze
 - n. 12 bicchieri
 - n. 8 piatti in ceramica
- Altro:**
- Materiale presente presso il centro refezionale del Nido d'infanzia Arcobaleno:
- n. 70 piatti piani bimbi
 - n. 53 bicchieri bimbi
 - n. 40 forchette bimbi
 - n. 40 cucchiari bimbi
 - n. 6 caraffe di plastica
 - n. 7 caraffe vetro
 - n. 4 coltelli
 - n. 12 piatti di servizio in ceramica
 - n. 1 ciotola di vetro
 - n. 1 pentola completa di coperchio a induzione piccola
 - n. 1 pentola completa di coperchio a induzione media
 - n. 58 scodelle

**UNIONE MONTANA
DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO**



CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DELL'UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO

Adottato ai sensi dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e secondo le linee guida del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62

Art. 1 *Disposizioni di carattere generale*

Art. 2 *Ambito di applicazione*

Art. 3 *Principi generali*

Art. 4 *Regali, compensi e altre utilità*

Art. 5 *Partecipazione ad associazioni e organizzazioni*

Art. 6 *Comunicazione degli interessi finanziari, conflitti d'interesse e incarichi ai dipendenti*

Art. 7 *Obbligo di astensione*

Art. 8 *Prevenzione della corruzione*

Art. 9 *Trasparenza e tracciabilità*

Art. 10 *Comportamento nei rapporti privati*

Art. 11 *Comportamento in servizio*

Art. 12 *Rapporti con il pubblico*

Art. 13 *Disposizioni particolari per il Dirigente e i Responsabili*

Art. 14 *Contratti ed altri atti negoziali*

Art. 15 *Vigilanza, monitoraggio e attività formative*

Art. 16 *Responsabilità conseguente alla violazione dei doveri del codice*

Art. 17 *Disposizioni transitorie e di adeguamento*

Art. 18 *Disposizioni finali*

**UNIONE MONTANA
DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO**



Art. 1 Disposizioni di carattere generale

1. Il presente codice di comportamento, di seguito denominato "codice", definisce, ai fini dell'articolo 54 comma 5 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, i doveri di diligenza, lealtà, imparzialità e buona condotta che i dipendenti dell'Unione Montana dei Comuni dell'Appennino Reggiano sono tenuti ad osservare. Il presente codice dell'Ente costituisce, ai sensi dell'art 54, comma 5, del D.Lgs. n. 165 del 2001, integrazione e specificazione delle previsioni del codice di comportamento nazionale dei dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62 del 2013, di seguito denominato "codice generale", ai cui contenuti si fa integrale rinvio
2. Le previsioni del presente codice integrano e specificano quelle previste dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62.
3. Al presente codice viene data la più ampia diffusione attraverso pubblicazione sul sito internet istituzionale dell'Unione Montana. Il codice e i suoi aggiornamenti sono altresì trasmessi tramite e-mail a tutti i dipendenti nonché ai titolari di contratti di consulenza o collaborazione a qualsiasi titolo, anche professionale, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione degli organi politici dell'amministrazione, nonché ai collaboratori a qualsiasi titolo, anche professionale, di imprese fornitrici di servizi in favore dell'amministrazione. L'amministrazione, contestualmente alla sottoscrizione del contratto di lavoro o all'atto di conferimento dell'incarico, consegna e fa sottoscrivere ai nuovi assunti, con rapporti comunque denominati, copia del presente codice di comportamento.

Art. 2 Ambito di applicazione

1. Il presente codice si applica ai dipendenti dell'Unione Montana dei Comuni dell'Appennino Reggiano.
2. Le norme contenute nel presente codice costituiscono inoltre guida e indirizzo per l'elaborazione di codici di comportamento ed etici dei soggetti di diritto privato in controllo pubblico dell'Unione oppure regolati o finanziati dall'Unione secondo la definizione di "controllo pubblico" e di "regolazione e finanziamento" data dall'art. 1 del decreto legislativo 8 aprile 2013 n. 39.
3. Gli obblighi di condotta previsti nel presente codice devono inoltre intendersi estesi, per quanto compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione del Presidente e degli Assessori, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione. A tale fine, negli atti di incarico o nei contratti di acquisizioni delle collaborazioni, delle consulenze o dei servizi, l'Unione Montana inserisce apposite disposizioni o clausole di risoluzione o decadenza del rapporto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal presente codice, tenuto conto delle tipologie di attività e di obblighi del soggetto terzo nei confronti dell'Amministrazione e delle connesse responsabilità.

Art. 3 Principi generali

1. Il dipendente dell'Unione Montana, di seguito solo "il dipendente", osserva la Costituzione e si pone al servizio dell'Unione, conformando la propria condotta ai principi di buon andamento e imparzialità dell'azione amministrativa. Il dipendente svolge i propri compiti nel rispetto della legge, perseguendo l'interesse pubblico senza abusare della posizione o dei poteri di cui è titolare.
2. Il dipendente rispetta, altresì, i principi di integrità, correttezza, buona fede, proporzionalità, obiettività, trasparenza, equità e ragionevolezza e agisce in posizione di indipendenza e imparzialità, astenendosi in caso di conflitto di interessi.

**UNIONE MONTANA
DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO**



3. Il dipendente non usa a fini privati le informazioni di cui dispone per ragioni di ufficio, evita situazioni e comportamenti che possano ostacolare il corretto adempimento dei compiti o nuocere agli interessi o all'immagine della pubblica amministrazione. Prerogative e poteri pubblici sono esercitati unicamente per le finalità di interesse generale per le quali sono stati conferiti.
4. Il dipendente esercita i propri compiti orientando l'azione amministrativa alla massima economicità, efficienza ed efficacia. La gestione di risorse pubbliche ai fini dello svolgimento delle attività amministrative deve seguire una logica di contenimento dei costi, che non pregiudichi la qualità dei risultati.
5. Nei rapporti con i destinatari dell'azione amministrativa, il dipendente assicura la piena parità di trattamento a parità di condizioni, astenendosi, altresì, da azioni arbitrarie che abbiano effetti negativi sui destinatari dell'azione amministrativa o che comportino discriminazioni basate su sesso, nazionalità, origine etnica, lingua, religione o credo, convinzioni personali o politiche, appartenenza a una minoranza nazionale, disabilità, condizioni sociali o di salute, età e orientamento sessuale o su altri diversi fattori.
6. Il dipendente dimostra la massima disponibilità e collaborazione nei rapporti con le altre pubbliche amministrazioni, assicurando lo scambio e la trasmissione delle informazioni e dei dati in qualsiasi forma anche telematica, nel rispetto della normativa vigente.

Art. 4 Regali, compensi e altre utilità

1. Fermo restando in ogni caso il divieto per il dipendente di chiedere o di sollecitare, per sé o per gli altri, regali o altre utilità, il dipendente può accettare, per sé o per gli altri, regali o altre utilità d'uso di modico valore solamente se effettuati occasionalmente nell'ambito delle normali relazioni di cortesia e nell'ambito delle consuetudini locali ed internazionali. In ogni caso, indipendentemente dalla circostanza che il fatto costituisca reato, il dipendente non può accettare, per sé o per gli altri, regali o altre utilità, neanche di modico valore a titolo di corrispettivo per compiere o per aver compiuto un atto del proprio ufficio da soggetti che possano trarre benefici da decisioni o attività inerenti all'ufficio, né da soggetti nei cui confronti è o sta per essere chiamato a svolgere o a esercitare attività o potestà proprie dell'ufficio ricoperto.
2. Il modico valore di regali o altre utilità, anche sotto forma di sconto, è fissato in Euro 150,00, riferito all'anno solare, e quale limite complessivo nel quale il dipendente deve considerare, cumulativamente, tutte le fattispecie accettate, da chiunque provenienti.
3. I regali e le altre utilità comunque ricevuti fuori dai casi consentiti vengono immediatamente messi a disposizione dell'Amministrazione, a cura del dipendente a cui siano pervenuti, per la restituzione o per essere devoluti a fini istituzionali.
4. In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 6, del codice generale, il dipendente non deve accettare incarichi di collaborazione, di consulenza, di ricerca, di studio o di qualsiasi altra natura, con qualsivoglia tipologia di contratto o incarico ed a qualsiasi titolo (oneroso o gratuito), da soggetti privati (persone fisiche o giuridiche) che:
 - a. siano o siano stati, nel biennio precedente, aggiudicatari di appalti, sub-appalti, cottimi fiduciari o concessioni, di lavori, servizi o forniture, nell'ambito di procedure curate personalmente o dal servizio di appartenenza, in qualsiasi fase del procedimento ed a qualunque titolo;
 - b. abbiano o abbiano ricevuto, nel biennio precedente, sovvenzioni, contributi, sussidi ed ausili finanziari o vantaggi economici di qualunque genere, nell'ambito di procedure curate personalmente o dal servizio di appartenenza, in qualsiasi fase del procedimento ed a qualunque titolo;
 - c. siano, o siano stati nel biennio precedente, destinatari di procedure tese al rilascio di provvedimenti a contenuto autorizzatorio, concessorio o abilitativo (anche

**UNIONE MONTANA
DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO**



diversamente denominati), curate personalmente o dal servizio di appartenenza, in qualsiasi fase del procedimento ed a qualunque titolo.

Le disposizioni di cui al presente comma integrano quanto previsto in materia dal vigente Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi.

5. Al fine di preservare il prestigio e l'imparzialità dell'amministrazione, il Dirigente dell'Ente e il Responsabile del Servizio vigila sulla corretta applicazione del presente articolo da parte del personale assegnato. Il Segretario dell'Unione vigila sulla corretta applicazione del presente articolo da parte del Dirigente e dei Responsabili di Servizio.

Art. 5 Partecipazione ad associazioni e organizzazioni

1. Nel rispetto della disciplina vigente del diritto di associazione, il dipendente comunica al Dirigente o al Responsabile del Servizio di riferimento, entro 15 giorni da quando vi aderisce, la sua partecipazione o appartenenza ad associazioni od organizzazioni, a prescindere dal loro carattere riservato o meno, i cui ambiti di interessi possano interferire con lo svolgimento dell'attività dell'ufficio e della struttura in cui opera. Per i dipendenti neoassunti la comunicazione di cui sopra viene effettuata all'atto della sottoscrizione del contratto individuale di lavoro. Per il Dirigente e i Responsabili di Servizio la comunicazione di cui sopra viene effettuata al Responsabile della prevenzione della corruzione.

Il Dirigente o il Responsabile del Servizio o il Responsabile della prevenzione della corruzione valuta, sulla base sia delle concrete attività dell'ufficio in cui opera il dipendente/responsabile che delle concrete attività delle associazioni o organizzazioni a cui il dipendente/responsabile eventualmente partecipa, la sussistenza di condizioni che integrino ipotesi di incompatibilità anche potenziale, anche al fine di accertare la possibile insorgenza degli obblighi di cui al successivo art. 7. Il presente comma non si applica all'adesione a partiti politici o a sindacati.

2. Il dipendente e/o il Dirigente e/o il responsabile non costringe altri dipendenti ad aderire ad associazioni od organizzazioni e non esercita pressioni a tale fine, promettendo vantaggi o prospettando svantaggi di carriera.
3. In sede di prima applicazione, la comunicazione prevista dal precedente comma 1, deve essere effettuata da ciascun dipendente/responsabile entro il termine di giorni 15 dalla data di entrata in vigore del presente codice.

Art. 6 Comunicazione degli interessi finanziari, conflitti d'interesse e incarichi ai dipendenti

1. Fermi restando gli obblighi di trasparenza previsti da leggi o regolamenti, all'atto dell'assunzione o dell'assegnazione all'ufficio/servizio, il dipendente informa per iscritto il Dirigente o il Responsabile del Servizio competente di tutti i rapporti, diretti o indiretti, di collaborazione in qualunque modo retribuiti, con soggetti o enti privati che lo stesso abbia o abbia avuto negli ultimi tre anni, precisando:
 - a) se in prima persona, o suoi parenti o affini entro il secondo grado, il coniuge o il convivente abbiano ancora rapporti finanziari con il soggetto con cui ha avuto i predetti rapporti di collaborazione;
 - b) se tali rapporti siano intercorsi o intercorrano con soggetti che abbiano interessi in attività o decisioni inerenti al servizio di appartenenza, limitatamente alle pratiche a lui affidate.



2. Il Dirigente o i Responsabili di Servizio effettuano la comunicazione di cui sopra al Responsabile della prevenzione della corruzione.
3. Il Dirigente o il Responsabile del Servizio competente o il Responsabile della prevenzione della corruzione valuta in merito la presenza o meno di conflitti di interesse, anche potenziali, e, nel caso, invita il dipendente ad astenersi dal prendere decisioni o svolgere attività inerenti le sue mansioni in situazioni di conflitto, anche potenziale, con interessi personali, del coniuge, di conviventi, di parenti, di affini entro il secondo grado.
4. Le comunicazioni di cui al comma 1 devono essere aggiornate almeno una volta l'anno.

Art. 7 Obbligo di astensione

1. Il dipendente si astiene dal partecipare all'adozione di decisioni o ad attività che possano coinvolgere interessi propri, ovvero di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale, ovvero, di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi, ovvero di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o Responsabile. Il dipendente si astiene in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di convenienza.
2. Il dipendente che interviene per dovere d'ufficio o comunque a qualsiasi titolo partecipa ad un procedimento, anche senza esserne il responsabile, rispetto al quale possano essere coinvolti interessi propri ai sensi del precedente comma 1, ne dà immediata comunicazione al Dirigente o al Responsabile del Servizio di appartenenza che decide sulla astensione del dipendente dalla partecipazione al procedimento in argomento.

Art. 8 Prevenzione della corruzione

1. Il Dirigente e i Responsabili di Servizio rispettano e curano che siano rispettate dai propri dipendenti, le misure necessarie alla prevenzione degli illeciti nell'amministrazione. In particolare, essi rispettano e fanno rispettare, nei loro ambiti direzionali, le prescrizioni contenute nel piano per la prevenzione della corruzione, prestando la più ampia collaborazione al Segretario generale in qualità di responsabile della prevenzione della corruzione.
2. Il dipendente, fermo restando l'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria, segnala al Dirigente o al Responsabile del Servizio eventuali situazioni di illecito nell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza.
3. Il Dirigente o il Responsabile del Servizio di appartenenza del dipendente che abbia denunciato e/o segnalato situazioni di illecito nell'amministrazione, cura e verifica la concreta applicazione di meccanismi di tutela del dipendente previsti dall'art. 54 bis del D. Lgs 165/2001. In particolare, il Dirigente o il Responsabile dispone che la relativa corrispondenza venga protocollata utilizzando la protocollazione riservata e negando l'accesso agli atti.



Art. 9 Trasparenza e tracciabilità

1. Il dipendente osserva tutte le misure previste nel Programma triennale per la trasparenza e l'integrità
2. In ogni caso, il dipendente – per le mansioni affidate in base alle direttive impartite dal Dirigente o dal Responsabile del Servizio di appartenenza che si conformano a quelle del Responsabile della trasparenza (individuato ai sensi dell'art. 43 del d.lgs. 33/2013) – assicura tutte le attività necessarie per dare attuazione agli obblighi di trasparenza previsti dalla normativa vigente.
3. I dati, le informazioni, gli atti e le elaborazioni oggetto di pubblicazione, a fini di trasparenza, devono essere messi a disposizione in modo tempestivo, preciso e completo e nei tempi richiesti dal Dirigente o dal Responsabile del Servizio e/o dal Responsabile della trasparenza.
4. Il Dirigente e i Responsabili dei Servizi sono i diretti referenti del Responsabile della trasparenza per tutti gli adempimenti e gli obblighi in materia; con quest'ultimo collaborano fattivamente, attenendosi alle metodologie e determinazioni organizzative ed operative da questi decise.
5. Il dipendente deve aver cura di inserire nel fascicolo di ogni pratica trattata tutta la documentazione ad essa afferente, al fine di consentire la tracciabilità del processo decisionale.

Art. 10 Comportamento nei rapporti privati

1. Nei rapporti privati, comprese le relazioni extra lavorative, con pubblici ufficiali nell'esercizio delle loro funzioni, il dipendente:
 - a) osserva scrupolosamente il segreto d'ufficio;
 - b) non divulga informazioni, di qualsiasi tipo, di cui sia a conoscenza per ragioni d'ufficio;
 - c) non esprime giudizi o apprezzamenti, di nessun tipo, riguardo all'attività dell'ente e con riferimento a qualsiasi ambito;
 - d) non pubblica, sotto qualsiasi forma, sulla rete internet (forum, blog, social network, ecc.) dichiarazioni inerenti l'attività lavorativa, indipendentemente dal contenuto, se esse siano riconducibili, in via diretta o indiretta, all'ente;
 - e) non assume qualsiasi altro tipo di comportamento che possa ledere l'immagine dell'amministrazione.

Art. 11 Comportamento in servizio

1. Fermo restando il rispetto dei termini del procedimento amministrativo, il dipendente, salvo giustificato motivo, non ritarda nè adotta comportamenti tali da far ricadere su altri dipendenti il compimento di attività o l'adozione di decisioni di propria spettanza.
2. Il dipendente utilizza i permessi di astensione dal lavoro, comunque denominati, nel rispetto delle condizioni previste dalla legge, dai regolamenti e dai contratti collettivi.
3. Il dipendente utilizza il materiale, le attrezzature, i servizi telematici e telefonici dell'ufficio, per ragioni di servizio e comunque nel rispetto di eventuali vincoli ulteriori posti dall'amministrazione. Il dipendente utilizza i mezzi di trasporto dell'amministrazione a sua disposizione soltanto per lo svolgimento dei compiti d'ufficio, astenendosi dal trasportare terzi, se non per motivi d'ufficio.



4. Il dipendente, mentre è in servizio, può allontanarsi dalla sede di lavoro esclusivamente per missioni o per lo svolgimento di attività autorizzate dal Dirigente o dal Responsabile del Servizio competente. Il Dirigente e i Responsabili dei Servizi curano l'istituzione e la corretta tenuta di un apposito registro sul quale, per ogni allontanamento dalla sede di lavoro per motivi di servizio, deve essere riportato: nome del dipendente, data, ora di uscita, ora di rientro, motivo dell'allontanamento dalla sede di lavoro, luogo di destinazione, firma del dipendente e visto autorizzatorio, anche successivo, del Dirigente o del Responsabile.

Art. 12 *Rapporti con il pubblico*

1. Il dipendente in rapporto con il pubblico si fa riconoscere attraverso l'esposizione in modo visibile da un tesserino od altro supporto identificativo messo a disposizione dall'amministrazione, salvo diverse disposizioni di servizio, anche in considerazione della sua sicurezza; opera con spirito di servizio, correttezza, cortesia e disponibilità e, nel rispondere alla corrispondenza, a chiamate telefoniche e ai messaggi di posta elettronica, opera nella maniera più completa e accurata possibile. Di norma al messaggio di posta elettronica, il dipendente risponde con lo stesso mezzo, a meno che lo stesso contenga elementi per i quali sia necessario utilizzare altre forme stabilite dall'amministrazione. Qualora non sia competente per posizione rivestita o per materia, indirizza l'interessato al funzionario o ufficio competente dell'Ente. Il dipendente, fatte salve le norme sul segreto d'ufficio, fornisce le spiegazioni che gli siano richieste in ordine al comportamento proprio e di altri dipendenti dell'ufficio dei quali ha la responsabilità od il coordinamento. Nelle operazioni da svolgersi e nella trattazione delle pratiche, il dipendente rispetta, salvo diverse esigenze di servizio o diverso ordine di priorità stabilito dall'amministrazione, l'ordine cronologico e non rifiuta prestazioni a cui sia tenuto con motivazioni generiche.
2. Salvo il diritto di esprimere valutazioni e diffondere informazioni a tutela dei diritti sindacali, il dipendente si astiene da dichiarazioni pubbliche offensive nei confronti dell'amministrazione, soprattutto se effettuate in luoghi pubblici o a mezzo stampa o tramite social-network e comunque in rete.
3. Il dipendente, quando direttamente chiamato a fornire servizi al pubblico, cura il rispetto degli standard di qualità e di quantità fissati dall'amministrazione comunale anche nelle apposite carte dei servizi. Il dipendente opera al fine di assicurare la continuità del servizio, di consentire agli utenti la scelta tra i diversi erogatori e di fornire loro informazioni sulle modalità di prestazione del servizio e sui livelli di qualità.
4. Il dipendente non assume impegni né anticipa l'esito di decisioni o azioni proprie o altrui inerenti all'ufficio, al di fuori dei casi consentiti. Fornisce informazioni e notizie relative ad atti od operazioni amministrative, in corso o conclusi, nelle ipotesi previste dalle disposizioni di legge e regolamentari in materia di accesso. Rilascia copie ed estratti di atti o documenti secondo la sua competenza, con le modalità stabilite dalle norme in materia di accesso e dai regolamenti dell'amministrazione.
5. Il dipendente osserva il segreto d'ufficio e la normativa in materia di tutela e trattamento dei dati personali e, qualora sia richiesto oralmente di fornire informazioni, atti, documenti non accessibili tutelati dal segreto d'ufficio o dalle disposizioni in materia di dati personali, informa il richiedente dei motivi che ostano all'accoglimento della richiesta. Qualora non sia competente a provvedere in merito alla richiesta cura, sulla base delle disposizioni interne, che la stessa venga inoltrata all'ufficio competente dell'amministrazione.



Art. 13 Disposizioni particolari per il Dirigente e i Responsabili

1. Ferma restando l'applicazione delle altre disposizioni del codice, le norme del presente articolo si applicano al Dirigente dell'Ente e ai Responsabili di Servizio, titolari di posizione organizzativa .
2. Il Dirigente e il Responsabile di Servizio svolgono con diligenza le funzioni ad essi spettanti in base all'atto di conferimento dell'incarico, perseguono gli obiettivi assegnati e adottano un comportamento organizzativo adeguato per l'assolvimento dell'incarico.
3. Il Dirigente e il Responsabile di Servizio, prima di assumere le relative funzioni, comunicano all'amministrazione le partecipazioni azionarie e gli altri interessi finanziari che possano porlo in conflitto di interessi con la funzione pubblica che svolgono e dichiarano se hanno parenti e affini entro il secondo grado, coniuge o convivente che esercitano attività politiche, professionali o economiche che li pongano in contatti frequenti con la struttura che dovrà dirigere o che siano coinvolti nelle decisioni o nelle attività ad esse inerenti. Il Dirigente e il Responsabile forniscono le informazioni sulla propria situazione patrimoniale e le dichiarazioni annuali dei redditi soggetti all'imposta sui redditi delle persone fisiche previste dalla legge. In ogni caso valgono per il Dirigente e i Responsabili le stesse norme, in quanto compatibili, in tema di incompatibilità e di incarichi, previste per la generalità dei dipendenti dell'Ente.
4. Il Dirigente e il Responsabile di Servizio assumono atteggiamenti leali e trasparenti e adottano un comportamento esemplare e imparziale nei rapporti con i colleghi, i collaboratori e i destinatari dell'azione amministrativa. Il Dirigente e il Responsabile di Servizio curano, altresì, che le risorse assegnate al loro ufficio siano utilizzate per finalità esclusivamente istituzionali e, in nessun caso, per esigenze personali.
5. Il Dirigente e il Responsabile di Servizio curano, compatibilmente con le risorse disponibili, il benessere organizzativo nella struttura a cui sono preposti, favorendo l'instaurarsi di rapporti cordiali e rispettosi tra i collaboratori, assumono iniziative finalizzate alla circolazione delle informazioni, alla formazione e all'aggiornamento del personale, all'inclusione e alla valorizzazione delle differenze di genere, di età e di condizioni personali.
6. Il Dirigente e il Responsabile di Servizio assegnano l'istruttoria delle pratiche sulla base di un'equa ripartizione del carico di lavoro, tenendo conto delle capacità, delle attitudini e della professionalità del personale a sua disposizione. Il Dirigente e il Responsabile affidano gli incarichi aggiuntivi in base alla professionalità e, per quanto possibile, secondo criteri di rotazione.
7. Il Dirigente e il Responsabile di Servizio svolgono la valutazione del personale assegnato alla struttura cui sono preposti con imparzialità e rispettando le indicazioni ed i tempi prescritti.
8. Il Dirigente e il Responsabile di Servizio intraprendono con tempestività le iniziative necessarie ove venga a conoscenza di un illecito, attivano e concludono, se competenti, il procedimento disciplinare, ovvero segnalano tempestivamente l'illecito all' Ufficio per i procedimenti disciplinari e provvedono ad inoltrare tempestiva denuncia all'autorità giudiziaria penale o segnalazione alla Corte dei conti per le rispettive competenze, dandone comunicazione al Segretario dell'Unione. Nel caso in cui ricevano segnalazione di un illecito da parte di un dipendente, adottano ogni cautela di legge affinché sia tutelato il segnalante e non sia indebitamente rilevata la sua identità nel procedimento disciplinare, ai sensi dell'*articolo* 54-bis del decreto legislativo n. 165 del 2001, secondo quanto previsto nel precedente articolo 8.
9. Il Dirigente e il Responsabile del Servizio, nei limiti delle proprie possibilità, evitano che notizie non rispondenti al vero quanto all'organizzazione, all'attività e ai dipendenti pubblici possano diffondersi. Favoriscono la diffusione della conoscenza di buone prassi e buoni esempi al fine di rafforzare il senso di fiducia nei confronti dell'amministrazione.



Art. 14 Contratti ed altri atti negoziali

1. Nella conclusione di accordi e negozi e nella stipulazione di contratti per conto dell'amministrazione, nonché nella fase di esecuzione degli stessi, il dipendente non ricorre a mediazione di terzi, nè corrisponde o promette ad alcuno utilità a titolo di intermediazione, nè per facilitare o aver facilitato la conclusione o l'esecuzione del contratto. Il presente comma non si applica ai casi in cui l'amministrazione abbia deciso di ricorrere all'attività di intermediazione professionale.
2. Il dipendente non conclude, per conto dell'amministrazione, contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento o assicurazione con imprese con le quali abbia stipulato contratti a titolo privato o ricevuto altre utilità nel biennio precedente, ad eccezione di quelli conclusi ai sensi dell'articolo 1342 del codice civile. Nel caso in cui l'amministrazione concluda contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento o assicurazione, con imprese con le quali il dipendente abbia concluso contratti a titolo privato o ricevuto altre utilità nel biennio precedente, questi si astiene dal partecipare all'adozione delle decisioni ed alle attività relative all'esecuzione del contratto, redigendo verbale scritto di tale astensione da conservare agli atti della struttura cui appartiene .
3. Il dipendente che conclude accordi o negozi ovvero stipula contratti a titolo privato, ad eccezione di quelli conclusi ai sensi dell'articolo 1342 del codice civile, con persone fisiche o giuridiche private con le quali abbia concluso, nel biennio precedente, contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento ed assicurazione, per conto dell'amministrazione, ne informa per iscritto il Dirigente o il Responsabile del Servizio cui appartiene .
4. Se nelle situazioni di cui ai commi 2 e 3 si trova il Dirigente o il Responsabile di Servizio, questi informano per iscritto il Segretario dell'Unione.
5. Il dipendente che riceva, da persone fisiche o giuridiche partecipanti a procedure negoziali nelle quali sia parte l'amministrazione, rimostranze orali o scritte sull'operato dell'ufficio o su quello dei propri collaboratori, ne informa immediatamente, di regola per iscritto, il proprio Responsabile.

Art. 15 Vigilanza, monitoraggio e attività formative

1. Ai sensi dell'*articolo* 54, comma 6, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, vigilano sull'applicazione del presente codice il Dirigente, i Responsabili di Servizio, per le strutture di competenza, il Segretario dell'Unione per le rispettive competenze.
2. Ai fini dell'attività di vigilanza e monitoraggio previsti dal presente articolo, l'Amministrazione si avvale dell' Ufficio per i procedimenti disciplinari
3. Le attività dell'Ufficio si conformano alle eventuali previsioni contenute nel piano di prevenzione della corruzione, adottato ai sensi dell'articolo 1, comma 2, della legge 6 novembre 2012, n. 190.
4. L'Ufficio per i procedimenti disciplinari cura l'aggiornamento del codice di comportamento dell'amministrazione, l'esame delle segnalazioni di violazione dei codici di comportamento, la raccolta delle condotte illecite accertate e sanzionate, assicurando le garanzie di cui all'articolo 54-bis del decreto legislativo n. 165 del 2001. Il Segretario dell'Unione cura la diffusione del codice di comportamento nell'amministrazione comunale e il monitoraggio annuale sulla sua attuazione organizzando le attività di formazione del personale per la sua conoscenza e la sua corretta applicazione. Il Segretario dell'Unione cura altresì la pubblicazione del codice sul sito istituzionale dell'Unione e la comunicazione dei risultati del monitoraggio all'Autorità nazionale anticorruzione, di cui all'articolo 1, comma 2, della legge 6 novembre 2012, n. 190.



5. Ai sensi di quanto previsto dal precedente comma, al personale comunale sono rivolte attività formative in materia di trasparenza e integrità, che consentano ai dipendenti di conseguire una piena conoscenza dei contenuti del codice di comportamento, nonché un aggiornamento annuale e sistematico sulle misure e sulle disposizioni applicabili in tali ambiti.

Art. 16 Responsabilità conseguente alla violazione dei doveri del codice

1. La violazione degli obblighi previsti dal presente codice integra comportamenti contrari ai doveri d'ufficio. Ferme restando le ipotesi in cui la violazione delle disposizioni contenute nel presente codice, nonché dei doveri e degli obblighi previsti dal Piano di prevenzione della corruzione, dà luogo anche a responsabilità penale, civile, amministrativa o contabile del dipendente, essa è fonte di responsabilità disciplinare accertata all'esito del procedimento disciplinare, nel rispetto dei principi di gradualità e proporzionalità delle sanzioni.
2. Ai fini della determinazione del tipo e dell'entità della sanzione disciplinare concretamente applicabile, la violazione è valutata in ogni singolo caso con riguardo alla gravità del comportamento ed all'entità del pregiudizio derivatone al decoro o al prestigio dell'amministrazione. Le sanzioni applicabili sono quelle previste dalla legge, dai regolamenti e dai contratti collettivi, incluse quelle espulsive.
3. Restano fermi gli ulteriori obblighi e le conseguenti ipotesi di responsabilità disciplinare dei dipendenti previsti da norme di legge, di regolamento o dai contratti collettivi.

Art. 17 Disposizioni transitorie e di adeguamento

1. Il codice di comportamento è uno degli strumenti essenziali di attuazione della legge 6 novembre 2012, n. 190 e del Piano triennale di prevenzione della corruzione; pertanto, i suoi contenuti potranno essere integrati e modificati a seguito dell'approvazione del citato piano, con il quale manterrà il costante ed idoneo collegamento, del quale costituisce parte integrante e sostanziale.

Articolo 18 – Disposizioni finali

1. Il presente codice viene pubblicato con le stesse modalità previste per il codice generale nonché trasmesso ai medesimi soggetti ai quali deve essere consegnato il codice generale.



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
PER LE INTERFERENZE LEGATE ALLE
ATTIVITA': SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA dall'a.s. 2019/2020
2020/2021
*D.Lgs. 81/08 art. 26***

Data emissione:



2

INDICE

UFFICIALIZZAZIONE DEL DOCUMENTO	4
INTRODUZIONE.....	5
1. ITER APPLICATIVO - FINALITA'	5
RIFERIMENTI APPALTO.....	6
2. INDICAZIONE DELLE FIGURE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	8
3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'	9
4. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE	10
5. VERIFICHE PRELIMINARI ALL'AFFIDAMENTO	10
6. PRESCRIZIONI PER TUTTI I LUOGHI DI LAVORO	11
7. COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE.....	12
INFORMAZIONE RISCHI E MISURE DI PREVENZIONE ED EMERGENZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO – DISPOSIZIONI GENERALI OBBLIGHI COMPORTAMENTALI.....	13
8. VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA	13
9. BARRIERE ARCHITETTONICHE I PRESENZA DI OSTACOLI	13
10. RISCHIO CADUTA MATERIALI DALL'ALTO.....	14
11. PROIEZIONE DI SCHEGGE	14
12. RISCHIO INCENDIO PER PRESENZA DI MATERIALE FACILMENTE COMBUSTIBILE E USO DI FIAMME	14
13. ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI	14
14. APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI	15
15. INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA.....	16
16. RADIAZIONI NON IONIZZANTI.....	16
17. ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO DEL COMUNE DI CASTELNOVO NE' MONTI.....	16
18. IMPIANTI DI DISTRIBUZIONE DI GAS TECNICI.....	16
19. EMERGENZA GAS.....	17
20. IMPIANTI ANTINCENDIO.....	17
21. SOVRACCARICHI DI STRUTTURE.....	17
22. USO DI PRODOTTI CHIMICI (VERNICIANTI, SMALTI, SILICONI, DETERGENTI, ECC.).....	17
23. EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE.....	17
24. SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO.....	18
25. EMERGENZA ALLAGAMENTO	18
26. POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI	18
27. SVILUPPO FUMI, GAS DERIVANTI DA LAVORAZIONI.....	18
28. FIAMME LIBERE	19
29. INFORMAZIONE AI LAVORATORI DIPENDENTI COMUNALI E/O DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME	19
30. COMPORTAMENTI DEI DIPENDENTI COMUNALI E/O ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME.....	19
31. EMERGENZA	19
32. AMIANTO	20
33. AREE DI POTENZIALE PERICOLO DI ESPLOSIONE.....	21
DESCRIZIONE ED INDICAZIONE AREE DI LAVORO	22
DETERMINAZIONE INDICE DI RISCHIO R.....	23
VALUTAZIONE DEI RISCHI.....	25
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	31



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

UFFICIALIZZAZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento è stato redatto dalla committente:

Per la Committente	
Il Datore di Lavoro	Firma
Responsabile del Settore	
Responsabile del Settore	
Responsabile del Settore	
Referente Ufficio Tecnico	

Data	
------	--

Per accettazione	
Il Legale rappresentante dell'impresa appaltatrice/concessionaria/convenzionata	Firma

Data	
------	--

Per accettazione	
Il Legale rappresentante dell'impresa subappaltatrice	Firma

Data	
------	--



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

INTRODUZIONE

1. ITER APPLICATIVO - FINALITA'

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di Interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture". L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi. L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

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

Per adempiere a tali prescrizioni, Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto.

RIFERIMENTI APPALTO

Committente:	Unione dei Comuni dell'Appennino Reggiano
sede	Via Dei Partigiani n. 10, 42035 Castelnovo ne' Monti (RE)
Datore di Lavoro:	Jessica Ferrari - Responsabile del Servizio sociale ed educativo associato Polo 2 Castelnovo ne' Monti - Vetto

OGGETTO DELL'APPALTO di FORNITURE /SERVIZI	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CASTELNOVO NE' MONTI FACENTE PARTE DEL SERVIZIO SOCIALE ED EDUCATIVO ASSOCIATO DELL'UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO POLO 2 ANNI SCOLASTICI 2019-2020, 2020-2021 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO BIENNALE E PROROGA TECNICA DI 6 MESI.
Contratto di appalto n°	

Appaltatrice A:	
in qualità di	
Sede legale:	
Legale Rappresentante:	
Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione	
Referente sul cantiere:	
Contratto n.	
Attività svolte:	
N Addetti impegnati	
Costi per la sicurezza dichiarati dalla ditta	

Appaltatrice/Subappaltatrice/impresa consorziata/..... B:	
in qualità di	
Sede legale:	
Legale Rappresentante:	
Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione	
Referente sul cantiere:	
Contratto n.	



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
● ● ● ● ● ● ● ●

Attività svolte:	
N. Addetti impegnati	
Costi per la sicurezza dichiarati dalla ditta	

Appaltatrice/Subappaltatrice/impresa consorziata/..... C:	
in qualità di	
Sede legale:	
Legale Rappresentante:	
Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione	
Referente sul cantiere:	
Contratto n.	
Attività svolte:	
N. Addetti impegnati	
Costi per la sicurezza dichiarati dalla ditta	

SOCIETÀ APPALTATRICI "ALTRE" PRESENTI:

Ditta con contratto/appalto di manutenzione degli edifici e degli impianti.
Personale dipendente comunale e personale dipendente di ditte con appalto di gestione di alcuni servizi scolastici
Ditte con contratto per servizio pulizie
Ditte o aziende varie per manutenzioni o servizi occasionali

2. INDICAZIONE DELLE FIGURE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELL'APPENNINO REGGIANO	
DATORE DI LAVORO	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	
RAPPRESENTANTE LAVORATORI PER LA SICUREZZA	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	
MEDICO COMPETENTE	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	
ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	
DITTA APPALTATRICE	
DATORE DI LAVORO	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	
RAPPRESENTANTE LAVORATORI PER LA SICUREZZA	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	
MEDICO COMPETENTE	
Ente appartenenza	
Qualifica	
Nome - Cognome	
Telefono	

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato a concorrere all'effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltre che ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano. Nell'ambito del servizio sono inoltre perseguiti obiettivi di educazione alimentare al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali e di prevenzione.

L'appalto in oggetto è definito "appalto di servizi" ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 50/2016.

Il servizio deve essere gestito nel rispetto della normativa prevista dal decreto legislativo n. 155/97 oggi REG. CE 852/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari" e art. 3 del D.Lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" secondo il sistema della multi porzione in contenitori, nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dalla competente AUSL, in conformità alle tabelle merceologiche degli alimenti e alle note esplicative nonché alle prescrizioni in esse contenute che l'impresa si impegna a rispettare in toto.

Consiste in particolare nell'acquisto delle derrate, nella fornitura, preparazione presso centro di cottura attrezzato in disposizione della ditta appaltante per la preparazione dei pasti necessari giornalmente, trasporto, distribuzione e sporzionamento degli stessi agli alunni frequentanti le scuole indicate, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali in cui saranno consumati i pasti e la gestione dei rifiuti.

L'organizzazione definisce le modalità, le condizioni ed i termini per l'espletamento del servizio di refezione scolastica da effettuarsi presso il nido d'infanzia, le scuole d'infanzia e le scuole primarie del comune di Castelnovo ne' Monti e della frazione di Felina, che si riportano di seguito:

Luogo	Plesso scolastico	Servizio
Castelnovo ne' Monti (centro) dal lunedì al venerdì	Nido Arcobaleno	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta utilizzando per quanto necessario e richiesto la cucina presente presso la scuola d'infanzia di Via F.Ili Cervi</i>
Castelnovo ne' Monti (centro) dal lunedì al venerdì	Scuola dell'Infanzia Statale – Via F.Ili Cervi	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta utilizzando per quanto necessario e richiesto la cucina presente presso la scuola d'infanzia di Via F.Ili Cervi</i>
Castelnovo ne' Monti (centro) dal lunedì al venerdì	Scuola primaria "La Pieve"	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta</i>
Castelnovo ne' Monti (Loc. Felina) Dal lunedì al venerdì	Scuola dell'infanzia statale – Via Fontanesi	<i>Fornitura pasti veicolati da centro di produzione in disponibilità della ditta</i>

Nel mese di luglio, per n.4 settimane indicative e non vincolanti si svolge il servizio estivo. Orientativamente nella sezione estiva di Nido Comunale possono essere accolti fino a un numero massimo di 32 bambini dal dodicesimo mese di età fino a tre anni, mentre nella sezione estiva della scuola dell'infanzia di Castelnovo ne' Monti possono essere accolti un massimo di 28 bambini dai tre ai cinque anni d'età.

Attualmente presso la scuola primaria Papa Giovanni XXIII – Via Dante 8 – Castelnovo ne' Monti non sono previsti rientri pomeridiani. A seguito della possibile evoluzione di un progetto, legato ad una rimodulazione dell'orario scolastico, potrà realizzarsi la presenza del rientro pomeridiano come per l'altra scuola primaria di Castelnovo ne' Monti. In tal caso il fornitore selezionato a seguito della presente procedura, dovrà garantire il pasto da asporto, determinando un incremento in aggiunta del volume della fornitura definito nel capitolato

Nel anno 2019 è previsto l'inizio dei lavori di costruzione del nuovo polo scolastico in via F.lli Cervi (zona Peep), che riguarderà inizialmente la demolizione e rifacimento della scuola primaria "La Pieve". Pertanto già dal mese di settembre 2019 tali lavori di costruzione, imporranno il trasferimento degli allievi e del relativo servizio di refezione scolastica presso i locali della scuola secondaria di primo grado "Bismantova" situata nel capoluogo in via U. Sozzi 1 per tutto il tempo necessario al completamento degli stessi.

Il fornitore curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio di refezione, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, automezzi e personale impiegato, utilizzando un centro di cottura adeguatamente attrezzato, secondo le previsioni di dettaglio riportate nel capitolato speciale d'appalto.

Sulla base degli storici degli ultimi due anni, il numero di pasti da erogare per ciascun anno scolastico, viene stimato in circa 60.323,00. Nel dato sono compresi i pasti in sostituzione di alcuni alimenti per motivi etico-religiosi (es. carne di maiale) ed i menù speciali imposti da particolari patologie certificate (es. celiachia) ed escluse le merende del centro per bambini e genitori "Ludovico" (annesso al nido "Arcobaleno") che si stimano in una media di n. 605 unità annue circa. Il centro "Ludovico" è un servizio integrativo pensato per poter vivere esperienze di gioco, conoscenza e relazione. Accoglie max 15 bambini accompagnati dai genitori dai 12 mesi ai 3 anni che non frequentano il nido, offrendo occasioni di incontro e conoscenza. E' aperto nel pomeriggio di mercoledì e nella mattina del sabato.

Nel computo dei pasti suindicato sono inoltre inclusi i pasti relativi al mese di luglio, che riguardano il nido dell'infanzia "Arcobaleno" e la scuola dell'infanzia statale di Castelnovo ne' Monti pari a una media di 678 pasti/anno circa.

4. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

Al fine di eliminare le interferenze fra lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e le attività lavorative normalmente svolte negli ambienti di lavoro, verranno fornite le seguenti informazioni:

- i rischi specifici presenti presso ciascuna sede comunale oggetto dell'appalto, che andranno verificati e circostanziati durante il sopralluogo congiunto con la Ditta prima dell'inizio delle attività in appalto;
- i rischi da interferenza presenti nei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, con indicazione delle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta, sui rischi derivanti da possibili interferenze e sulle misure proposte in relazione alle interferenze;
- gli eventuali oneri della sicurezza per la eliminazione delle interferenze, non soggetti a ribasso di gara, determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico del Comune, in quanto proprietaria degli immobili; restano, pertanto, a carico dell'aggiudicatario, i costi relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

5. VERIFICHE PRELIMINARI ALL'AFFIDAMENTO

L'affidamento delle attività oggetto dell'appalto è subordinata alla verifica dell'idoneità tecnico - professionale, secondo le richieste contenute nel contratto.



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

6. PRESCRIZIONI PER TUTTI I LUOGHI DI LAVORO

- Osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D. Lgs. n° 81/2008.
- Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dalla Ditta appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto (in adempimento dell'Art. 21, comma 1 lettera c del D.Lgs. 81/2008).
- È vietato fumare.
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Rappresentante del Comune presso la sede ove si svolge il lavoro, le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- Qualora l'Appaltatrice debba effettuare lavori che possono risultare pericolosi, si dispone di comunicare con sufficiente anticipo alla Committente l'elenco delle attrezzature introdotte nello stabilimento, di segnalare le tipologie di pericoli, e di delimitare l'area con transenne o altro al fine di impedire l'accesso a persone estranee ai lavori. In tal caso l'appaltatrice è tenuta a vigilare sul rispetto di tali limitazioni e/o divieti di accesso da parte di chiunque si trovi in prossimità, compresi gli stessi lavoratori della Committente.
- È vietato compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone.
- È vietato compiere, su organi in moto, qualsiasi operazione (pulizie, lubrificante, riparazione, registrazione, ecc.)
- È vietato l'accesso a locali e ambienti diversi da quelli oggetto dell'appalto.
- È vietato indossare ciabatte, zoccoli all'interno dei luoghi di lavoro e nelle aree cortilive.
- È vietato accedere ai locali tecnici se non espressamente autorizzati.
- È vietato l'utilizzo di attrezzature di proprietà della Committente, ad eccezione di quanto autorizzato con la sottoscrizione dell'Allegato 6.
- È necessario coordinare la propria attività con il Rappresentante del Comune presso la Sede ove si svolge il lavoro per:
 - normale attività;
 - comportamento in caso di emergenza e evacuazione in caso di percezione di un potenziale pericolo, avvertendo immediatamente gli addetti all'emergenza.
- Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
 - i percorsi di esodo sono individuati e segnalati da idonea segnaletica di sicurezza, con cartelli installati in numero e posizione adeguata e da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
 - gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
 - i nominativi degli addetti alla gestione dell'emergenza, e primo soccorso, sono a conoscenza del Direttore/Datore di Lavoro della Divisione Committente o suo delegato Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro e comunque esposti in apposite bacheche;
 - la cassetta primo soccorso con i medicinali é presente e segnalata da apposita cartellonistica, in caso di necessità rivolgersi al personale della Committente. Il contenuto



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

della cassetta di pronto soccorso è conforme alle vigenti disposizioni normative.

- Le misure di prevenzione e d'emergenza adottate presso la sede e le disposizioni aziendali pertinenti sono richiamate con apposita cartellonistica all'interno dei luoghi di lavoro.
- È obbligatorio utilizzare i D.P.I. adeguati e specifici per la lavorazione che si compie.

7. COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

S riporta, nel seguito, un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze, intervenendo nei luoghi di lavoro dei siti oggetto dell'appalto.

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione d'attività in regime di appalto o subappalto, da parte della Ditta Appaltatrice/Lavoratore Autonomo, se non a seguito di avvenuta firma del presente D.U.V.R.I.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto al Rappresentante del Comune designato ed incaricato dal Datore di Lavoro/Direttore e Committente, di interrompere immediatamente i lavori.

Si stabilisce inoltre che il Rappresentante del Comune presso la/e Sede/i ed il Rappresentante della Ditta (o Cantiere) presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dall'Appaltatore o Fornitore per il Coordinamento degli stessi lavori affidati in appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero, nel prosieguo delle attività, che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

INFORMAZIONE RISCHI E MISURE DI PREVENZIONE ED EMERGENZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO – DISPOSIZIONI GENERALI OBBLIGHI COMPORTAMENTALI

8. VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le Ditte che intervengono negli immobili comunali devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi d'emergenza comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al Servizio Prevenzione e Protezione del Comune di Castelnovo ne' Monti eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali a garantire una facile percorribilità delle persone in caso d'emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (carrelli trasporto attrezzature per la pulizia, macchine per la distribuzione di caffè, di bevande, ecc.), anche se temporanei.

La Ditta che attua i lavori o fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi d'emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informato sui responsabili ed addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle Sedi dove s'interviene.

I mezzi d'estinzione devono essere mantenuti sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento presso discariche autorizzate; procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo; il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

Occorre siano definite le procedure d'allarme ed informazione dei Responsabili degli uffici in caso d'emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno.

I Responsabili delle Sedi, nell'ambito delle quali si svolgono lavorazioni continuative con presenza di cantieri temporanei, devono essere informati circa il recapito dei Responsabili della Ditta appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

9. BARRIERE ARCHITETTONICHE I PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione degli interventi, compresa l'eventuale installazione del cantiere, non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi comunali non assoggettati all'intervento.

Occorre segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di cantiere dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo.

Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Se gli interventi presuppongono l'apertura di botole, cavedi, sottopassaggi e simili, eventualmente posti nella zona sottostante i pavimenti, dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio o garantire la continua presenza di persone a presidio.

Nel caso d'impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

10. RISCHIO CADUTA MATERIALI DALL'ALTO

Per gli interventi eseguiti in quota si deve provvedere alla segregazione, quindi al divieto di passare o sostare sotto tali postazioni.

Qualora nelle zone sottostanti i medesimi interventi sia necessario permettere la sosta ed il transito di persone terze, l'esecuzione degli stessi verrà preceduta dalla messa in atto di protezioni, delimitazioni e segnaletica richiamante il pericolo.

Tutte le opere provvisorie e le scale necessarie allo svolgimento degli interventi saranno allestite, delimitate ed usate nel rispetto dei criteri di sicurezza vigenti.

11. PROIEZIONE DI SCHEGGE

Occorre pianificare le operazioni necessarie a prevenire un simile evento, delimitando e segnalando l'area di influenza. Ciò deve avvenire attraverso la predisposizione di delimitazioni, segregazioni ed opportuna segnaletica di sicurezza.

12. RISCHIO INCENDIO PER PRESENZA DI MATERIALE FACILMENTE COMBUSTIBILE E USO DI FIAMME

Preliminarmente alle lavorazioni, è necessario prendere visione delle vie di esodo, le uscite di sicurezza e i mezzi per l'estinzione degli incendi.

Si ribadisce il divieto assoluto di fumare all'interno dei luoghi di lavoro comunali, in particolare in presenza di materiali infiammabili.

Eventuali interventi, preventivamente autorizzati, che prevedono il generarsi di scintille o l'utilizzo di fiamme (es. saldatura), devono essere eseguiti con la massima cautela, in particolare dopo avere:

- sgomberato l'area adiacente alle lavorazioni da materiali infiammabili;
- posizionato, nelle immediate vicinanze al punto di intervento, un idoneo mezzo di estinzione incendi;
- disposto un operatore che svolga attività di sorveglianza e, in caso di necessità, di pronto intervento.

Gli interventi che prevedono l'utilizzo di bombole per la saldatura devono essere eseguiti con attrezzature dotate di tutti i dispositivi di sicurezza a norma di legge.

In ogni caso, le bombole per la saldatura o qualsiasi altro materiale infiammabile potranno essere tenuti all'interno dei locali/luoghi di lavoro comunali solo per il tempo strettamente necessario all'esecuzione delle lavorazioni. Successivamente dovranno essere portati all'esterno presso luoghi preventivamente autorizzati dal Rappresentante del Comune presso la sede.

13. ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse etc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

Sui piazzali esterni alle sedi lavorative dovranno essere adottate le seguenti precauzioni:

- osservare e rispettare la cartellonistica presente nelle zone adibite al transito;
- moderare la velocità;
- prestare attenzione alla manovra di altri veicoli;
- in condizioni di scarsa visibilità e manovrabilità, effettuare manovre esclusivamente con l'ausilio di personale a terra;
- non transitare o sostare nelle aree di manovra dei mezzi;
- nell'attraversamento pedonale di piazzali e vie interne prestare attenzione al sopraggiungere di veicoli;

- prestare attenzione a cancelli o portoni dotati di meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata;
- non manomettere (oscurare) i sistemi ottici di controllo dei meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata di portoni e cancelli;
- per interventi sui piazzali e sulla viabilità esterna, preventivamente autorizzati, segnalare con opportuna cartellonistica la presenza del cantiere.

Negli spazi interrati o seminterrati non è consentito l'accesso e la sosta ad automezzi alimentati a gas GPL, a meno che non siano dotati di serbatoi e impianti specificatamente omologati.

Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, la Ditta esecutrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tanto meno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice.

Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore munito di appositi D.P.I..

La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione. L'area d'intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

14. APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI

La Ditta deve:

- utilizzare componenti (conduttori, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE della Comunità Europea, IMQ, o equivalente tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione;
- utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte;
- non fare uso di cavi giuntati e/o che presentino lesioni o abrasioni.

E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza d'acqua, polveri ed urti; contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale con adeguato grado di protezione, conformi alle norme vigenti (CEI, EN 60309). La Ditta deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici comunali deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

In linea di principio generale, comunque, si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici comunali utilizzatori di potenze superiori a 1000 W, senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica; in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici comunali deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici comunali ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento d'energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dagli Uffici Tecnici competenti. È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

Ai sensi del Decreto 22/01/2008 n. 37, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rilevazione rivelazione incendio, estinzione incendi, ecc.), che non siano semplicemente interventi

di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

È necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

15. INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA.

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con tutti i Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove s'interviene.

Le manovre d'erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

16. RADIAZIONI NON IONIZZANTI

Nel caso in cui durante operazioni, ad esempio, di saldatura configurino rischi per terzi, i lavori stessi saranno preceduti dall'attuazione delle precauzioni necessarie, tra cui il divieto di permanenza (oltre che di transito) ai terzi nelle zone di intervento, con predisposizione di delimitazioni, segregazioni e apposita segnaletica di sicurezza.

17. ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO DEL COMUNE DI CASTELNOVO NE' MONTI

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 del D. Lgs. n° 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D. Lgs. n° 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo.

L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente alla normativa vigente.

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la Scheda di Sicurezza chimico-tossicologica e Scheda Tecnica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tali schede.

18. IMPIANTI DI DISTRIBUZIONE DI GAS TECNICI

Tali impianti, qualora commissionati, dovranno essere eseguiti secondo le norme di buona tecnica (UNI CIG, e Decreto 22/01/2008 n. 37) e gli interventi dovranno essere seguiti da apposita dichiarazione di conformità. In base alla tipologia ed entità delle opere potrebbe essere necessario presentare preventivamente al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n° 577/82, un progetto contenente le specifiche dell'impianto di distribuzione, stoccaggio gas e dei sistemi d'allarme. In tal caso, prima dell'esecuzione dei lavori, si dovrà acquisire il parere favorevole al progetto da parte del Comando Provinciale Vigili del Fuoco. Tale eventualità sarà

valutata dagli Uffici competenti.

19. EMERGENZA GAS

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre ventilare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possano dar luogo alla formazione d'innesci (accensione apparecchi d'illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un intero edificio, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.). Se il gas permane, far intervenire l'Azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure.

Non depositare bombole contenenti gas GPL in locali interrati o seminterrati, e, comunque, aventi il piano di calpestio sotto il piano di campagna o il marciapiedi stradale.

20. IMPIANTI ANTINCENDIO

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

21. SOVRACCARICHI DI STRUTTURE

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi/magazzini ecc.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente servizio prevenzione e protezione l'idoneità statica dell'intervento.

22. USO DI PRODOTTI CHIMICI (VERNICIANTI, SMALTI, SILICONI, DETERGENTI, ecc.)

L'impiego di prodotti chimici da parte di Ditte che operino negli Edifici Comunali (anche sedi delle Istituzioni Scolastiche Autonome) deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.1997) e Schede Tecniche (Schede che dovranno essere presenti in sito insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro Direttore Direzione Committente/Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P. e dal competente Servizio Prevenzione e Protezione).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. La Ditta operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi.

I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

23. EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide occorre: arieggiare il locale ovvero la zona;

utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento (che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze), e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.1997), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

24. SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

La Ditta esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i civili lavoratori che per il pubblico e l'utenza dei Civici Uffici.

25. EMERGENZA ALLAGAMENTO

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico (elettrocuzione), occorre:

- intervenire sull'interruttore generale di piano disattivando l'alimentazione, previa assicurazione del mantenimento di una visibilità minima necessaria per l'esodo delle persone e per le operazioni di emergenza;
- fare intervenire, secondo le procedure presenti nella sede, la squadra di manutenzione idraulica ed informando gli interessati all'evento;
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti; in tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

26. POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Nel caso che un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli/barriere. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.

Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei lavoratori dipendenti comunali.

27. SVILUPPO FUMI, GAS DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Nel caso che un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di fumi, gas, si opererà con massima cautela garantendo un'adeguata ventilazione dell'ambiente di lavoro anche installando aspiratori localizzati o segregando gli spazi con teli/barriere. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.

Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei lavoratori dipendenti comunali.

28. FIAMME LIBERE

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto d'allaccio.

Nel caso che un'attività lavorativa preveda l'impiego di fiamme libere, questa sarà preceduta: dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto d'intervento (es.: locale sottostante, retrostante, ecc.); dall'accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio; dall'accertamento dello svilupparsi di fumi, in tale caso si opererà con la massima cautela garantendo un'adeguata ventilazione dell'ambiente di lavoro anche installando aspiratori localizzati; dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento; dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

29. INFORMAZIONE AI LAVORATORI DIPENDENTI COMUNALI E/O DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici/Locali, dovranno essere informati il Datore di Lavoro/Direttore Direzione Committente, il delegato Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro, fornirà informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi di disabilità, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.

Il Datore di Lavoro/Direttore Direzione Committente, o il delegato Rappresentante del Comune presso la sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che verranno fornite.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro/Direttore Direzione Committente dovrà immediatamente attivarsi convocando il Rappresentante della Ditta appaltatrice presso la sede di svolgimento del lavoro, al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle Attività Comunali.

30. COMPORTAMENTI DEI DIPENDENTI COMUNALI E/O ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME

I Lavoratori degli Uffici e Sedi di lavoro comunali e/o delle Istituzioni Scolastiche Autonome dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite.

Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

Nel caso d'interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre d'interruzione dell'alimentazione elettrica il Direttore/Datore di Lavoro Committente, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

31. EMERGENZA

Ogni Ditta operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze.

È necessario che il Datore di Lavoro/Direttore Direzione Committente o il Delegato Rappresentante del Comune presso la sede assicurino:

- la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite);

- le istruzioni per l'evacuazione;
- l'indicazione ed il recapito dei membri componenti la squadra di emergenza comunale (addetti all'emergenza);
- le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell'acqua, ecc.;

L'argomento assume particolare rilievo quando nei luoghi sono presenti impianti tecnologici a rischio.

In particolare per gli interventi manutentivi ed i servizi svolti nelle Sedi ove sono presenti attività scolastiche (Asili Nido, Scuole d'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie, ecc.):

- Ogni attività interna ed esterna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di Coordinamento tra il Datore di Lavoro/Direttore Direzione Committente o il Delegato Rappresentante del Comune presso la sede, Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P. o suo Delegato e i Responsabili della Didattica;
- Gli interventi manutentivi rilevanti attività rumorose, sviluppo di fumi, polveri o che prevedano interruzione dell'elettricità o delle forniture di acqua e gas dovranno svolgersi fuori dall'orario di funzionamento dell'Istituzione Scolastica al fine di evitare interferenze con la didattica e la sicurezza dell'utenza.
- Anche le attività di manutenzione del verde all'esterno dell'area dovranno svolgersi senza che si verifichino interferenze con la didattica e la sicurezza dell'utenza. Occorre valutare preventivamente il rischio di proiezione di materiali causata da attività di sfalcio e manutenzione all'interno delle aule o nelle aree con presenza di scolari, personale ed utenti; pertanto tali operazioni, così come le altre attività con rischio di proiezione di materiali, non devono avvenire negli orari di funzionamento della scuola o con attività didattiche in corso nelle immediate vicinanze.
- Non lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali e/o sostanze di pulizia, quali alcool detergenti, contenitori di vernice, solventi o simili.
- Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività manutentive.
- I bambini e gli studenti non devono giocare o sostare in giardino dopo che le piante o il prato abbiano subito trattamenti con diserbanti, pesticidi, fertilizzanti. Occorre, pertanto, segnalare e coordinare le attività con la didattica.
- Delimitare sempre le aree di intervento e disporre apposita segnaletica, oltre impedire l'accesso ai non addetti.

Lo scambio di informazioni con i Responsabili degli edifici oggetto dell'appalto prevederà che questi ultimi siano informati circa i lavori da attuare nell'ambito scolastico. Occorre, pertanto, che siano individuati:

- i Responsabili per la Gestione delle Emergenze (il nominativo del Coordinatore in caso di lavorazioni che ricadano nel campo di applicazione del D. Lgs. n° 81/2008);
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

32. AMIANTO

Se si riscontrano lesioni sui manufatti contenenti amianto, segnalarli tempestivamente al Responsabile dell'edificio.

In ogni caso, evitare abrasioni o sfregamenti su superfici contenenti amianto.

Sono vietati tutti gli interventi che interessino in maniera diretta ed intenzionale i manufatti in amianto (forature, tagli, rotture, ecc.).

Se si ritrovano frammenti o parti di manufatti per i quali si sospetta il contenuto d'amianto, segnalarne tempestivamente la presenza al Preside/Dirigenti dell'edificio secondo la procedura di emergenza allegata

In ogni caso i materiali sospetti, raccolti con stracci umidi, devono essere riposti in sacchi di nylon



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

e dovranno essere custoditi in idoneo locale. Quindi, si provvederà a che i suddetti frammenti vengano analizzati per stabilire se contengono fibre di asbesto.

Segnalare tempestivamente al Preside/Dirigenti dell'edificio la presenza di personale esterno che interviene sui materiali in amianto.

Non fumare.

Nel caso si debbano eseguire interventi manutentivi, richiedere al Preside/Dirigenti le specifiche procedure alle quali attenersi scrupolosamente e contatta per le attività aziende esterne specializzate e autorizzate.

33. AREE DI POTENZIALE PERICOLO DI ESPLOSIONE

Di seguito si riportano le aree presenti nei luoghi di lavoro dove vi può essere la formazione di atmosfere esplosive, in modo ordinario oppure in condizioni d'incidente:

- CENTRALE TERMICA

-

Le lavorazioni su questi impianti e/o all'interno di questi locali devono essere effettuate unicamente dalle ditte specializzate.



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

DESCRIZIONE ED INDICAZIONE AREE DI LAVORO

LE ATTIVITA' IN APPALTO O IN OPERA SI SVOLGERANNO IN TUTTE LE AREE AZIENDALI E NEI LUOGHI DEPUTATI ALLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' ISTITUZIONALI DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE COME ELENcate E DESCRITTE NEL CONTRATTO/CAPITOLATO/DISCIPLINARE TECNICO DI CUI IL PRESENTE DOCUMENTO COSTITUISCE ALLEGATO

DETERMINAZIONE INDICE DI RISCHIO R

PROBABILITA' CHE SI VERIFICHI L'INFORTUNIO P		
Valore	Livello	Definizioni / criteri
4	Altamente probabile	⇒ Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori ⇒ Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella stessa Azienda o in azienda simile o in situazioni operative simili (consultare le fonti di dati su infortuni e malattie professionali dell'azienda, della USSL, dell'ISPEL, ecc. ⇒ Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in azienda
3	Probabile	⇒ La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto ⇒ E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno. ⇒ Il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa in azienda
2	Poco probabile	⇒ La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi ⇒ Sono noti rarissimi episodi già verificatisi ⇒ Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa
1	Improbabile	⇒ La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti ⇒ Non sono noti episodi già verificatisi ⇒ Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità
ENTITA' DEL DANNO D		
Valore	Livello	Definizioni / criteri
4	Gravissimo	⇒ Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o invalidità totale ⇒ Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

CALCOLO DELL'INDICE DI RISCHIO

$$R = P \times D$$

MATRICE PER LA STIMA DI RISCHIO R

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

R > 8 Azioni correttive da programmare con urgenza

R > 3 Azioni correttive da programmare nel breve/medio termine

R > 1 Azioni correttive da programmare

R = 1 Azioni correttive da valutare in fase di seconda programmazione

Per **AZIONI CORRETTIVE** si intende:

Azioni di miglioramento dei sistemi antinfortunistici (riduzione rischio infortuni)

Azioni di bonifica ambientale

Procedure

Informazione - formazione



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

3	Grave	⇒ Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale ⇒ Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
2	Medio	⇒ Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile ⇒ Esposizione cronica con effetti reversibili
1	Lieve	⇒ Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile ⇒ Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili

VALUTAZIONE DEI RISCHI

(nelle schede di analisi dei rischi che seguono, in grassetto viene evidenziata l'attività che origina il rischio)

Tipologie di rischio possibili	Reparto	Attività della committente e presenza di utenza e pubblico che possono generare rischi per interferenze 1	Attività dell'appaltatrice A-B-C che possono generare rischi per interferenze 2-3-4	Possibili rischi generati dall'interazione di tutte le parti; 1+2+3+4+ utenza e pubblico	Misure di intervento per la riduzione / prevenzione e protezione del rischio per interferenze	Indice di rischio (PxD=R)
Luoghi di lavoro (interni/ esterni), vie di circolazione (interne / esterne)	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Transito / presenza di macchine operatrici / carrelli el./ automezzi (interno /esterno)- operatori con attrezzature e materiali	Transito / presenza di personale (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Rischio di urti tra macchine operatrici / carrelli el. /automezzi della committente e il personale dell'appaltatrice	Utilizzo dei percorsi predefiniti (vie pedonali o percorsi alternativi) Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	2x2=4
Luoghi di lavoro (interni/ esterni), vie di circolazione (interne / esterne)	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Transito / presenza di personale / utenza (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Transito / presenza di macchine operatrici / carrelli el./ automezzi (interno /esterno) – operatori con attrezzature e materiali	Rischio di urti tra macchine operatrici / carrelli el. /automezzi della appaltatore e il personale / utenza della committente	Utilizzo dei percorsi predefiniti (vie pedonali o percorsi alternativi) Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	2x2=4
Macchine, impianti, attrezzature in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne	Organi in movimento Cadute materiali Produzione polveri Generazione rumore	Transito / presenza di personale (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Lesioni da schiacciamento / caduta ,inquinamento aeriforme e acustico, su personale dell'appaltatrice	Utilizzo dei percorsi predefiniti (vie pedonali, percorsi alternativi) Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente	1x2=2



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

	oggetto d'appalto				Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice Eventuale applicazione di sistemi di abbattimento polveri e generazione rumore	
Macchine, impianti, attrezzature in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Transito / presenza di personale / utenza (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Organi in movimento Cadute materiali Produzione polveri Generazione rumore	Lesioni da schiacciamento / caduta ,inquinamento aeriforme e acustico, su personale / utenza della committente	Utilizzo dei percorsi predefiniti (vie pedonali, percorsi alternativi) Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice Eventuale applicazione di sistemi di abbattimento polveri e generazione rumore	1x2=2
Luoghi di lavoro (interni/ esterni), vie di circolazione (interne / esterne)	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Scivolamenti / cadute per pavimenti scivolosi generati da attività di pulizia da parte di ausiliari della committente	Transito / presenza di personale dell'appaltatrice (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Rischio di scivolamento/ caduta del personale della committente / utenza / pubblico e dell'appaltatrice	Utilizzo dei percorsi predefiniti (vie pedonali o percorsi alternativi adeguati e sicuri) Segnalare la presenza del pavimento scivoloso con cartelli o evidenziatori a nastro Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice rispetto a quella della committente (aule o sezioni dedicate) Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le attività della committente e quelle dell'appaltatrice	2x2=4
Luoghi di lavoro (interni/ esterni), vie di circolazione	Tutti le aree delle sedi	Transito / presenza di personale della committente (interno –	Scivolamenti / cadute per pavimenti scivolosi generati da	Rischio di scivolamento/ caduta del personale della	Utilizzo dei percorsi predefiniti (vie pedonali o percorsi alternativi adeguati e sicuri)	2x2=4



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

(interne / esterne)	operative e le aree esterne oggetto d'appalto	esterno) nei luoghi di lavoro	attività di pulizia da parte di ausiliari dell'appaltatrice	committente / utenza / pubblico e dell'appaltatrice	Segnalare la presenza del pavimento scivoloso con cartelli o evidenziatori a nastro Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice rispetto a quella della committente (aule o sezioni dedicate) Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le attività della committente e quelle dell'appaltatrice	
Elettrico in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Transito / presenza di personale / utenza (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Elettrocuzione da attrezzature / macchine / impianti / reti distributive	Lesioni da elettrocuzione su personale / utenza della committente	Eventuale temporaneo sezionamento dell'erogazione dell'energia elettrica Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	1x3=3
Gas Metano in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Presenza di gas metano in rete	Transito / presenza di personale (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Lesioni da potenziale incendio / esplosione / intossicazione su personale dell'appaltatrice	Eventuale temporaneo sezionamento dell'erogazione del gas metano Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	1x3=3
Gas Metano in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi	Transito / presenza di personale / utenza (interno – esterno) nei	Presenza di gas metano in rete durante attività	Lesioni da potenziale incendio / esplosione /	Eventuale temporaneo sezionamento dell'erogazione del gas metano	1x3=3



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

	operative e le aree esterne oggetto d'appalto	luoghi di lavoro	manutentiva	intossicazione su personale / utenza della committente	Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	
Gas Metano in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Utilizzo di attrezzature / macchine generanti fiamme libere	Transito / presenza di personale (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Lesioni da potenziale incendio / esplosione / intossicazione su personale dell'appaltatrice	Eventuale temporanea sezionamento dell'erogazione del gas metano Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	1x3=3
Gas Metano in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Transito / presenza di personale / utenza (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Utilizzo di attrezzature / macchine generanti fiamme libere	Lesioni da potenziale incendio / esplosione / intossicazione su personale / utenza della committente	Eventuale temporanea sezionamento dell'erogazione del gas metano Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	1x3=3
Incendio/esplosione in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Utilizzo di attrezzature / macchine generanti fiamme libere in presenza di deposito di materiali combustibili e infiammabili (chimico)	Transito / presenza di personale (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Lesioni da potenziale incendio / esplosione / intossicazione su personale dell'appaltatrice	Eventuale temporaneo spostamento dei prodotti combustibili infiammabili Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle	1x3=3



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

					dell'appaltatrice	
Incendio/esplosione in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Presenza di deposito di materiali combustibili e infiammabili (chimico) e transito / presenza di personale / utenza (interno – esterno) nei luoghi di lavoro	Utilizzo di attrezzature / macchine generanti fiamme libere	Lesioni da potenziale incendio / esplosione / intossicazione su personale / utenza della committente	dell'appaltatrice Eventuale temporaneo spostamento dei prodotti combustibili infiammabili Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	1x3=3
Lavori in quota/spazi confinati in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Utilizzo di attrezzature/ ponteggi trabattelli , piattaforme elevatrici ecc.per manutenzioni varie – Cadute di materiali dall'alto Caduta dall'alto e presenza di potenziali gas tossici in luoghi confinati (chimico-biologico)	Presenza di personale (interno – esterno) e mezzi operanti nei luoghi di lavoro	Rischio di urti da attrezzature e lesioni da caduta materiali , caduta dall'alto , presenza di gas tossici in luoghi confinati su personale dell'appaltatore	Utilizzo di opportuna segnaletica Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	2x2=4
Lavori in quota/spazi confinati in attività produttive e manutentive	Tutti le aree delle sedi operative e le aree esterne oggetto d'appalto	Transito / presenza di personale / utenza (interno – esterno) e mezzi nei luoghi di lavoro	Utilizzo di attrezzature/ ponteggi trabattelli , piattaforme elevatrici ecc.per manutenzioni varie – Cadute di materiali dall'alto Caduta dall'alto e presenza di potenziali gas tossici in luoghi confinati (chimico-biologico)	Rischio di urti da attrezzature e lesioni da caduta materiali , caduta dall'alto , presenza di gas tossici in luoghi confinati su personale / utenza della committente	Utilizzo di opportuna segnaletica Eventuale delimitazione dell'area operativa dell'appaltatrice Eventuale sospensione delle attività della committente Eventuale sfasamento tra le lavorazioni della committente e quelle dell'appaltatrice	2x2=4



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

	Condizioni di rischio presenti nei luoghi di lavoro della committente	Misure di prevenzione e protezione la riduzione del rischio	
	Esposizione rischio chimico: MODERATO (Ex Dlgs. N. 25/2002)		
	Esposizione a rumore in misura inferiore a 80 dBA. (Ex.Dlgs. 195/2006)		
	Rischio di incendio: MEDIO da CPI	Eventuale temporaneo spostamento dei prodotti combustibili /infiammabili	



UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELL'APPENNINO REGGIANO
.....

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione di seguito riportati sono quelli destinati a proteggere dai rischi residui che sono originati dalla interferenza delle lavorazioni, e non quelli specifici dell'attività delle ditte appaltatrici, per i quali ciascuna ditta avrà provveduto alla individuazione e consegna sulla base della propria valutazione dei rischi (art. 26 del D.Lgs. 81/08).

Elenco dei dispositivi di protezione individuale individuati sulla base del presente documento:

- NESSUNO

Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Castelnovo ne' Monti

Adottato ai sensi dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e secondo le linee guida del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62

Approvato con delibera di Giunta Comunale n.136 del 31/12/2013

Art. 1 *Disposizioni di carattere generale*

Art. 2 *Ambito di applicazione*

Art. 3 *Principi generali*

Art. 4 *Regali, compensi e altre utilità*

Art. 5 *Partecipazione ad associazioni e organizzazioni*

Art. 6 *Comunicazione degli interessi finanziari , conflitti d'interesse e incarichi ai dipendenti*

Art. 7 *Obbligo di astensione*

Art. 8 *Prevenzione della corruzione*

Art. 9 *Trasparenza e tracciabilità*

Art. 10 *Comportamento nei rapporti privati*

Art. 11 *Comportamento in servizio*

Art. 12 *Rapporti con il pubblico*

Art. 13 *Disposizioni particolari per i Responsabili*

Art. 14 *Contratti ed altri atti negoziali*

Art. 15 *Vigilanza, monitoraggio e attività formative*

Art. 16 *Responsabilità conseguente alla violazione dei doveri del codice*

Art. 17 *Disposizioni transitorie e di adeguamento*

Art. 18 *Disposizioni finali*

Art. 1 Disposizioni di carattere generale

1. Il presente codice di comportamento, di seguito denominato "codice", definisce, ai fini dell'articolo 54 comma 5 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, i doveri di diligenza, lealtà, imparzialità e buona condotta che i dipendenti del Comune di Castelnovo ne' Monti sono tenuti ad osservare.
2. Le previsioni del presente codice integrano e specificano quelle previste dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62.
3. Al presente codice viene data la più ampia diffusione attraverso pubblicazione sul sito internet istituzionale del Comune di Castelnovo ne' Monti nonché attraverso la rete intranet. Il codice e i suoi aggiornamenti sono altresì trasmessi tramite e-mail a tutti i dipendenti comunali nonché ai titolari di contratti di consulenza o collaborazione a qualsiasi titolo, anche professionale, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione degli organi politici dell'amministrazione comunale, nonché ai collaboratori a qualsiasi titolo, anche professionale, di imprese fornitrici di servizi in favore dell'amministrazione comunale. L'amministrazione, contestualmente alla sottoscrizione del contratto di lavoro o all'atto di conferimento dell'incarico, consegna e fa sottoscrivere ai nuovi assunti, con rapporti comunque denominati, copia del presente codice di comportamento.

Art. 2 Ambito di applicazione

1. Il presente codice si applica ai dipendenti del Comune di Castelnovo ne' Monti.
2. Le norme contenute nel presente codice costituiscono inoltre guida e indirizzo per l'elaborazione di codici di comportamento ed etici dei soggetti di diritto privato in controllo pubblico del Comune di Castelnovo ne' Monti oppure regolati o finanziati dal Comune di Castelnovo ne' Monti secondo la definizione di "controllo pubblico" e di "regolazione e finanziamento" data dall'art. 1 del decreto legislativo 8 aprile 2013 n. 39.
3. Gli obblighi di condotta previsti nel presente codice devono inoltre intendersi estesi, per quanto compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione del Sindaco e degli Assessori, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione. A tale fine, negli atti di incarico o nei contratti di acquisizioni delle collaborazioni, delle consulenze o dei servizi, il Comune di Castelnovo ne' Monti inserisce apposite disposizioni o clausole di risoluzione o decadenza del rapporto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal presente codice, tenuto conto delle tipologie di attività e di obblighi del soggetto terzo nei confronti dell'Amministrazione e delle connesse responsabilità.

Art. 3 Principi generali

1. Il dipendente comunale osserva la Costituzione e si pone al servizio del Comune, conformando la propria condotta ai principi di buon andamento e imparzialità dell'azione amministrativa. Il dipendente svolge i propri compiti nel rispetto della legge, perseguendo l'interesse pubblico senza abusare della posizione o dei poteri di cui è titolare.
2. Il dipendente comunale rispetta, altresì, i principi di integrità, correttezza, buona fede, proporzionalità, obiettività, trasparenza, equità e ragionevolezza e agisce in posizione di indipendenza e imparzialità, astenendosi in caso di conflitto di interessi.
3. Il dipendente comunale non usa a fini privati le informazioni di cui dispone per ragioni di ufficio, evita situazioni e comportamenti che possano ostacolare il corretto adempimento dei compiti o nuocere agli interessi o all'immagine della pubblica

amministrazione. Prerogative e poteri pubblici sono esercitati unicamente per le finalità di interesse generale per le quali sono stati conferiti.

4. Il dipendente comunale esercita i propri compiti orientando l'azione amministrativa alla massima economicità, efficienza ed efficacia. La gestione di risorse pubbliche ai fini dello svolgimento delle attività amministrative deve seguire una logica di contenimento dei costi, che non pregiudichi la qualità dei risultati.
5. Nei rapporti con i destinatari dell'azione amministrativa, il dipendente assicura la piena parità di trattamento a parità di condizioni, astenendosi, altresì, da azioni arbitrarie che abbiano effetti negativi sui destinatari dell'azione amministrativa o che comportino discriminazioni basate su sesso, nazionalità, origine etnica, lingua, religione o credo, convinzioni personali o politiche, appartenenza a una minoranza nazionale, disabilità, condizioni sociali o di salute, età e orientamento sessuale o su altri diversi fattori.
6. Il dipendente comunale dimostra la massima disponibilità e collaborazione nei rapporti con le altre pubbliche amministrazioni, assicurando lo scambio e la trasmissione delle informazioni e dei dati in qualsiasi forma anche telematica, nel rispetto della normativa vigente.

Art. 4 Regali, compensi e altre utilità

1. Fermo restando in ogni caso il divieto per il dipendente di chiedere o di sollecitare, per sé o per gli altri, regali o altre utilità, il dipendente può accettare, per sé o per gli altri, regali o altre utilità d'uso di modico valore solamente se effettuati occasionalmente nell'ambito delle normali relazioni di cortesia e nell'ambito delle consuetudini locali ed internazionali. In ogni caso, indipendentemente dalla circostanza che il fatto costituisca reato, il dipendente non può accettare, per sé o per gli altri, regali o altre utilità, neanche di modico valore a titolo di corrispettivo per compiere o per aver compiuto un atto del proprio ufficio da soggetti che possano trarre benefici da decisioni o attività inerenti all'ufficio, né da soggetti nei cui confronti è o sta per essere chiamato a svolgere o a esercitare attività o potestà proprie dell'ufficio ricoperto.
2. Il modico valore di regali o altre utilità, anche sotto forma di sconto, è fissato in Euro 150,00, riferito all'anno solare, e quale limite complessivo nel quale il dipendente deve considerare, cumulativamente, tutte le fattispecie accettate, da chiunque provenienti.
3. I regali e le altre utilità comunque ricevuti fuori dai casi consentiti vengono immediatamente messi a disposizione dell'Amministrazione, a cura del dipendente a cui siano pervenuti, per la restituzione o per essere devoluti a fini istituzionali.
4. In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 6, del codice generale, il dipendente non deve accettare incarichi di collaborazione, di consulenza, di ricerca, di studio o di qualsiasi altra natura, con qualsivoglia tipologia di contratto o incarico ed a qualsiasi titolo (oneroso o gratuito), da soggetti privati (persone fisiche o giuridiche) che:
 - a. siano o siano stati, nel biennio precedente, aggiudicatari di appalti, sub-appalti, cottimi fiduciari o concessioni, di lavori, servizi o forniture, nell'ambito di procedure curate personalmente o dal servizio di appartenenza, in qualsiasi fase del procedimento ed a qualunque titolo;
 - b. abbiano o abbiano ricevuto, nel biennio precedente, sovvenzioni, contributi, sussidi ed ausili finanziari o vantaggi economici di qualunque genere, nell'ambito di procedure curate personalmente o dal servizio di appartenenza, in qualsiasi fase del procedimento ed a qualunque titolo;

- c. siano, o siano stati nel biennio precedente, destinatari di procedure tese al rilascio di provvedimenti a contenuto autorizzatorio, concessorio o abilitativo (anche diversamente denominati), curate personalmente o dal servizio di appartenenza, in qualsiasi fase del procedimento ed a qualunque titolo.

Le disposizioni di cui al presente comma integrano quanto previsto in materia dal vigente Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi.

5. Al fine di preservare il prestigio e l'imparzialità dell'amministrazione, il responsabile del settore vigila sulla corretta applicazione del presente articolo da parte del personale assegnato. Il Segretario Generale vigila sulla corretta applicazione del presente articolo da parte dei Responsabili di settore.

Art. 5 *Partecipazione ad associazioni e organizzazioni*

1. Nel rispetto della disciplina vigente del diritto di associazione, il dipendente comunale comunica al Responsabile del Settore di riferimento, entro 15 giorni da quando vi aderisce, la sua partecipazione o appartenenza ad associazioni od organizzazioni, a prescindere dal loro carattere riservato o meno, i cui ambiti di interessi possano interferire con lo svolgimento dell'attività dell'ufficio e della struttura in cui opera. Per i dipendenti neoassunti la comunicazione di cui sopra viene effettuata all'atto della sottoscrizione del contratto individuale di lavoro. Per i Responsabili di settore la comunicazione di cui sopra viene effettuata al Responsabile della prevenzione della corruzione.

Il Responsabile del Settore o il Responsabile della prevenzione della corruzione valuta, sulla base sia delle concrete attività dell'ufficio in cui opera il dipendente/responsabile che delle concrete attività delle associazioni o organizzazioni a cui il dipendente/responsabile eventualmente partecipa, la sussistenza di condizioni che integrino ipotesi di incompatibilità anche potenziale, anche al fine di accertare la possibile insorgenza degli obblighi di cui al successivo art. 7. Il presente comma non si applica all'adesione a partiti politici o a sindacati.

2. Il dipendente e/o il responsabile non costringe altri dipendenti ad aderire ad associazioni od organizzazioni e non esercita pressioni a tale fine, promettendo vantaggi o prospettando svantaggi di carriera.
3. In sede di prima applicazione, la comunicazione prevista dal precedente comma 1, deve essere effettuata da ciascun dipendente/responsabile entro il termine di giorni 15 dalla data di entrata in vigore del presente codice.

Art. 6 *Comunicazione degli interessi finanziari, conflitti d'interesse e incarichi del dipendente*

3. Fermi restando gli obblighi di trasparenza previsti da leggi o regolamenti, all'atto dell'assunzione o dell'assegnazione all'ufficio/servizio, il dipendente informa per iscritto il responsabile del settore competente di tutti i rapporti, diretti o indiretti, di collaborazione in qualunque modo retribuiti, con soggetti o enti privati che lo stesso abbia o abbia avuto negli ultimi tre anni, precisando:
 - a) se in prima persona, o suoi parenti o affini entro il secondo grado, il coniuge o il convivente abbiano ancora rapporti finanziari con il soggetto con cui ha avuto i predetti rapporti di collaborazione;

- b) se tali rapporti siano intercorsi o intercorrano con soggetti che abbiano interessi in attività o decisioni inerenti al servizio di appartenenza, limitatamente alle pratiche a lui affidate.
2. I Responsabili di Settore effettuano la comunicazione di cui sopra al Responsabile della prevenzione della corruzione;
3. Il Responsabile del Settore competente o il Responsabile della prevenzione della corruzione valuta in merito la presenza o meno di conflitti di interesse, anche potenziali, e, nel caso, invita il dipendente ad astenersi dal prendere decisioni o svolgere attività inerenti le sue mansioni in situazioni di conflitto, anche potenziale, con interessi personali, del coniuge, di conviventi, di parenti, di affini entro il secondo grado;
4. Le comunicazioni di cui al comma 1 devono essere aggiornate almeno una volta l'anno.

Art. 7 *Obbligo di astensione*

1. Il dipendente comunale si astiene dal partecipare all'adozione di decisioni o ad attività che possano coinvolgere interessi propri, ovvero di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale, ovvero, di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi, ovvero di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o Responsabile. Il dipendente comunale si astiene in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di convenienza.
2. Il dipendente comunale che interviene per dovere d'ufficio o comunque a qualsiasi titolo partecipa ad un procedimento, anche senza esserne il responsabile, rispetto al quale possano essere coinvolti interessi propri ai sensi del precedente comma 1, ne dà immediata comunicazione al Responsabile della struttura di appartenenza che decide sulla astensione del dipendente dalla partecipazione al procedimento in argomento.

Art. 8 *Prevenzione della corruzione*

1. I Responsabili di settore rispettano e curano che siano rispettate dai propri dipendenti, le misure necessarie alla prevenzione degli illeciti nell'amministrazione. In particolare, essi rispettano e fanno rispettare, nei loro ambiti direzionali, le prescrizioni contenute nel piano per la prevenzione della corruzione, prestando la più ampia collaborazione al Segretario generale in qualità di responsabile della prevenzione della corruzione.
2. Il dipendente comunale, fermo restando l'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria, segnala al Responsabile del settore eventuali situazioni di illecito nell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza.
3. Il Responsabile del settore di appartenenza del dipendente che abbia denunciato e/o segnalato situazioni di illecito nell'amministrazione, cura e verifica la concreta applicazione di meccanismi di tutela del dipendente previsti dall'art. 54 bis del D. Lgs 165/2001. In particolare, il Responsabile dispone che la relativa corrispondenza

venga protocollata utilizzando la protocollazione riservata e negando l'accesso agli atti.

Art. 9 Trasparenza e tracciabilità

1. Il dipendente osserva tutte le misure previste nel Programma triennale per la trasparenza e l'integrità.
2. In ogni caso, il dipendente – per le mansioni affidate in base alle direttive impartite dal Responsabile del settore di appartenenza che si conformano a quelle del Responsabile della trasparenza (individuato ai sensi dell'art. 43 del d.lgs. 33/2013) – assicura tutte le attività necessarie per dare attuazione agli obblighi di trasparenza previsti dalla normativa vigente.
3. I dati, le informazioni, gli atti e le elaborazioni oggetto di pubblicazione, a fini di trasparenza, devono essere messi a disposizione in modo tempestivo, preciso e completo e nei tempi richiesti dal Responsabile del settore e/o dal Responsabile della trasparenza.
4. I Responsabili dei settori sono i diretti referenti del Responsabile della trasparenza per tutti gli adempimenti e gli obblighi in materia; con quest'ultimo collaborano fattivamente, attenendosi alle metodologie e determinazioni organizzative ed operative da questi decise.
5. Il dipendente deve aver cura di inserire nel fascicolo di ogni pratica trattata tutta la documentazione ad essa afferente, al fine di consentire la tracciabilità del processo decisionale.

Art. 10 Comportamento nei rapporti privati

1. Nei rapporti privati, comprese le relazioni extra lavorative, con pubblici ufficiali nell'esercizio delle loro funzioni, il dipendente:
 - a) osserva scrupolosamente il segreto d'ufficio;
 - b) non divulga informazioni, di qualsiasi tipo, di cui sia a conoscenza per ragioni d'ufficio;
 - c) non esprime giudizi o apprezzamenti, di nessun tipo, riguardo all'attività dell'ente e con riferimento a qualsiasi ambito;
 - d) non pubblica, sotto qualsiasi forma, sulla rete internet (forum, blog, social network, ecc.) dichiarazioni inerenti l'attività lavorativa, indipendentemente dal contenuto, se esse siano riconducibili, in via diretta o indiretta, all'ente;
 - e) non assume qualsiasi altro tipo di comportamento che possa ledere l'immagine dell'amministrazione.

Art. 11 Comportamento in servizio

1. Fermo restando il rispetto dei termini del procedimento amministrativo, il dipendente comunale, salvo giustificato motivo, non ritarda nè adotta comportamenti tali da far ricadere su altri dipendenti il compimento di attività o l'adozione di decisioni di propria spettanza.

2. Il dipendente comunale utilizza i permessi di astensione dal lavoro, comunque denominati, nel rispetto delle condizioni previste dalla legge, dai regolamenti e dai contratti collettivi.
3. Il dipendente comunale utilizza il materiale, le attrezzature, i servizi telematici e telefonici dell'ufficio, per ragioni di servizio e comunque nel rispetto di eventuali vincoli ulteriori posti dall'amministrazione. Il dipendente utilizza i mezzi di trasporto dell'amministrazione a sua disposizione soltanto per lo svolgimento dei compiti d'ufficio, astenendosi dal trasportare terzi, se non per motivi d'ufficio.
4. Il dipendente comunale, mentre è in servizio, può allontanarsi dalla sede di lavoro esclusivamente per missioni o per lo svolgimento di attività autorizzate dal Responsabile del settore competente. I Responsabili dei settori curano l'istituzione e la corretta tenuta di un apposito registro sul quale, per ogni allontanamento dalla sede di lavoro per motivi di servizio, deve essere riportato: nome del dipendente, data, ora di uscita, ora di rientro, motivo dell'allontanamento dalla sede di lavoro, luogo di destinazione, firma del dipendente e visto autorizzatorio, anche successivo, del Responsabile.

Art. 12 Rapporti con il pubblico

1. Il dipendente comunale in rapporto con il pubblico si fa riconoscere attraverso l'esposizione in modo visibile da un tesserino od altro supporto identificativo messo a disposizione dall'amministrazione, salvo diverse disposizioni di servizio, anche in considerazione della sua sicurezza; opera con spirito di servizio, correttezza, cortesia e disponibilità e, nel rispondere alla corrispondenza, a chiamate telefoniche e ai messaggi di posta elettronica, opera nella maniera più completa e accurata possibile. Di norma al messaggio di posta elettronica, il dipendente risponde con lo stesso mezzo, a meno che lo stesso contenga elementi per i quali sia necessario utilizzare altre forme stabilite dall'amministrazione. Qualora non sia competente per posizione rivestita o per materia, indirizza l'interessato al funzionario o ufficio competente del Comune. Il dipendente comunale, fatte salve le norme sul segreto d'ufficio, fornisce le spiegazioni che gli siano richieste in ordine al comportamento proprio e di altri dipendenti dell'ufficio dei quali ha la responsabilità od il coordinamento. Nelle operazioni da svolgersi e nella trattazione delle pratiche, il dipendente rispetta, salvo diverse esigenze di servizio o diverso ordine di priorità stabilito dall'amministrazione, l'ordine cronologico e non rifiuta prestazioni a cui sia tenuto con motivazioni generiche
2. Salvo il diritto di esprimere valutazioni e diffondere informazioni a tutela dei diritti sindacali, il dipendente si astiene da dichiarazioni pubbliche offensive nei confronti dell'amministrazione, soprattutto se effettuate in luoghi pubblici o a mezzo stampa o tramite social-network e comunque in rete.
3. Il dipendente comunale, quando direttamente chiamato a fornire servizi al pubblico, cura il rispetto degli standard di qualità e di quantità fissati dall'amministrazione comunale anche nelle apposite carte dei servizi. Il dipendente opera al fine di assicurare la continuità del servizio, di consentire agli utenti la scelta tra i diversi erogatori e di fornire loro informazioni sulle modalità di prestazione del servizio e sui livelli di qualità.
4. Il dipendente comunale non assume impegni nè anticipa l'esito di decisioni o azioni proprie o altrui inerenti all'ufficio, al di fuori dei casi consentiti. Fornisce informazioni e notizie relative ad atti od operazioni amministrative, in corso o conclusi, nelle ipotesi previste dalle disposizioni di legge e regolamentari in materia di accesso, informando sempre gli interessati della possibilità di avvalersi anche dell'Ufficio per le relazioni con

il pubblico. Rilascia copie ed estratti di atti o documenti secondo la sua competenza, con le modalità stabilite dalle norme in materia di accesso e dai regolamenti dell'amministrazione comunale.

5. Il dipendente comunale osserva il segreto d'ufficio e la normativa in materia di tutela e trattamento dei dati personali e, qualora sia richiesto oralmente di fornire informazioni, atti, documenti non accessibili tutelati dal segreto d'ufficio o dalle disposizioni in materia di dati personali, informa il richiedente dei motivi che ostano all'accoglimento della richiesta. Qualora non sia competente a provvedere in merito alla richiesta cura, sulla base delle disposizioni interne, che la stessa venga inoltrata all'ufficio competente dell'amministrazione comunale.
6. I dipendenti a cui l'amministrazione fornisce le divise o il vestiario debbono usare in servizio il suddetto vestiario, avendo cura che sia decoroso e ordinato; gli addetti all'ufficio per le relazioni con il pubblico, agli sportelli e agli uffici a contatto con il pubblico debbono usare un abbigliamento conveniente all'ufficio cui sono preposti, avuto riguardo al decoro e all'immagine dell'amministrazione.

Art. 13 Disposizioni particolari per i Responsabili

1. Ferma restando l'applicazione delle altre disposizioni del codice, le norme del presente articolo si applicano ai Responsabili di settore, titolari di posizione organizzativa .
2. Il Responsabile di settore svolge con diligenza le funzioni ad esso spettanti in base all'atto di conferimento dell'incarico, persegue gli obiettivi assegnati e adotta un comportamento organizzativo adeguato per l'assolvimento dell'incarico.
3. Il Responsabile di settore, prima di assumere le sue funzioni, comunica all'amministrazione le partecipazioni azionarie e gli altri interessi finanziari che possano porlo in conflitto di interessi con la funzione pubblica che svolge e dichiara se ha parenti e affini entro il secondo grado, coniuge o convivente che esercitano attività politiche, professionali o economiche che li pongano in contatti frequenti con la struttura che dovrà dirigere o che siano coinvolti nelle decisioni o nelle attività ad esse inerenti. Il Responsabile comunale fornisce le informazioni sulla propria situazione patrimoniale e le dichiarazioni annuali dei redditi soggetti all'imposta sui redditi delle persone fisiche previste dalla legge. In ogni caso valgono per i Responsabili le stesse norme, in quanto compatibili, in tema di incompatibilità e di incarichi, previste per la generalità dei dipendenti comunali.
4. Il Responsabile di settore assume atteggiamenti leali e trasparenti e adotta un comportamento esemplare e imparziale nei rapporti con i colleghi, i collaboratori e i destinatari dell'azione amministrativa. Il Responsabile di settore cura, altresì, che le risorse assegnate al suo ufficio siano utilizzate per finalità esclusivamente istituzionali e, in nessun caso, per esigenze personali.
5. Il Responsabile di settore cura, compatibilmente con le risorse disponibili, il benessere organizzativo nella struttura a cui è preposto, favorendo l'instaurarsi di rapporti cordiali e rispettosi tra i collaboratori, assume iniziative finalizzate alla circolazione delle informazioni, alla formazione e all'aggiornamento del personale, all'inclusione e alla valorizzazione delle differenze di genere, di età e di condizioni personali.
6. Il Responsabile di settore assegna l'istruttoria delle pratiche sulla base di un'equa ripartizione del carico di lavoro, tenendo conto delle capacità, delle attitudini e della professionalità del personale a sua disposizione. Il Responsabile affida gli incarichi aggiuntivi in base alla professionalità e, per quanto possibile, secondo criteri di rotazione.

7. Il Responsabile di settore svolge la valutazione del personale assegnato alla struttura cui è preposto con imparzialità e rispettando le indicazioni ed i tempi prescritti.
8. Il Responsabile di settore intraprende con tempestività le iniziative necessarie ove venga a conoscenza di un illecito, attiva e conclude, se competente, il procedimento disciplinare, ovvero segnala tempestivamente l'illecito all'ufficio per i procedimenti disciplinari e provvede ad inoltrare tempestiva denuncia all'autorità giudiziaria penale o segnalazione alla Corte dei conti per le rispettive competenze, dandone comunicazione al direttore generale. Nel caso in cui riceva segnalazione di un illecito da parte di un dipendente comunale, adotta ogni cautela di legge affinché sia tutelato il segnalante e non sia indebitamente rilevata la sua identità nel procedimento disciplinare, ai sensi dell'*articolo* 54-bis del decreto legislativo n. 165 del 2001, secondo quanto previsto nel precedente articolo 8.
9. Il Responsabile del settore, nei limiti delle sue possibilità, evita che notizie non rispondenti al vero quanto all'organizzazione, all'attività e ai dipendenti pubblici possano diffondersi. Favorisce la diffusione della conoscenza di buone prassi e buoni esempi al fine di rafforzare il senso di fiducia nei confronti dell'amministrazione comunale.

Art. 14 *Contratti ed altri atti negoziali*

1. Nella conclusione di accordi e negozi e nella stipulazione di contratti per conto dell'amministrazione, nonché nella fase di esecuzione degli stessi, il dipendente comunale non ricorre a mediazione di terzi, nè corrisponde o promette ad alcuno utilità a titolo di intermediazione, nè per facilitare o aver facilitato la conclusione o l'esecuzione del contratto. Il presente comma non si applica ai casi in cui l'amministrazione comunale abbia deciso di ricorrere all'attività di intermediazione professionale.
2. Il dipendente comunale non conclude, per conto dell'amministrazione, contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento o assicurazione con imprese con le quali abbia stipulato contratti a titolo privato o ricevuto altre utilità nel biennio precedente, ad eccezione di quelli conclusi ai sensi dell'articolo 1342 del codice civile. Nel caso in cui l'amministrazione comunale concluda contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento o assicurazione, con imprese con le quali il dipendente comunale abbia concluso contratti a titolo privato o ricevuto altre utilità nel biennio precedente, questi si astiene dal partecipare all'adozione delle decisioni ed alle attività relative all'esecuzione del contratto, redigendo verbale scritto di tale astensione da conservare agli atti della struttura cui appartiene .
3. Il dipendente comunale che conclude accordi o negozi ovvero stipula contratti a titolo privato, ad eccezione di quelli conclusi ai sensi dell'articolo 1342 del codice civile, con persone fisiche o giuridiche private con le quali abbia concluso, nel biennio precedente, contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento ed assicurazione, per conto dell'amministrazione, ne informa per iscritto il Responsabile del settore cui appartiene .
4. Se nelle situazioni di cui ai commi 2 e 3 si trova il Responsabile di settore, questi informa per iscritto il Segretario generale.
5. Il dipendente comunale che riceva, da persone fisiche o giuridiche partecipanti a procedure negoziali nelle quali sia parte l'amministrazione, rimozioni orali o scritte sull'operato dell'ufficio o su quello dei propri collaboratori, ne informa immediatamente, di regola per iscritto, il proprio Responsabile.

Art. 15 *Vigilanza, monitoraggio e attività formative*

1. Ai sensi dell'*articolo* 54, comma 6, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, vigilano sull'applicazione del presente codice i Responsabili di settore, per le strutture di competenza, il Segretario generale per le rispettive competenze.
2. Ai fini dell'attività di vigilanza e monitoraggio previsti dal presente articolo, l'Amministrazione comunale si avvale dell'Ufficio procedimenti disciplinari.
3. Le attività dell'Ufficio si conformano alle eventuali previsioni contenute nel piano di prevenzione della corruzione, adottato ai sensi dell'articolo 1, comma 2, della legge 6 novembre 2012, n. 190.
4. L'Ufficio per i procedimenti disciplinari cura l'aggiornamento del codice di comportamento dell'amministrazione, l'esame delle segnalazioni di violazione dei codici di comportamento, la raccolta delle condotte illecite accertate e sanzionate, assicurando le garanzie di cui all'articolo 54-bis del decreto legislativo n. 165 del 2001. Il Segretario generale cura la diffusione del codice di comportamento nell'amministrazione comunale e il monitoraggio annuale sulla sua attuazione organizzando le attività di formazione del personale per la sua conoscenza e la sua corretta applicazione. Il Segretario generale cura altresì la pubblicazione del codice sul sito istituzionale del Comune di Castelnuovo ne' Monti e la comunicazione dei risultati del monitoraggio all'Autorità nazionale anticorruzione, di cui all'articolo 1, comma 2, della legge 6 novembre 2012, n. 190.
5. Ai sensi di quanto previsto dal precedente comma, al personale comunale sono rivolte attività formative in materia di trasparenza e integrità, che consentano ai dipendenti di conseguire una piena conoscenza dei contenuti del codice di comportamento, nonché un aggiornamento annuale e sistematico sulle misure e sulle disposizioni applicabili in tali ambiti.

Art. 16 *Responsabilità conseguente alla violazione dei doveri del codice*

1. La violazione degli obblighi previsti dal presente codice integra comportamenti contrari ai doveri d'ufficio. Ferme restando le ipotesi in cui la violazione delle disposizioni contenute nel presente codice, nonché dei doveri e degli obblighi previsti dal Piano di prevenzione della corruzione, dà luogo anche a responsabilità penale, civile, amministrativa o contabile del dipendente comunale, essa è fonte di responsabilità disciplinare accertata all'esito del procedimento disciplinare, nel rispetto dei principi di gradualità e proporzionalità delle sanzioni.
2. Ai fini della determinazione del tipo e dell'entità della sanzione disciplinare concretamente applicabile, la violazione è valutata in ogni singolo caso con riguardo alla gravità del comportamento ed all'entità del pregiudizio derivatone al decoro o al prestigio dell'amministrazione comunale. Le sanzioni applicabili sono quelle previste dalla legge, dai regolamenti e dai contratti collettivi, incluse quelle espulsive.
3. Restano fermi gli ulteriori obblighi e le conseguenti ipotesi di responsabilità disciplinare dei dipendenti comunali previsti da norme di legge, di regolamento o dai contratti collettivi.

Art. 17 *Disposizioni transitorie e di adeguamento*

1. Il codice di comportamento è uno degli strumenti essenziali di attuazione della legge 6 novembre 2012, n. 190 e del Piano triennale di prevenzione della corruzione; pertanto, i suoi contenuti potranno essere integrati e modificati a seguito

dell'approvazione del citato piano, con il quale manterrà il costante ed idoneo collegamento.

Articolo 18 – Disposizioni finali

1. Il presente codice viene pubblicato con le stesse modalità previste per il codice generale nonché trasmesso ai medesimi soggetti ai quali deve essere consegnato il codice generale.