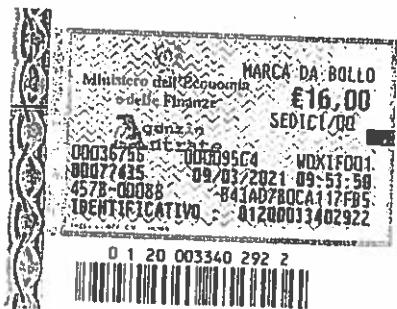
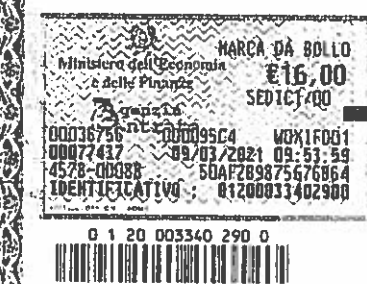
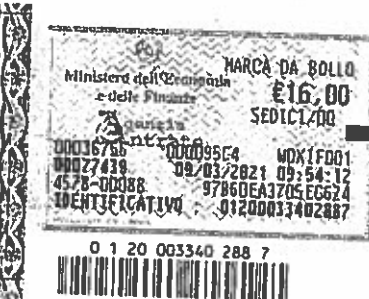
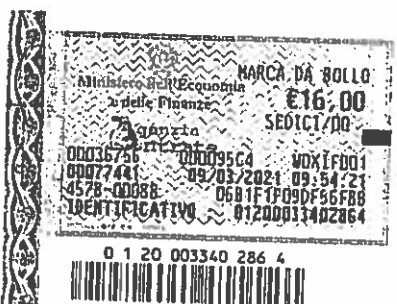


# COMUNE DI MONTESPERTOLI CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE Servizio Servizi alla Persona



## CAPITOLATO SPECIALE LOTTO UNICO - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED AZIENDALE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI MONTESPERTOLI 2021-2022-2023-2024



## ARTICOLO 1 - MODALITÀ' DI ESECUZIONE - DEFINIZIONI GENERALI ED OGGETTO DELL'APPALTO

LE MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEL PRESENTE APPALTO SONO PREDISPOSTE SENZA TENERE CONTO DEGLI ASSETTI ORGANIZZATIVI DOVUTI ALL'EMERGENZA SANITARIA NAZIONALE DA COVID-19 ATTUALMENTE IN ESSERE.

QUALORA, IN CORRISPONDENZA DELL'AVVIO DELL'AFFIDAMENTO, PERMANGANO LE MISURE EMERGENZIALI ATTUATE A CAUSA DELL'ATTUALE SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA NAZIONALE DA COVID-19, I SERVIZI OGGETTO DEL PRESENTE APPALTO POTRANNO ESSERE RIORGANIZZATI SULLA BASE DI EVENTUALI SOPRAVVENUTE DIRETTIVE E/O DISPOSIZIONI NORMATIVE.

IN TAL CASO, IL COMUNE CONSULTERÀ L'AGGIUDICATARIO PER RIDEFINIRE, ENTRO I LIMITI E CON LE MODALITÀ' INDICATE DALL'ART. 106 DEL D.LGS 50/2016, LE MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI OGGETTO SULLA BASE DELLE EFFETTIVE NECESSITÀ ORGANIZZATIVE DERIVANTI DA EVENTUALI NUOVE DISPOSIZIONI DI LEGGE.

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento:

- del servizio di preparazione, confezionamento, distribuzione e trasporto pasti e colazioni per la refezione scolastica, da effettuarsi nei centri di cottura comunali;
- del servizio di refezione aziendale, destinata ai dipendenti comunali, da effettuarsi in uno dei centri di cottura comunali o in altro centro di cottura scelto dall'appaltatore.

Per "Impresa" o "appaltatore" o "aggiudicatario" si intende il soggetto aggiudicatario al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per "Stazione appaltante" si intende l'Amministrazione Comunale di Montespertoli che affida all'Impresa quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.

Il Servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere erogato in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, sono stati approvati i nuovi Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Il presente capitolato è stato redatto sulla base dei nuovi CAM.

## ARTICOLO 2 – VALORE E SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

### 2.1 Tipologia dei servizi

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni: servizio di approvvigionamento derrate, preparazione, somministrazione pasti e colazioni oltre a tutti i servizi e le forniture relative; servizio di trasporto pasti e colazioni; servizio di manutenzione attrezzature centri cottura; servizi di derattizzazione e disinfestazione centri cottura

### 2.2 Il valore complessivo dell'appalto

Il valore complessivo stimato, comprensivo di rinnovo e proroga tecnica del presente appalto, è pari a **€ 3.110.068,50** che comprende:

- L'importo complessivo dell'appalto per l'intero periodo di durata del servizio, pari a tre anni scolastici/educativi è calcolato in **€ 1.696.401,00** oltre IVA, che comprende:
  - € 1.695.501,00 oltre Iva, il valore, riferito alla durata contrattuale di 3 anni, indicata all'articolo 5 del capitolato;
  - € 900,00 oltre IVA, riferita alla stima degli oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso;
- L'importo relativo al valore dell'eventuale rinnovo dell'appalto per ulteriori 2 anni scolastici, con decorrenza dall'anno 2024-25 al termine dell'anno scolastico 2025/26, ai sensi del c. 5 dell'art. 63 del D.lgs. 50/2016, calcolato in **€ 1.130.934,00** oltre IVA, che comprende:

- € 1.130.334,00 oltre Iva corrispondente al valore dell'eventuale rinnovo dell'appalto per ulteriori 2 anni scolastici, con decorrenza dall'anno 2024/25 al termine dell'anno 2025/26, ai sensi del c. 5 dell'art. 63 del D.lgs. 50/2016;
- € 600,00 oltre IVA, riferita alla stima degli oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso;

L'eventuale rinnovo sarà realizzato agli stessi patti e condizioni previsti dal contratto originario.

- € 282.733,50, oltre IVA per l'eventuale proroga tecnica nelle more dell'espletamento di nuova gara, di cui all'art. 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016, valutata in sei mesi.

Tale valore complessivo coincide con il Cig di gara.

Il prezzo unitario del pasto/colazione a base d'asta è pari a:

- per la refezione scolastica è: € 4,95/pasto per circa n. 104.670 pasti annui/314.010 pasti per l'intero periodo;
- per la refezione aziendale dipendenti comunali è: € 5,50/pasto per circa n. 2000 pasti annui/6000 per l'intero periodo;
- per il servizio colazione di metà mattina è: € 0,275 /colazione per circa n. 132.184 colazioni annue/396.552 colazioni per l'intero periodo;

Il contratto è da intendersi a misura, pertanto l'effettivo corrispettivo corrisponderà alla quantità di pasti, effettivamente somministrati, tra quelli compresi nell'elenco prezzi.

Ai sensi dell'art.106, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, la ditta aggiudicataria avrà diritto, esclusivamente ad una revisione periodica in base alla rivalutazione derivante dall'indice di variazione ISTAT Foi.

### 2.3 Il servizio comprende:

- approvvigionamento di derrate alimentari per la preparazione dei pasti presso i centri di cottura comunali per le scuole, per i servizi educativi di seguito indicati ed quelli per i dipendenti del Comune di Montespertoli e per la consumazione della colazione di metà mattina da erogare presso le scuole ed i servizi educativi, con i tempi e le modalità di seguito indicati; la fornitura dovrà inoltre provvedere al ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari, destinati ai centri di cottura, con assunzione del relativo rischio del deterioramento; pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di stoccaggio derrate;
- gestione ed allestimento dei refettori e delle sale pranzo. Per allestimento si intende l'acquisto di tutti gli utensili (utensili, pentolame, ciotole, vassoi, stoviglie, tovaglie di carta, tovaglioli, prodotti usa e getta, prodotti per pulizie, ecc.) necessari alla preparazione, alla cottura, al confezionamento e alla somministrazione dei pasti e delle colazioni a metà mattina.

In particolare si dovrà garantire:

- fornitura di piatti e/o stoviglie di porcellana bianca o melamina, bicchieri di vetro e posate in acciaio, brocche in vetro, e tutti gli utensili necessari alla corretta erogazione quotidiana del servizio; fornitura di stoviglie monouso per le urgenze; fornitura di prodotti e attrezzature per la pulizia; apparecchiatura (con tovagliette di carta, tovaglioli, ecc.) con piatti di porcellana o melamina, bicchieri di vetro e posate in metallo; sporzionamento e somministrazione del pasto, con le modalità e gli orari previsti, ad alunni e personale specificatamente autorizzato; sparcchiatura, riassetto e pulizia dei refettori e delle zone di ricevimento pasti, la pulizia dei piani dei tavoli, il lavaggio di piatti, posate, bicchieri, stoviglie utilizzati per il pranzo e contenitori termici. Fornitura dei detergenti, sanificanti e ogni altro materiale previsto per la pulizia e sanificazione dei refettori nonché delle attrezzature, secondo la normativa in vigore ed il manuale di autocontrollo, che dovrà essere tenuto in copia presso ogni refettorio; la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani. Pulizia

straordinaria dei refettori e locali annessi con le tempistiche previste dal piano di autocontrollo;

- Fornitura di pasti attraverso un centro di cottura alternativo in casi eccezionali di interruzione del servizio comunale di produzione, che possa essere utilizzato nel caso di impossibilità di utilizzo dei centri di cottura di proprietà comunale, munito delle necessarie certificazioni autorizzazioni sanitarie, che l'aggiudicatario dell'appalto dovrà fornire prima della stipula del contratto. Il centro di cottura dovrà essere situato ad una distanza che possa garantire che i pasti forniti rispettino i requisiti dettati dal presente capitolato, fermo restando la possibilità di richiedere variazioni temporanee del menù.  
Si precisa che la disponibilità di tale centro di cottura costituisce requisito di esecuzione e non di partecipazione alla procedura di gara

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto verrà accertato, tramite apposita documentazione giustificativa ed eventuale sopralluogo, che l'operatore sia in possesso/disponibilità del suddetto centro di cottura. In caso di esito negativo della verifica si procederà alla revoca dell'affidamento ed all'incameramento della cauzione provvisoria.

- Smaltimento degli oli usati e dei grassi vegetali e/o animali residui in riferimento alla L.R. 37/88 e s.m.e.i.
- Azioni tese a prevenire e gestire le eccedenze alimentari, anche tramite monitoraggio degli scarti alimentari da refezione;
- Provvedere all'elaborazione delle eventuali modifiche relative al menù della refezione scolastica, provvedere all'elaborazione del menù della refezione aziendale oltre ai menù personalizzati per diete speciali.
- Servizio di trasporto pasti: Provvedere al trasporto pasti con adeguati mezzi e con idonei contenitori presso le sedi delle scuole primarie e dell'infanzia, come di seguito indicate nel capitolato;
- fornitura e/o integrazione di contenitori adeguati.
- Servizio di manutenzione ordinaria delle attrezzature: L'appaltatore è tenuto ad effettuare la manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nei centri di cottura comunali, che vengono concesse in comodato d'uso gratuito dal Comune di Montespertoli. Tali dotazioni al termine dell'appalto rimarranno ad uso esclusivo del Comune.
- Servizio di disinfestazione e derattizzazione dei refettori: l'appaltatore è tenuto ad effettuare il monitoraggio e l'attività di disinfestazione e derattizzazione nei locali centri di cottura, di magazzino, dei refettori e servizi annessi oltreché nelle pertinenze immediatamente esterne e adottare ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori.
- Ogni altra attività accessoria inerente al servizio indicata nel capitolato.

L'appaltatore è comunque tenuto allo svolgimento di tutte le attività necessarie a garantire il corretto svolgimento delle prestazioni, anche se non esplicitamente indicate nel capitolato.

### **ARTICOLO 3 – MODALITÀ ATTUATIVE DEI SERVIZI IN OGGETTO**

#### **3.1.Refezione scolastica**

Il servizio di preparazione e/o distribuzione e/o trasporto pasti scolastici è destinato alle seguenti sedi scolastiche, e precisamente:

- Scuola primaria "N. Machiavelli" ubicata in Montespertoli via Gramsci, 3;
- Scuola dell'infanzia "G. Rodari" e scuola primaria "R.L. Montalcini" in Montespertoli - località Montagnana, ubicate in via Viuzzo;
- Scuola dell'infanzia "Don Milani" ubicata in via Manzano 1 – località Aliano - Montespertoli
- Nido d'infanzia comunale "M. Grazia l'Aquilone" ubicato in Via Aldo Moro, 11-13 Montespertoli: la struttura è destinataria della fornitura del pasto completo, che verrà preparato in uno dei centri di cottura comunale, e del relativo trasporto, senza la relativa somministrazione, che verrà effettuata dal personale educatore e/o esecutore del nido d'infanzia.
- La Scuola dell'infanzia paritaria "Immacolata Concezione" ubicata in Via IV novembre, 13: è destinataria solo della fornitura del pasto completo, preparato in uno dei centri di cottura

comunale, e del relativo trasporto, senza la somministrazione, che verrà effettuata dal personale educatore e/o esecutore della scuola.

La fornitura e somministrazione dei PASTI per la refezione scolastica avrà inizio indicativamente fra la terza decade del mese di settembre e la prima settimana di ottobre di ogni anno sulla base di quanto deliberato dall'Istituto Comprensivo per ogni singolo plesso, e terminerà, per le scuole primarie, nella prima decade di giugno, e, per le scuole dell'infanzia, a fine giugno.

La fornitura e somministrazione dei PASTI per la refezione del nido comunale d'infanzia avrà inizio nella prima settimana del mese di settembre di ogni anno e terminerà al termine del mese di luglio dell'anno successivo.

### **3.2 Refezione aziendale dipendenti del Comune di Montespertoli**

Il servizio di preparazione e/o distribuzione e/o trasporto pasti, è destinato inoltre ai dipendenti del Comune di Montespertoli per il servizio di mensa aziendale, che verrà erogata e consumata nel refettorio della scuola primaria "N. Machiavelli".

Nel Refettorio della scuola Machiavelli verrà effettuata la sola cottura della pasta e verranno inoltre somministrate le altre portate, che dovranno essere preparate, a scelta dell'appaltatore, in uno dei centri di cottura comunali o in altro centro di cottura nella disponibilità dell'appaltatore.

Qualora l'appaltatore opti per l'utilizzo di un centro di cottura di sua scelta, dovrà garantire che i pasti forniti rispettino i requisiti dettati dal presente capitolato.

La fornitura e somministrazione dei PASTI per la refezione aziendale dei dipendenti dell'ente avrà durata annuale, con frequenza di due volte la settimana (nei giorni di martedì e giovedì) e con interruzione nel SOLO mese di agosto.

### **3.3. Colazioni di metà mattina**

La fornitura e somministrazione delle COLAZIONI agli studenti è prevista per metà mattinata.

Le colazioni dovranno essere confezionate in contenitori per alimenti idonei alla conservazione dei prodotti freschi e i prodotti da forno, e la consegna al personale di custodia delle seguenti strutture:

- della scuola primaria "N. Machiavelli"
- della scuola primaria "R.L. Montalcini", presso il plesso di Montagnana
- della scuola dell'infanzia "G. Rodari", presso il plesso di Montagnana,
- della scuola dell'infanzia "Don Milani" presso il plesso di Aliano,
- della scuola dell'infanzia paritaria privata "Immacolata Concezione"
- degli utenti del nido d'infanzia comunale "Maria Grazia l'Aquilone"

Le colazioni saranno distribuite in base agli orari stabiliti nel presente capitolato.

## **ARTICOLO 4 - QUANTIFICAZIONE DEI PASTI E DELLE COLAZIONI**

### **4.1 Pasti refezione scolastica**

Il numero annuale mediamente presunto dei pasti prodotti e distribuiti nelle scuole (pasti studenti ed insegnanti) per il periodo contrattuale, è determinato sulla base della storicità dei dati e dell'andamento delle iscrizioni dell'anno scolastico 2020-21 e dalla tendenza delle stesse per l'anno 2021-22

Il numero annuale presunto dei pasti mediamente prodotti e distribuiti nelle scuole di Montespertoli (pasti studenti ed insegnanti) ammonta ad un totale di 104670 circa (già calcolato al netto delle assenze, chiusure per festività, ecc.), così dettagliati:

- Il numero dei pasti mediamente prodotti e distribuiti alla scuola primaria (pasti studenti ed insegnanti) presunti annui ammonta a 56.309 circa;
- Il numero dei pasti prodotti e distribuiti alle scuole dell'infanzia (pasti studenti ed insegnanti) presunti annui ammonta a 37.645 circa;
- Il numero dei pasti presunti annui prodotti e distribuiti per il nido d'infanzia comunale (pasti educatori e bambini) presunti annui ammonta a 10.717 circa.

**Tab. 1 Distribuzione quotidiana dei pasti (studenti-insegnanti) stimato in base alla storicità dei dati- all'andamento delle iscrizioni dell'anno scolastico 2020-21 e tendenza delle stesse per l'anno 2021-22**

| Scuola                                     | periodo               | fornitura pasti       | orario pasti                                                                                                                    | media pasti giornalieri docenti-studenti | tipo frequenza                                               |
|--------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Primaria "Machiavelli"                     | Dal 25/9-5/10 al 10/6 | Dal lunedì al venerdì | Due turni: 12,30 e 13,00 e pasti consumati sia in aula che in refettorio                                                        | 208                                      | Studenti iscritti a tempo pieno: 184; a moduli: 107          |
| Primaria "Montalcini"                      | Dal 25/9-5/10 al 10/6 | Dal lunedì al venerdì | 1^ turno ore 12,15 in aula ;<br>2^ turno: 12,30 (refettorio)<br>3^ turno: 13,00 (refettorio)                                    | 133                                      | Studenti iscritti a tempo pieno: 110 ; a moduli: 91 a moduli |
| Infanzia "Rodari"                          | Dal 25/9-5/10 al 30/6 | Dal lunedì al venerdì | Turno unico ore 12,15 in sezione                                                                                                | 75                                       | Tempo pieno                                                  |
| Infanzia "Don Milani"                      | Dal 25/9-5/10 al 30/6 | Dal lunedì al venerdì | 1^ Turno 12,15, metà pranzano nelle sezioni e metà nel refettorio; 2^ turno ore 12,30: metà nelle sezioni e metà nel refettorio | 106                                      | Tempo pieno                                                  |
| Infanzia paritaria "Immacolata Concezione" | Dal 25/9-5/10 al 30/6 | Dal lunedì al venerdì | Turno unico ore 12,30                                                                                                           | 31                                       | Tempo pieno                                                  |
| Nido d'infanzia "Maria Grazia L'aquilone"  | Dal 1/9 al 30/6       | Dal lunedì al venerdì | Turno unico ore 11,40                                                                                                           | 52                                       | Tempo pieno                                                  |
| Nido d'infanzia "Maria Grazia L'aquilone"  | Dal 1/7 al 31/7       | Dal lunedì al venerdì | Turno unico ore 11,40                                                                                                           | 26                                       | Tempo pieno                                                  |

**Tab. 2 Distribuzione quotidiana e settimanale dei pasti (studenti-insegnanti) stimato in base alla storicità dei dati- all'andamento delle iscrizioni dell'anno scolastico 2020-21 e tendenza delle stesse per l'anno 2021-22**

| Scuola di riferimento                      | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Totale settimanale |
|--------------------------------------------|--------|---------|-----------|---------|---------|--------------------|
| Primaria "Machiavelli"                     | 264    | 171     | 171       | 264     | 171     | 1041               |
| Primaria "Montalcini"                      | 180    | 103     | 103       | 180     | 103     | 667                |
| Infanzia "Rodari"                          | 75     | 75      | 75        | 75      | 75      | 376                |
| Infanzia "Don Milani"                      | 106    | 106     | 106       | 106     | 106     | 528                |
| Infanzia paritaria "Immacolata Concezione" | 31     | 31      | 31        | 31      | 31      | 155                |
| Nido d'infanzia "Maria Grazia L'aquilone"  | 52     | 52      | 52        | 52      | 52      | 258                |
| Totale                                     | 707    | 537     | 537       | 707     | 537     | 3025               |

**Tab. 3 Distribuzione quotidiana e settimanale dei pasti per centro cottura (studenti-insegnanti) stimato in base alla storicità dei dati- all'andamento delle iscrizioni dell'anno scolastico 2020-21 e tendenza delle stesse per l'anno 2021-22**

| Centro di cottura                                                                                                                                                                  | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Totale settimanale |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|-----------|---------|---------|--------------------|
| Centro di cottura di Aliano (che prevede anche la preparazione dei pasti per Nido e materna paritaria Immacolata concezione)                                                       | 188    | 188     | 188       | 188     | 188     | 940                |
| Centro di cottura comunale di Montagnana (che prevede anche la preparazione dei condimenti del primo piatto, i secondi piatti ed i contorni per utenti della scuola "Machiavelli") | 519    | 348     | 348       | 519     | 348     | 2084               |
| Totale                                                                                                                                                                             | 707    | 536     | 536       | 707     | 536     | 3024               |

I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo. Il numero dei pasti è presunto in quanto il consumo è subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variazioni numero iscrizioni, variazioni andamento assenze alunni, variazioni numero rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica dovute all'andamento scolastico) e potranno variare più o in meno senza che l'appaltatore possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

L'Amministrazione, in ogni caso, corrisponderà all'appaltatore esclusivamente il corrispettivo dovuto per i pasti effettivamente somministrati agli aventi diritto.

#### 4.2 Pasti refezione aziendale

Il numero annuale dei pasti mediamente prodotti e distribuiti per il servizio di mensa aziendale rivolto ai dipendenti del Comune di Montespertoli è determinato sulla base della scorta dei dati a consuntivo.

Il numero annuale dei pasti mediamente prodotti e distribuiti per il servizio di mensa aziendale rivolto ai dipendenti del Comune di Montespertoli presunti annui ammonta ad un totale di 2000

**Tab. 4 Riepilogo numero pasti mediamente presunti per refezione aziendale dipendenti comunali**

| Servizio                                                                                                                         | periodo di riferimento                     | fornitura pasti                          | orario pasti                                                                        | media pasti giornalieri                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Servizio di mensa aziendale dipendenti comune di Montespertoli da erogare presso il refettorio della scuola Primaria Machiavelli | Dal 1/1 al 31/12 escluso il mese di agosto | 2 giorni la settimana: martedì e giovedì | Accesso al servizio dalle ore 13,45 alle 14,15 e servizio garantito fino alle 14,45 | 25 pasti giornalieri per 2 volte la settimana |

#### 4.3.Quantificazione delle colazioni

Il numero annuale mediamente presunto delle colazioni distribuite nelle scuole per il periodo contrattuale, è determinato sulla base della storicità dei dati e dell'andamento delle iscrizioni dell'anno scolastico 2020-21 e dalla tendenza delle stesse per l'anno 2021-22

La stima del numero annuale delle colazioni mediamente distribuite nelle scuole di Montespertoli presunte annue, ammonta ad un totale di 132.184 circa, così dettagliati:

- Il numero delle colazioni mediamente fornite e distribuite alla scuola primaria (solo studenti) presunto annuo ammonta a 81.180 circa;
- Il numero delle colazioni mediamente fornite e distribuite alle scuole dell'infanzia (solo studenti) presunto annuo ammonta a 39.516 circa
- Il numero delle colazioni mediamente fornite e distribuite per il nido d'infanzia presunto annuo ammonta a 11.488 circa. Il numero delle colazioni è riparametrato in base alle indicazioni nutrizionali "tipo" derivanti dalle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica, di cui al D.G.R. 898/2016, Aggiornamento del D.G.R. n. 1127/2010.

**Tab. 5 Distribuzione annuale delle colazioni per scuola stimato in base alla storicità dei dati-all'andamento delle iscrizioni dell'anno scolastico 2020-21 e tendenza delle stesse per l'anno 2021-22**

| Scuola di riferimento                     | periodo di riferimento                                                | fornitura pasti       | orario consegna colazioni  | Numero massimo iscritti | Stima colazioni annuali |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Primaria "Machiavelli"                    | Dal 25/9-5/10 al 10/6                                                 | Dal lunedì al venerdì | Consegna entro le ore 9,30 | 299                     | 48015                   |
| Primaria "Montalcini"                     | Dal 25/9-5/10 al 10/6                                                 | Dal lunedì al venerdì | Consegna entro le ore 9,30 | 201                     | 33165                   |
| Infanzia "Rodari"                         | Dal 25/9-5/10 al 30/6                                                 | Dal lunedì al venerdì | Consegna entro le ore 9,30 | 81                      | 14062                   |
| Infanzia "Don Milani"                     | Dal 25/9-5/10 al 30/6                                                 | Dal lunedì al venerdì | Consegna entro le ore 9,30 | 112                     | 19580                   |
| Immacolata concezione                     | Dal 25/9-5/10 al 30/6                                                 | Dal lunedì al venerdì | Consegna entro le ore 9,30 | 33                      | 5874                    |
| Nido d'infanzia "Maria Grazia L'aquilone" | Dal 1/9 al 31/7 (a luglio il servizio è previsto per circa 20 utenti) | Dal lunedì al venerdì | Consegna entro le ore 9,30 | 50                      | 11488                   |

## ARTICOLO 5 - DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto del servizio avrà durata di tre anni con decorrenza dall'anno scolastico/educativo 2021/22 e fino al termine dell'anno scolastico/educativo 2023/24, nel rispetto dei calendari scolastici stabiliti annualmente dal Comune per il nido d'infanzia e per la mensa aziendale, dall'Istituto Comprensivo per gli altri ordini e gradi scolastici.

2. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere ad un eventuale rinnovo per ulteriori 2 anni scolastici, con decorrenza dall'anno 2024/25 al termine dell'anno 2025/26, ai sensi del co. 5 dell'art. 63 del D.lgs. 50/2016; L'eventuale rinnovo sarà realizzato agli stessi patti e condizioni previsti dal contratto originario.

3. Si specifica che l'appaltatore potrà entrare in possesso dell'uso dei centri di cottura messi a disposizione dell'amministrazione comunale a decorrere dalla stipula del contratto. Le date di inizio, di fine ed interruzione delle attività didattiche verranno comunicate all'appaltatore quando saranno resi noti i relativi calendari scolastici.

4. L'amministrazione si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nell'ipotesi in cui si renda necessario prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di gara per l'individuazione di un nuovo contraente.

## ARTICOLO 6 – SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

L'appaltatore si impegna alla fornitura dei pasti e delle colazioni a metà mattina per tutta la durata del contratto, pasti e colazioni, che dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti (legame fresco-caldo).

Il periodo della fornitura viene determinato dal calendario scolastico o da motivi organizzativi.

### 6.1 Le colazioni

Dovranno essere consegnate **dal lunedì al venerdì entro le ore 9,30** a tutti i bambini di tutte le classi:

- *delle Scuole Primarie:*
  - "Niccolò Machiavelli"
  - "Rita Levi Montalcini";
- *delle Scuole dell'infanzia:*
  - "Gianni Rodari"
  - "Don Lorenzo Milani";
  - "Immacolata Concezione" (scuola paritaria)
- *dei servizi educativi all'infanzia:*
  - Nido d'infanzia "Maria Grazia l'Aquilone"

Le colazioni dovranno rispettare le indicazioni previste nell'allegato A

Devono essere preparate nello stesso giorno del consumo, o presso i centri di cottura delle scuole o tramite accordi diretti con i fornitori delle derrate già pronte (forno locale, ecc.), che provvederanno alla consegna diretta nelle scuole.

### 6.2 I pasti erogati agli studenti e docenti nell'ambito della refezione scolastica

Il pasto dovrà essere fornito in ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

A seguito di un progetto avviato con l'Azienda Usi Toscana-Centro, teso a rielaborare il menù scolastico con lo scopo di ridurre la presenza di carne, sono state introdotte le seguenti varianti:

- la crudité di verdure, proposta 1 volta la settimana e somministrata come prima portata, che va a sostituire il contorno;
- un piatto unico, proposto 1 volta ogni quindici giorni che, in alternanza, vanno a sostituire il primo ed il secondo piatto (vedi menù allegati).

A seguito di tale rielaborazione del menù, il pasto è costituito dai seguenti elementi:



- primo piatto (sostituito, una volta ogni quindici giorni, da un piatto unico);
- un secondo piatto (sostituito, una volta ogni quindici giorni, da un piatto unico);
- un contorno (sostituito, una volta la settimana, da crudité di verdure somministrate ad inizio pasto) ;
- pane;
- frutta (si potrà richiedere in alternativa un prodotto da forno, uno yogurt, un dessert, un gelato);
- acqua potabile (da fornire in apposite caraffe) debitamente filtrata con specifiche attrezzature.

### **6.3 Il pasto aziendale erogato al personale dipendente del Comune**

Il pasto dovrà essere fornito in ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

Il pasto dovrà comunque prevedere:

- primo piatto a scelta tra almeno tre opzioni (compreso il piatto freddo/bianco)
- un secondo piatto a scelta tra almeno tre opzioni (compreso il piatto freddo/bianco)
- un contorno a scelta tra almeno tre opzioni
- pane,
- frutta (l'amministrazione potrà richiedere in alternativa uno yogurt, un dessert);
- acqua potabile (da fornire in apposite caraffe) debitamente filtrata con specifiche attrezzature;

Il pasto dovrà essere proposto garantendo la maggiore corrispondenza possibile con il menù scolastico che viene fornito nello stesso giorno;

Il pasto potrà essere oggetto di revisione annuale su richiesta della stazione appaltante;

#### **6.3.1 Diete speciali:**

Il pasto distribuito ai dipendenti, oltre alle tre scelte di base, dovrà garantire anche la somministrazione, su specifica richiesta del dipendente, di diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, e per le diete modificate per motivi etico-religiosi, come specificato nell'articolo seguente.

## **ARTICOLO 7 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

### **7.1 Menù per il servizio di refezione scolastica**

Il menù di refezione scolastica dovrà essere elaborato in ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale.

Per il servizio di refezione scolastica dovrà essere garantito il menù in vigore che è stato in vigore fino al sopravvenire dell'emergenza sanitaria da Covid-19 che ha obbligato ad una sua revisione (rintracciabile nell'allegato A), con annesse le relative tabelle dietetiche da cui sono ricavabili le grammature tratte dalle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" di cui al DGRT 898/2016 che ha aggiornato il precedente DGRT 1127/2010 (Allegato B);

Eventuali aggiornamenti e/o modifiche del menù che dovessero verificarsi durante l'intero periodo dell'affidamento, saranno a carico dell'appaltatore.

I menù saranno comunque sempre oggetto di validazione finale da parte dell'Azienda Usl Toscana-Centro.

I menù di base previsti per l'intero anno scolastico, suddivisi tra scuole dell'infanzia-primarie e nido d'infanzia, sono articolati su sei settimane:

- menù autunno-inverno in vigore, indicativamente dal 1/11 al 30/3

- menù primavera-estate in vigore indicativamente dal 1/04 al 31/10

La data di effettiva decorrenza della stagionalità per la variazione dei menù sarà stabilita con preavviso dagli uffici competenti, tenendo conto della situazione climatica e delle festività del momento.

I menù sono differenziati solo per gli utenti del nido d'infanzia comunale.

**7.1.1 Variazioni:** Le variazioni del menù saranno a carico dell'appaltatore e devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune e dovranno, comunque, avvenire rispettando gli equivalenti profili nutrizionali ed economici. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Comune.

Variazioni al menù potranno essere richieste in relazione all'andamento stagionale di alcuni prodotti ovvero a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza o per particolari e motivate decisioni assunte in seno alla commissione mensa.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all'appaltatore solo nei seguenti casi:

- in caso di sciopero
- per cause di forza maggiore
- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dal Comune o da organismi preposti dalle legge.

Per le ipotesi suddette l'appaltatore sarà tenuto a fornire, in alternativa, un pasto freddo o di altro tipo concordato preventivamente con l'ufficio scuola del Comune.

All'appaltatore non sarà riconosciuto alcun aumento in caso di eventuali variazioni qualitative e/o quantitative del menù.

## 7.2 Menù speciali:

**L'appaltatore è tenuto ad elaborare e realizzare i menù dietetici speciali, che dovranno essere predisposti dalla dietista dell'appaltatore.** I menù speciali possono essere richiesti al momento dell'iscrizione al servizio o in corso dell'anno. La richiesta verrà inoltrata dall'ufficio scuola alla dietista dell'appaltatore che provvederà ad elaborare il menù.

L'appaltatore si impegna a fornire quanto necessario per la produzione, confezionamento e somministrazione di diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, per le diete in bianco e per le diete modificate per motivi etico-religiosi:

**7.2.1 Le diete speciali** Nei casi di necessità determinata da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, l'appaltatore è tenuto ad elaborare e fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni di specifica certificazione medica con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante; le diete speciali devono essere contenute in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate dal cognome e nome degli utenti contenute a loro volta in contenitori termici.

Per i soggetti affetti da celiachia si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della legge n. 123 del 4/7/2005 e successive modificazioni e del Prontuario "Associazione Italiana Celiachia", confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali sono separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Tutte le diete saranno confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante le indicazioni dei dati del destinatario e scuola di appartenenza nel rispetto della privacy, essere trasportate in box termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Le diete personalizzate per patologie specifiche dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico, predisposto sulla base del menù scolastico

L'impresa aggiudicatrice è incaricata di fornire il materiale di consumo necessario per il confezionamento delle diete speciali onde evitare possibili contaminazioni e di integrare le attrezzature che si rendessero necessarie per la loro preparazione, trasporto e distribuzione.

7.2.2 Le diete modificate per motivi etico-religiosi sono elaborate e fornite dall'appaltatore ed hanno validità annuale. Si tratta di diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali prevedendo la sostituzione di alimenti che non rispettino le convinzioni religiose del nucleo familiare. Possono essere richieste al momento dell'iscrizione al servizio od in corso dell'anno.

7.2.3 Dieta in bianco, a richiesta dei genitori esclusivamente in caso di malattia e/o disturbo del bambino e può essere somministrata la mattina stessa per un massimo di tre giorni consecutivi.

### **7.3 Menù per il servizio di refezione aziendale riservata ai dipendenti comunali**

Il menù di refezione aziendale dovrà essere elaborato in ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale.

Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

L'appaltatore dovrà presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.

Il menù dovrà essere presentato tra i documenti relativi alla gara.

Il menù di base dovrà essere articolato su sei settimane sarà suddiviso tra:

- menù autunno-inverno in vigore, indicativamente dal 1/11 al 30/3
- menù primavera-estate in vigore indicativamente dal 1/04 al 31/10

La data di effettiva decorrenza della stagionalità per la variazione dei menù sarà stabilita con preavviso dagli uffici competenti tenendo conto della situazione climatica e delle festività del momento.

Il menù previsto per i dipendenti, oltre alle tre scelte di base (indicate nell'articolo precedente), dovrà garantire anche la somministrazione, su specifica richiesta del dipendente, di *diete speciali* per soggetti allergici e/o intolleranti, e per le *diete modificate per motivi etico-religiosi*.

I menù per diete speciali e per motivi etico-religiosi erogati ai dipendenti dovranno prevedere le stesse portate somministrate con le diete speciali e/o per motivi etico-religiosi nella refezione scolastica, al fine di rendere più omogenea la preparazione e somministrazione dei pasti giornalieri.

## **ARTICOLO 8 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA**

### **8.1. Scuola Primaria N. Machiavelli – via Gramsci, Montespertoli – Tempo pieno e moduli**

Fornitura di circa 1.000 pasti settimanali su 5 giorni (escluso il sabato).

Il servizio, oltre alla fornitura dei pasti che verranno distribuiti ai tavoli, dovrà comprendere tutte le operazioni relative a:

- Predisposizione sala dove verranno consumati i pasti;
- Cottura e somministrazione della pasta sul posto per tutti gli alunni;
- distribuzione del secondo piatto, contorno, frutta per tutti gli alunni
- cottura della pasta e distribuzione pasti al personale dipendente del Comune che faccia richiesta del servizio mensa aziendale;

- Sistemazione sala e relativa pulizia dopo i pasti, lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti compresa la pulizia della cucina. La cucina è dotata di lavastoviglie.

Il servizio di fornitura pasti studenti sarà suddiviso nel seguente modo:

- le classi I e II pranzaranno alle ore 12,30 nelle proprie classi, sia quelle a tempo pieno che a modulo, la distribuzione dei pasti deve avvenire direttamente in classe a carico degli operatori dell'appaltatore. Il servizio prevede pulizia dei tavoli prima e dopo l'erogazione del pasto, apparecchiatura con prodotti non a perdere, distribuzione, sparcchiatura, pulizia locali, raccolta delle stoviglie e dei contenitori per il trasporto alla zona lavaggio. Ultimato il servizio lavaggio tutte le stoviglie pulite devono essere riposte negli armadietti attigui alle classi interessate, per queste classi.
- Nel caso di pranzo in aula, le pulizie del pavimento saranno a carico del personale ATA.
- Le classi III, IV e V pranzaranno nel locale refettorio adiacente alla scuola, in due turni, 1° turno alle 12,30 (classi III) ed un secondo turno alle 13,00 (classi IV e V), la distribuzione avverrà a carico degli operatori dell'appaltatore che provvederanno alla pulizia dei tavoli, all'apparecchiatura, alla distribuzione ai tavoli con carrelli idonei, alla sparcchiatura, alla pulizia dei locali, al lavaggio di tutte le stoviglie e di tutto il materiale utilizzato e al rimessaggio delle stoviglie pulite negli appositi armadietti.
- Gli operatori devono provvedere alla cottura della pasta per tutti gli alunni del plesso scolastico. All'interno del refettorio esiste un banco self-service che l'appaltatore deve utilizzare per mantenere in caldo tutti gli alimenti previsti dal menù (esclusi i prodotti freddi).
- Nei giorni di lunedì e giovedì (giorni di rientro anche per i moduli) i pasti saranno circa 264, nei giorni di martedì-mercoledì e venerdì (solo tempo pieno) i pasti saranno circa 171.

Orario pranzo in aula: 7 classi ore 12,30 (stima 20 bambini per classe)

Orario pranzo refettorio:

- 1° turno ore 12,30: 5 classi (stima di 20 bambini per classe).
- 2° turno ore 13,00 6 classi (stima 20 bambini per classe)

## **8.2 Plesso di Montagnana, Via Viuzzo – Montespertoli**

E' presente un centro di cottura - sono presenti: la scuola primaria "R. L. Montalcini" e la scuola dell'infanzia "G. Rodari".

Il servizio, oltre alla preparazione, somministrazione dell'intero pasto per gli studenti frequentanti il plesso (stimato in circa 1043 pasti settimanali), che verrà distribuito ai tavoli, dovrà comprendere tutte le operazioni relative a:

- Predisposizione sala dove verranno consumati i pasti;
- Preparazione, cottura, confezionamento, trasporto di: secondo piatto con contorno e condimento del primo piatto che verrà e servito agli studenti della scuola primaria N. Machiavelli (stimati in circa 1000 pasti la settimana).
- Sistemazione sala e relativa pulizia dopo i pasti, lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti compresa la pulizia della cucina, dotata di lavastoviglie.

I pasti dovranno essere preparati e somministrati quotidianamente dal lunedì al venerdì sia per i bambini della scuola dell'infanzia che per quelli della scuola primaria, dove sono presenti classi con frequenza a tempo pieno e classi con frequenza a due moduli settimanali.

### 8.2.1 Le classi della Scuola primaria "R. L. Montalcini"

- Le classi I<sup>a</sup> pranzaranno in un unico turno alle ore 12,15 mangeranno tutte e sempre in classe;
- le classi II, III, IV e V mangiano nel refettorio seguendo la seguente turnazione:
  - 4 classi alle ore 12:30 refettorio (con una media di 20 bambini per classe)
  - 4 classi alle ore 13,00 (refettorio) (con una media di 20 bambini per classe)

Nei giorni di lunedì e giovedì (giorni di moduli) i pasti saranno circa 180, nei giorni di martedì-mercoledì e venerdì (solo tempo pieno) i pasti saranno circa 103.

Il servizio prevede pulizia dei tavoli prima e dopo l'erogazione del pasto, apparecchiatura con prodotti non a perdere, distribuzione, sparecchiatura, pulizia locali, raccolta delle stoviglie e dei contenitori per il trasporto alla zona lavaggio. Ultimato il servizio lavaggio tutte le stoviglie pulite debbono essere riposte negli armadietti del centro di cottura comunale.

Le pulizie del pavimento saranno a carico del personale ATA, in caso di pranzo in aula

8.2.2 Le classi della scuola dell'infanzia "G. Rodari" pranzaranno tutti i giorni da lunedì al venerdì nelle proprie sezioni, in un unico turno alle 12,15

Il numero dei pasti quotidiani sarà di circa 75.

Il servizio prevede pulizia dei tavoli alla fine delle lezioni, apparecchiatura con prodotti non a perdere, distribuzione, sparecchiatura, pulizia locali, raccolta delle stoviglie e dei contenitori per il trasporto alla zona lavaggio. Ultimato il servizio lavaggio tutte le stoviglie pulite debbono essere riposte negli armadietti del centro di cottura comunale.

Le pulizie del pavimento saranno a carico del personale ATA.

### **8.3 Plesso di Aliano – Via Manzano 1**

E' presente un Centro di cottura – Scuola dell'infanzia "Don Milani" presso Aliano – via Manzano 1 – Tempo pieno.

Il servizio, oltre alla preparazione, alla cottura dell'intero pasto per docenti e studenti frequentanti il plesso (stimato in circa 528 pasti settimanali), che verrà distribuito ai tavoli, dovrà comprendere tutte le operazioni relative a:

- Predisposizione sala dove verranno consumati i pasti;
- preparare l'intero pasto per gli utenti del nido d'infanzia comunale, confezionarlo e trasportarlo (numero dei pasti settimanali stimati pari a 258);
- preparare l'intero pasto per gli utenti della scuola dell'infanzia paritaria "Immacolata Concezione", confezionarlo e trasportarlo (numero pasti settimanali stimati pari a 155;
- Preparazione, cottura, confezionamento, trasporto del condimento relativo al primo piatto, e preparazione, cottura, confezionamento, trasporto del secondo piatto con contorno destinato agli ai dipendenti comunali, che consumeranno il pasto aziendale nel refettorio della scuola primaria N. Machiavelli" (stimati in circa 50 pasti settimanali per dipendenti comunali). Questa attività è prevista solo nel caso in cui l'appaltatore opti per l'utilizzo di tale centro di cottura per la preparazione dei pasti aziendali.
- Sistemazione sala e relativa pulizia dopo i pasti, pulizia dei tavoli prima e dopo l'erogazione del pasto, lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti compresa la pulizia della cucina , dotata di lavastoviglie.

8.3.1 Le classi della scuola dell'infanzia "Don Milani" di Aliano pranzaranno tutti i giorni da lunedì al venerdì organizzati in due turnazioni:, con organizzazione del pranzo con slittamento di 15 minuti fra due turni così previsti:

- 1^ turno ore 12,15 (circa) 2 sezioni mangeranno nel refettorio (con una media di 20 bambini per sezione)
- 2^ turno: ore 12,30, 3 sezioni mangeranno nelle singole aule (con una media di 20 bambini per sezione)

Il numero dei pasti forniti sarà di circa 106 al giorno.

Il servizio prevede pulizia dei tavoli prima e dopo il loro utilizzo, apparecchiatura con prodotti non a perdere, distribuzione, sparecchiatura, pulizia locali, raccolta delle stoviglie e dei contenitori per il trasporto alla zona lavaggio. Ultimato il servizio lavaggio tutte le stoviglie pulite debbono essere riposte negli armadietti del centro di cottura comunale.

In caso di pranzo nelle sezioni, la pulizia del pavimento sarà a carico del personale ATA

#### **8.4 Scuola dell'infanzia privata paritaria "Immacolata Concezione" Via IV Novembre 13**

Le classi della scuola dell'infanzia paritaria "Immacolata Concezione" pranzeranno tutti i giorni da lunedì al venerdì in unico turno alle ore 12,30.

Il numero dei pasti forniti al giorno sarà di circa 31.

Il servizio prevede la preparazione, nel centro di cottura comunale di Aliano, ed il trasporto del pasto completo.

La consegna del pasto dovrà essere garantita tutti i giorni dal lunedì al venerdì entro le ore 12,10.

#### **8.5 Nido d'infanzia comunale "M. Grazia l'Aquilone" – Via Aldo Moro 11-13**

Le sezioni del nido d'infanzia Comunale "M. Grazia l'Aquilone" pranzeranno tutti i giorni da lunedì al venerdì in unico turno alle ore 11,40. Il numero è di circa 52 fruitori al giorno.

Il servizio prevede che la preparazione dell'intero pasto destinato agli utenti ed educatori del nido d'infanzia comunale presso il centro di cottura di Aliano, oltre al confezionamento ed il trasporto. Si stima un numero di pasti settimanali pari a 258.

La consegna dovrà essere garantita tutti i giorni dal lunedì al venerdì entro e non oltre le ore 11,25.

#### **8.6 Servizio mensa aziendale dipendenti comunali**

Il servizio dovrà essere erogato presso il refettorio della Scuola Primaria "N. Machiavelli" di Montespertoli

Il servizio di fornitura pasti per mensa aziendale rivolto al personale dipendente del Comune di Montespertoli sarà organizzato con la seguente modalità:

- Cottura della pasta sul posto per tutti i dipendenti;
- sporzionamento e somministrazione delle altre portate, prodotte in uno dei centri di cottura comunali o in un altro centro di cottura a scelta dell'appaltatore, al personale del Comune che faccia richiesta del servizio mensa.
- Si stima una fornitura settimanale di 50 pasti.
- Sistemazione sala e relativa pulizia dopo i pasti, lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti compresa la pulizia della cucina. La cucina è dotata di lavastoviglie.

Orario pranzo dipendenti comunali: martedì e giovedì accesso consentito dalle ore 13,45 alle ore 14,15 (circa 25 persone per ciascun giorno).

Il servizio dovrà essere consumato entro la fascia oraria 13,45-14,45.

### **ARTICOLO 9 - CONFORMITÀ EROGAZIONE PASTI NEL RISPETTO DEI C.A.M.**

Tutti i pasti prodotti dovranno essere preparati in ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

I pasti dovranno comunque essere preparati utilizzando materie prime fresche, non congelate, surgelate, precucinate, pre-impanate o liofilizzate. Per i surgelati fanno eccezione, all'espresso divieto di utilizzazione, le verdure e il pesce (vedi caratteristiche merceologiche previste nel capitolato).

I surgelati di pesce si intendono in porzioni singole, mentre per tutti, dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

Tutte le derrate alimentari, ivi incluse quelle a lunga conservazione, utilizzate dall'appaltatore nel confezionamento dei pasti non dovranno, al momento dello stesso, aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

In caso di richiesta di temporanea interruzione della fornitura da parte del Comune, per cause di forza maggiore e comunque non imputabili alla volontà del Comune stesso, la mancata

effettuazione, totale o parziale, della fornitura appaltata non darà diritto all'appaltatore ad indennizzi o risarcimenti di alcun genere.

Come sopra specificato il numero dei pasti indicato è presunto. Pertanto la fornitura potrà variare in aumento o in diminuzione rispetto a quanto previsto. L'appaltatore sarà comunque tenuta a fornire quanto richiesto alle medesime condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno comunicati all'appaltatore entro le ore 10,00 di ogni giorno a cura del personale scolastico appositamente individuato per seguire il servizio della refezione. Per quanto riguarda la comunicazione delle colazioni da fornire, l'appaltatore dovrà fare riferimento al numero degli iscritti all'anno scolastico.

L'appaltatore dovrà attenersi, nel confezionamento, scrupolosamente al menù del giorno e alle tabelle dietetiche fornite dall'Ufficio Scuola del Comune ed allegate al presente capitolato ed alle eventuali variazioni.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messa a disposizione dell'Ufficio un piano dettagliato contenente:

- Modalità di preparazione;
- Descrizione delle procedure di elaborazione delle ricette;
- Tecniche di cottura con indicazione di giornata tipo che illustri i tempi, le procedure di preparazione, le procedure di confezionamento, gli orari di partenza e di arrivo dei pasti dal Centro di cottura a tutte le Scuole;
- Rilevazione a campione della temperatura dei contenitori in partenza ed in arrivo nei vari plessi scolastici.
- Organigramma del personale in servizio al centro cottura, incaricato alla preparazione dei pasti per la Stazione Appaltante, indicante il monte ore settimanale, le mansioni e le qualifiche;
- Organigramma del personale in servizio nei terminali di distribuzione, incaricato alla preparazione di: colazioni, cottura pasta, diete speciali, sporzionamento, pulizia e riordino locali nei vari plessi (escluso le Scuole Private Parificate), indicante il monte ore settimanale, le mansioni e le qualifiche;
- Organigramma del personale amministrativo e delle figure tecniche a cui l'Ufficio Scuola farà riferimento (Capo Area, Direttore del Centro Cottura, Dietista, Contabile);
- Indicazione di un Centro Cottura alternativo che sopprimerà a qualsiasi problematica nella gestione dei centri di cottura comunali, da ritenersi con le caratteristiche da verificarsi attraverso la presentazione della planimetria, potenzialità e numero dei pasti prodotti alla presentazione della domanda;

#### **9.1 – Composizione dei pasti ai sensi dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado) lettera a), punto 1),**

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto

ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante ( sub C, lettera b) , punto 5).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di



Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.

Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Le verifiche sul rispetto dei requisiti di cui al presente articolo si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del CIG.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

## **9.2 Composizione dei pasti del personale dipendente ai sensi dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme - lettera A), punto 1)**

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole,

alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».

La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al

regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;

pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;

yogurt: biologico;

prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;

vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Le verifiche si realizzano sia in situ , sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

**Le verifiche in sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.**

## **ARTICOLO 10 – QUALITÀ E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

E' a carico dell'appaltatore l'acquisto, l'approvvigionamento, la conservazione delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti.

Il reperimento, stoccaggio e conservazione di tutte le materie prime necessarie all'esecuzione del servizio le quali dovranno essere di qualità e conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, di seguito descritte.

**Sono espressamente vietati tutti gli alimenti derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), o derivanti da alimenti geneticamente modificati secondo quanto previsto dalla L.R. n. 53 del 6/4/2000 o contenenti olio di palma.**

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 1151/2012, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole e forestali.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dei regolamenti (CE) e specifica normativa di riferimento (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

**Il presente capitolato non vincola a specifici prodotti il raggiungimento delle percentuali di peso previste dai CAM per i prodotti biologici (oltre a quelli già previsti dagli stessi Cam), AD ECCEZIONE DELLA FARINA UTILIZZATA PER LA PRODUZIONE DELLA PASTA E DEL PANE DI GRANI ANTICHI DI MONTESPERTOLI COME SPECIFICATO NELL'ART. 14, AI PUNTI 14.8.3 e 14.17).**

Tale prodotto infatti risponde sia alla categoria "prodotti biologici", sia alla categoria "produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali, indicazioni geografiche protette". Qualora l'intera fornitura di detti prodotti non consenta il raggiungimento delle percentuali di peso previste dai CAM, l'appaltatore è tenuto a raggiungere comunque la soglia CAM con prodotti discrezionalmente scelti.

#### **ARTICOLO 11 – ULTERIORI SPECIFICHE SU PRODOTTI A FILIERA CORTA**

Nell'eventualità in cui il Comune di Montespertoli, nel periodo di validità del presente appalto, aderisca ad un bando PIF (Progetti Integrati di Filiera) della Regione Toscana, allo scopo di promuovere, integrare e sviluppare le filiere locali, l'appaltatore sarà tenuto a partecipare al medesimo progetto, per quanto di sua competenza, senza che ciò alteri in alcun modo le condizioni economiche e giuridiche, derivanti dall'appalto in oggetto e l'equilibrio contrattuale.

#### **ARTICOLO 12 - CALENDARIZZAZIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DELLE DERRATE PER LA FORNITURA DEGLI ALIMENTI.**

Le derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti dovranno essere approvvigionate dall'appaltatore osservando scrupolosamente il seguente programma:

- Pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquisito dall'appaltatore lo stesso giorno del consumo;
- Salumi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'appaltatore nei cinque giorni precedenti;
- Latte, latticini e formaggi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'appaltatore nei cinque giorni precedenti;
- Uova: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'appaltatore nei cinque giorni precedenti;
- Alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'appaltatore nei cinque giorni precedenti;
- Frutta e verdura fresca: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquisiti dall'appaltatore nei due giorni precedenti;
- Carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquisita dall'appaltatore nei tre giorni precedenti.

### **ARTICOLO 13 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale ed organolettica dei cibi, tenendo presente che l'appaltatore nella predisposizione dei pasti dovrà osservare il legame fresco-caldo.

L'appaltatore dovrà fornire all'ufficio Scuola, al momento della stipula del contratto, il proprio Piano di Autocontrollo (Haccp) sia relativo ai centri di cottura che ai locali di produzione, smistamento/deposito derrate che riguardo alle procedure di sporzionamento e pulizia dei refettori delle scuole interessate dall'appalto.

L'appaltatore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definitiva "pacchetto igiene" reg. CE 2004. In base alla normativa reg. CE 1780/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 e deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino. Tale spazio deve essere gestito dall'appaltatore con proprio personale. L'appaltatore dovrà inoltre garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, l'igiene dei refettori.

Il Comune si riserva di effettuare periodici controlli sul rispetto di quanto sopra. Il personale di cucina potrà controllare la gestione del magazzino quotidianamente.

### **ARTICOLO 14 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**

L'appaltatore ha l'obbligo di rispettare i menù e tabelle dietetiche indicati negli allegati A, B e C.

Le derrate alimentari destinate al servizio di refezione devono essere esclusivamente quelle contemplate nella tabella dietetica.

All'inizio della fornitura dovrà essere data all'Ufficio comunicazione/conferma dei nomi dei fornitori e trasmesse le schede tecniche delle derrate che si intendono utilizzare per la preparazione dei pasti onde poter, in qualsiasi momento, rintracciare la filiera di ogni prodotto e dare comunicazioni agli utenti delle caratteristiche del medesimo.

Ove si rendessero necessarie variazioni dell'elenco dei fornitori, l'appaltatore dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune. I prodotti forniti devono essere accompagnati da certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità rispetto alle vigenti leggi in materia.

Per tutta la produzione alimentare fornita dall'appaltatore, deve essere garantita e documentata la "rintracciabilità della filiera", ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi della legge dell'Unione Europea 178/2002, sia delle norme volontarie per la sicurezza agroalimentare adottate dalle aziende, come lo standard UNI EN ISO 22005:2008 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari".

Le derrate alimentari fornite, devono avere etichettatura conforme alle leggi vigenti. Per i prodotti preconfezionati non sono ammessi prodotti con etichette incomplete e non in lingua italiana.

#### **14.1 CARNE BOVINA FRESCA**

Le carni bovine fornite in confezioni sottovuoto, dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi di età inferiore a due anni, cat. A, oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito, cat. E, di età inferiore ai due anni. Inoltre le carni dovranno provenire da animali nati in Italia, allevati in Italia, macellati e sezionati in Italia, venduti in Italia. Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione e in classe di ingrassamento.

Classe di conformazione/R/ buona.

Classe di stato di ingrassamento/2-3/.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature: bollo CE e numero riconoscimento veterinario, marchio C.I. (carni italiane), numero e categoria di classificazione. La carne dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283/62 e del Reg. CE 853/04.

La carne dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di: azienda dove è nato l'animale, azienda di allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE che attui procedure di autocontrollo. I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dell'autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. A richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'appaltatore dovrà documentare l'effettiva applicazione e gli esiti dello stesso. Inoltre, sempre a richiesta dell'Amministrazione, l'appaltatore dovrà fornire:

- misurazioni campionarie del pH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro dei valori: carica microbica mesofila totale (in superficie) inferiore a 10(6) ufc/cmq; carica microbica mesofila totale (in toto) inferiore a 5x10(4) ufc/g; *Listeria monocytogenes* assente in 25 g, *Salmonella* spp assente in 25 g.

Le carni ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto, non dovranno provenire da animali a cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La fornitura verrà accettata in confezioni esclusivamente sottovuoto con etichettatura a norma e scortati da certificato sanitario. Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere in confezioni del peso singolo non inferiore a circa 2 Kg e non superiore ai 5 Kg; al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, dovranno essere integri e la carne dovrà essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, e di consistenza dura. La carne dovrà essere fresca, non congelata né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica. Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili anche dopo la cottura.

Le confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali, oltre che sigillate dal produttore, di materiale idoneo per il confezionamento sottovuoto. Su ogni confezione di sottovuoto, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento ai sensi del D.Lgs n., 286/94;
- etichettatura conformemente a quanto stabilito nel D.M. del 30/08/00 (indicazioni e modalità applicative del Reg. CEE 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e del Reg. CEE n. 1825/2000 in vigore dal 27/08/2000);

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg. CE 853/04 (0° C a + 4° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Tagli occorrenti per la preparazione di arrostiti: carni di prima scelta, tenera, magra preventivamente sgrassata, proveniente unicamente dal quarto posteriore di vitellone e limitatamente ai seguenti tagli: mela di groppa, girello, noce e sottonoce;

Tagli per brodo: carne di seconda scelta, tenera e parzialmente magra, proveniente da quarto di taglio anteriore di vitellone nei seguenti tagli: muscolo, campanello, sorra;

Fettine di circa 60-80 gr. Ottenuta da carni di prima scelta, tenere, magre e già sgrassate provenienti unicamente dal quarto posteriore di vitellone e limitatamente ai seguenti tagli: mela di groppa, girello, noce e sottonoce.

La carne bovina macinata deve essere ottenuta da carni di prima scelta, tenere, magre e già sgrassate provenienti unicamente dal quarto posteriore di vitellone e limitatamente ai seguenti tagli: mela di groppa, girello, noce e sottonoce.

#### 14.2 CARNI SUINE FRESCHE

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale da razze madre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Non è ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate. La carne dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato taglio Bologna. Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e conservati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione e dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.

Le carni suine dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283/62 e Reg. CE 853/04.

La carne dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di:

- azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazioni dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CEE e che applichi procedure di autocontrollo.

Inoltre, a richiesta dell'Amministrazione, l'appaltatore dovrà fornire:

- misurazioni campionarie del pH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro dei valori: carica microbica mesofila totale (in superficie) inferiore a  $10^6$  ufc/cmq; carica microbica mesofila totale (in toto) inferiore a  $5 \times 10^4$  ufc/g; *Listeria monocytogenes* assente in 25 g, *Salmonella* spp spp assente in 25 g.

La carne dovrà risultare in regola con quanto stabilito dalla L. n. 336 del 04/08/1999 circa il divieto dell'impiego di estrogeni, anabolizzanti e di altre sostanze similari.

La carne, al punto giusto di frollatura, dovrà essere consegnata sottovuoto e dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Su ogni confezione di sottovuoto, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista ( $0^{\circ}\text{C}$  a  $+7^{\circ}\text{C}$ ) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

#### 14.3 POLLAME

Il pollame dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- dovrà essere di categoria A (ai sensi del regolamento CEE 1906/90 modificato dal Reg. CE n. 1029/2006) esclusivamente fresco e provenire da allevamenti italiani. La macellazione dovrà avvenire in stabilimenti italiani, non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore dalla morte.

- i tagli richiesti, dovranno rientrare in categoria A e possedere le seguenti caratteristiche commerciali: petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), cosci di pollo o fusi, fuselli o perine, pollo intero, petto di tacchino (maschio) o fesa (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle);

- le carni dovranno pervenire da macelli e laboratori di sezionamento con stabilimenti nazionali, autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE;

- le carni dovranno provenire da animali allevati a terra in Italia, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in batteria, devono essere in ottimo stato di nutrizione con giusto rapporto scheletro-carne.

- i tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e conservati in impianti nazionali riconosciuti idonei, per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.

A richiesta dell'Amministrazione, l'appaltatore dovrà documentare l'esecuzione di controlli quali:

- parametri chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali e antiormonali rilevati a campione sulle parti di carni da cui derivano le carni oggetto della fornitura;

- parametri microbiologici, che non devono superare i seguenti limiti:

carica batterica mesofila totale in superficie: 10(6) ufc/cmq,;

carica batterica mesofila totale (in toto) : 5x10(4) ufc/g;

Listeria monocytogenes: assenti in 25 g;

Salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni di pollame devono essere di colore rosa chiaro, se riferite al petto, o di colore castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli devono avere consistenza sodo/pastosa, spiccata lucentezza, assenza di ematomi; la pelle deve avere colore giallo/rosa, consistenza elastica e senza traumi.

Le carni dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto, al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Sulle singole confezioni, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate, in forma visibile, leggibile e indelebile, le seguenti indicazioni:

- carta d'identità dell'animale, luogo di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale;

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);

- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice;

- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";

- data di confezionamento;

- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;

- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento ai sensi del Reg. CE 853/04.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.P.R. 327/80 D.P.R. 503/82 e D.P.R. 495/97) (0° C a + 4° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

#### 14.4 FRUTTA E VERDURA FRESCA

La qualità della frutta e della verdura richiesta è quella che il D.M. del 7.8.1959 e la L. 1305.67 n. 268 classificano come prima qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata.



Gli imballaggi devono essere di legno o di qualsiasi altro materiale purché idoneo alla conservazione. Essi devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per i prodotti venduti a "tara merce", il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalata, spinaci, ecc), il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea -

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro differenti da quelli dei prodotti visibili.

Esse dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologiche che le rende adatte al pronto consumo;
- presentare le caratteristiche della specie e qualità richieste;
- essere prive di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari, salvo quanto specificatamente previsto dalle normative vigenti;
- essere prive di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi estranei, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali;
- non presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- dovrà essere garantita una sufficiente varietà di prodotti ortofrutticoli, tenendo conto della stagionalità dei prodotti;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore; a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'appaltatore dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce, e, per ognuna di esse, esibire una certificazione attestante le richieste espletate dall'Amministrazione.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- possedere la grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio, il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- in ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le indicazioni previste dalle normative vigenti ed in generale:
  - denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice del prodotto;
  - prodotto, varietà e tipo;
  - qualifica di selezione;
  - calibratura ove prevista;
  - origine del prodotto (Reg. CE n. 2200 del 28/10/1996);
  - n. o peso dei pezzi contenuti negli imballaggi, ove previsto;
- essere omogenei ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.

#### 14.5 FRUTTA

● **Mele** : provenienza italiana, devono conservare il peduncolo; saranno ammessi difetti sulla buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Devono essere maturate fisiologicamente. Le pere non devono essere granulose. Il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 g. La qualità delle mele e delle pere dovrà essere la più varia possibile, di seguito si elencano alcune tipicità che potranno essere alternate ad altre: mele di tipo Stark, Golden, Red Delicious, Smith, Royal Gala, Stayman red, Renette; pere di tipo Kaiser, Cosce, Abate, Butirra, William, Conference Passacrassana, Decana del Comizio.

- **Pesche:** varietà a pasta gialla e bianca, devono essere di giusta maturazione, sode, a succo dolciastro. Il diametro 17,5 (circonferenza) e il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 120/150 gr. Cultivar richieste: Springtime, Cardinal, Dixired, e nettarine Early Sungrad, Fantasia.
- **Uva:** di tipo Regina bianca o nera.; deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa ed antiparassitari.
- **Banane:** devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccatura. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità, con peso medio di gr. 160 -
- **Kiwi:** la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra. La grammatura del singolo pezzo deve aggirarsi attorno agli 80 gr.
- **Albicocche:** devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali.
- **Susine e prugne:** devono essere ricoperte di pruine secondo la varietà, essere intere e sane, prive di antiparassitari, sapori e odori anomali. Cultivar richiesti: Goccia d'oro, Morettini, Santa rosa, Ozark Premier.
- **Agrumi: Arance mandarini e limoni** devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento, la buccia non deve essere né gonfia né distaccata dagli spicchi. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.  
Il peso delle arance deve aggirarsi attorno ai 180 gr ciascuno. Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washinton Navel, Calabrese.

#### 14.6 VERDURA provenienza ITALIA

Deve essere di prima qualità, in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste, devono appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate. Inoltre devono essere fresche, omogenee per maturazione, prive di terrosità e di corpi estranei, esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici delle verdure e degli ortaggi. In particolare:

- **Patate:** (comuni e novelle), devono essere di morfologia uniforme e possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione. Devono avere un peso minimo di gr 100 e massimo di gr 250. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano germogliazione incipiente o in via di evoluzione, tracce di antiparassitari, di virus e alterazioni diverse quali il gigantismo.
- **Carote:** devono essere senza alcun segno di ammolimento, non germogliate né legnose. Le foglie devono essere tagliate al vicino al colletto.
- **Cipolle:** i bulbi devono essere interni, sani, puliti, sufficientemente secchi, pronti per l'uso. Sono escluse dalla fornitura le cipolle germogliate e deformate.
- **Pomodori da insalata:** devono essere interi, sani, puliti, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo immediato.
- **Pomodori maturi:** devono essere interi, sani, puliti, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo immediato.
- **Cetrioli:** devono essere interi, sani, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo immediato.
- **Zucchine:** devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e non superiore a 200 gr.
- **Zucca gialla:** può essere consegnata intera o a spicchi, consistenti, prive di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, di ottima qualità. La pezzatura deve essere omogenea e non superiore a 2 Kg..
- **Ortaggi a foglia:** devono essere sani, interi, puliti, mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, erbe,

prezzemolo, spinaci, bietole, rape possono essere presentati in foglie o in cesti. Per quanto riguarda la fornitura di spinaci, bietole e rape, possono essere richieste già cotte, bollite senza l'aggiunta di altro ingrediente.

- **Insalata verde, rossa, lattughe e cicorie:** le varietà richieste sono: cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia, lattuga a cappuccio e iceberg; oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, devono avere cesti interi, turgidi, di sviluppo normale e non aperti.

- **Aromi:** di varietà aglio, basilico, cipollotti, rosmarino, salvia, porri, sedano e zafferano.

- **Finocchi:** devono essere interi, sani, puliti, senza particolari odori e sapori, non caratteristici del prodotto. Devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Devono inoltre essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

- **Sedani:** dovranno essere di ottima qualità, di forma regolare, esenti da malattie, nervature integre e non sfilacciate prive di macchie o pigmentazioni atipiche.

- **Melanzane:** devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento e marciume. Devono essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

- **Peperoni:** devono essere interi, sani, puliti, senza particolari odori e sapori, non caratteristici del prodotto. Devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

- **Cavolfiori e cavoli verza:** devono essere interi, sani, puliti, senza particolari odori e sapori. Devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

#### 14.7 SURGELATI

Dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane e non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziale decongelazione, fenomeni di putrefazione.

In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 15% .

Nel caso di pesce coperto da **glassatura**<sup>1</sup>, la percentuale della glassatura è considerata tara.

Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno essere di pezzatura compresa da 1 a 10 Kg, e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I prodotti della pesca dovranno essere preparati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non dovrà superare la quantità di 0,5 p.p.m. per tutte le specie secondo il Reg. CE 1881/06.

I prodotti della pesca, se a filetti, dovranno essere privi di organi interni, grumi di sangue, membrane scure, pelle e spine. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile un odore ammoniacale e di rancido.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

<sup>1</sup> La glassatura è uno strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali. Tale glassatura, ai sensi dell'art. 16 del D.Lgs. 109/92, così come modificato dal D. Lgs. 181/2003, è considerata tara. Tale modifica ha sgombrato il campo da possibili equivoci, avvenuti in passato anche ad opera delle autorità di controllo, dovuti all'interpretazione della glassatura come ingrediente, liquido di governo od acqua aggiunta. Sui cartelli dei prodotti venduti sfusi deve esserne indicata la percentuale, mentre nei prodotti preconfezionati in etichetta bisogna indicare il peso al netto della glassatura. Non esiste una norma che indichi una percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Per la verifica da eseguire sul peso al netto della glassatura, vi sono le metodiche proposte da ISS Istituto Superiore di Sanità (Method of Analysis of AOAC 18.002). Inoltre come indicato dall'Istituto Superiore di Sanità, sul peso del prodotto al netto della glassatura si applicano le tolleranze previste dall'art. 67 del DPR 327/80 (scarto in meno sul peso dichiarato).

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppata, di grandezza uniforme, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate, prive di corpi estranei, esenti da qualsiasi alterazione. Le etichettature dei prodotti devono essere a marchio e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice/importatrice e confezionatrice;
- stato fisico: surgelato;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o paese terzo abilitato dalla CE;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- peso sgocciolato;
- data di congelamento e di confezionamento;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Per i prodotti della pesca, sulle confezioni si dovrà riportare il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del Reg.853/04. I veicoli impiegati per il trasporto dei surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura prevista, pari a -18° C. ( +/- 3° C.) (legge n. 283 del 30/04/1962).

● *Alimenti della pesca richiesti*

Filetti di platessa 80/120 IQF, fiori di filetti di merluzzo, cuori di merluzzo IQF, palombo in tranci, filetti di nasello, nasello in tranci, seppioline intere e spellate.

● *Verdure surgelate richieste*

Fagiolini finissimi, piselli finissimi, spinaci a foglia, bietola a foglia, carote baby intere, carote affettate, patate surgelate, cuori di carciofi surgelati, verdure miste surgelate per minestrone, crocchette di patate surgelate.

I prodotti devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme di cui al D.Lgs. n. 110 del 27.01.1992.

Nel Capitolato non sono previsti prodotti congelati.

I prodotti dovranno essere surgelati IQF (Individually Quick Frozen) o inter-fogliati in maniera da poter usare anche un unico pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura omogenea e costante. Verranno respinti tutti i prodotti che dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore/sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- Ammuffimenti
- Parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto.

#### 14.8 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PASTA SECCA ALL'UOVO, RISO, FARINA

14.8.1 -La pasta di semola di grano duro prodotta in Italia, dovrà rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 187 del 09/02/2001; formato da 1 o da 2 o max da 5 Kg dovrà essere essiccata, in perfetto stato di conservazione, di colore giallo ambrato, di sapore gradevole, frattura vitrea. Sottoposta a cottura, non dovrà presentarsi spappolata e spaccata, l'acqua di cottura non dovrà essere torbida e lattiginosa. Gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto. La pasta dovrà presentare buona resistenza alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi integra e al dente. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta e può essere richiesto anche il semolino.

14.8.2 La pasta all'uovo deve essere prodotta in Italia fornita in confezioni da 1/2 o al massimo da 5 Kg, dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge del 4.7.1967 n. 580 e dal DPR n. 187 del 9

Febbraio 2001. In particolare, dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr di uovo per ogni kg di semola. La fornitura dovrà prevedere tagliatelle all'uovo, lasagne all'uovo, pappardelle, pastina all'uovo per minestra quali quadrucci, stelline, tempestina, filini, e pasta ripiena fresca, quali tortellini, tortelli e ravioli. I tortellini dovranno avere un ripieno composto da carne bovina e suina, formaggio grattugiato e aromi vari, mentre i ravioli dovranno avere un ripieno composto da ricotta fresca e spinaci. Sulla confezione di tutti i prodotti ci dovrà essere apposta una etichetta conforme a quanto previsto dall'art. 3 e 28 del D.Lgs n. 109/92.

#### **14.8.3 La pasta con i grani antichi (solo per la refezione scolastica)**

La pasta con i grani antichi dovrà essere fornita una volta la settimana per la refezione scolastica. Il prodotto sarà ottenuto dalla lavorazione di "semolato" di grado duro "Cappelli" a marchio "grani antichi di Montespertoli", selezionato dall'Associazione Grani Antichi di Montespertoli. Formato da 1 o da 2 o max da 5 Kg dovrà essere essiccata, in perfetto stato di conservazione, di sapore gradevole, frattura vitrea. Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 187 del 09/02/2001. Sottoposta a cottura, non dovrà presentarsi spappolata e spaccata, l'acqua di cottura non dovrà essere torbida e lattiginosa. Gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto. La pasta dovrà presentare buona resistenza alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi integra e al dente.

14.8.4 Gli gnocchi di patate freschi prodotti in Italia, dovranno essere preparati con patate, farina, sale e dovranno risultare soffici, non disfarsi durante la cottura, essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere. Sulla confezione di tutti i prodotti ci dovrà essere apposta una etichetta conforme a quanto previsto dall'art. 3 e 28 del D.Lgs n. 109/92.

14.8.5 Il farro e l'orzo provenienti da Italia, dovranno essere di 1° qualità, privi di qualsiasi parassiti, e impurità essere fornito in contenitori idonei per gli alimenti, in pezzature da gr. 500 cad o da 1 Kg cadauno.

14.8.6 Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo "fino" e proveniente dall'Italia, a norma della L. n. 325 del 18.3.1958 e successiva modifica L. 586 del 5.5.1962. Le confezioni possono essere da 1 o da 2 o da 5 Kg. Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla legge, verrà richiesto con trattamento parboiled. Deve essere sano, ben secco, ben maturo, immune da parassiti, con umidità non inferiore al 15%, privo di polveri minerali, privo di coloratura, privo di corpi estranei e impurità varie. Alla cottura deve resistere senza che i grani si deformino, per non meno di 20 m. Sulla confezione di tutti i prodotti ci dovrà essere apposta una etichetta conforme a quanto previsto dall'art. 3 e 28 del D.Lgs n. 109/92.

14.8.7 La farina deve provenire da grano coltivato in Italia. Deve intendersi quella di grano tenero, di tipo "00" o può essere richiesta anche del tipo "0", in confezioni da 1 Kg, contenente umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate di cui al DPR n. 187/2001, non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. D.P.R. n. 502 del 30.11.'98. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.Lgs. 27/01/1992, n. 109 e successive modifiche e da ultimo il D.Lgs. n. 68 del 25/02/2000.

14.8.8 La farina di mais: ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, italiano, non avariata per eccesso di umidità o altra causa. La qualità di questo prodotto deve essere idonea alla preparazione dei pasti per utenti celiaci e quindi deve essere contemplata nel prontuario dell'Associazione intolleranti al glutine. La fornitura può essere fatta in confezioni da 1 o da 2 Kg.

#### **14.9 OLIO ALIMENTARE:**

##### **14.9.1 Olio extravergine di oliva alimentare di Montespertoli**

La fornitura di olio extravergine di oliva per condire dovrà essere prodotto con olive dell'ultimo raccolto, prodotte e frante nei frantoi siti nel territorio di Montespertoli. L'etichetta

sulla confezione dovrà riportare la dicitura di olio di oliva extra vergine con indicazione della provenienza.

L'olio non dovrà rivelare odori disgustosi come di rancido, di fumo, di verme; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà possedere l'odore gradevole e inconfondibile dell'olio extravergine d'oliva. Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% inteso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extravergine di oliva con non più del 1% inteso di acidità". L'olio deve essere limpido, fresco, privo di impurità, deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché calore caratteristico secondo la provenienza. Sono esclusi dalla somministrazione tutti i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico/fisiche atte a indicare la presenza di oli estranei ovvero oli a composizione anormale, nonché i prodotti che, all'esame organolettico, rivelino odore rancido, di fumo, di muffa, ecc. La fornitura può avvenire in bottiglie di vetro da 1 lt oppure da 5 lt.

#### 14.9.2 Olio extravergine di oliva per cottura:

L'olio extravergine di oliva per le cotture degli alimenti deve essere di produzione italiana, essere quindi prodotto a partire da olive provenienti da coltivazioni italiane, spremute in Italia,

L'olio non dovrà rivelare odori disgustosi come di rancido, di fumo, di verme; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà possedere l'odore gradevole e inconfondibile dell'olio extravergine d'oliva. Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% inteso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extravergine di oliva con non più dell'1% inteso di acidità". L'olio deve essere limpido, fresco, privo di impurità, deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché calore caratteristico secondo la provenienza. Sono esclusi dalla somministrazione tutti i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico/fisiche atte a indicare la presenza di oli estranei ovvero oli a composizione anormale, nonché i prodotti che, all'esame organolettico, rivelino odore rancido, di fumo, di muffa, ecc. La fornitura può avvenire in bottiglie di vetro da 1 lt oppure da 5 lt.

### **14.10 PRODOTTI IN SCATOLA E GENERI ALIMENTARI VARI**

#### 14.10.1 Pomodori pelati e passata di pomodoro

Dovranno essere conformi a quanto previsto dal DPR n. 428 dell'11.04.1975 e successive modifiche e dovranno essere prodotti e confezionati in Italia da pomodoro coltivato in Italia; in particolare, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni idonee, a norma di legge, con le diciture obbligatorie, stampate su una apposita etichetta in lingua italiana. I contenitori per i pomodori pelati devono essere di latta o di vetro, mentre i contenitori per i passati di pomodoro devono essere in vetro trasparente da 1 lt.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 27 del D. Lgs. n. 109 del 27.01.1992

#### 14.10.2 Crackers non salati e crackers integrali

Prodotto da forno ottenuto dalla cottura di un impasto lievitato di farina di grano di tipo "0" o integrale, acqua, sale e grassi preferibilmente di origine vegetali non idrogenati.

Le confezioni dovranno presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, insetti,

muffe o altri agenti infestanti. Sulla confezione dovrà essere riportata la dicitura "crackers non salati o integrali" .

#### 14.10.3 Aceto bianco o rosso di vino

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'Art. 41 del D.P.R. 12/02/65 n. 162 e successive modifiche oltre ad avere le caratteristiche riportate nel D.M. del 27/03/1986. Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100ml. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto alla fermentazione acetica dei vini, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, ma vietato l'aggiunta di acido acetico e altri acidi o sostanze coloranti.

#### 14.11 SALUMI – I SALUMI SOMMINISTRATI DEVONO ESSERE PRIVI DI POLIFOSFATI E DI GLUTAMMATO MONOSODICO

##### 14.11.1 Prosciutto crudo

Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato, allevato e macellato in Italia. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990 n. 26 e dal D.M. 15/02/93 n. 253 relativi alla tutela della denominazione d'origine e DOP del D.M. 13/10/1998.

Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a 7,5 Kg e non superiore a 9 Kg, disossato, stagionatura minima non inferiore a 18 mesi;
- colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- esente da difetti esterni ed interni.

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge del 13/02/90 n. 26 di tutela della denominazione di origine. Per le diete speciali la fornitura potrà essere richiesta in vaschette monoporzioni da gr. 100.

##### 14.11.2 Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia intera (quindi non ricomposta), del peso compreso fra 6 e 8 Kg di suino nato, allevato e macellato in Italia. I prodotti dovranno, inoltre, essere lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni. Dovrà avere cottura conforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né lattosio.

Dovrà essere garantita l'idoneità per il consumo per i bambini allergici alle proteine del latte, al lattosio e per i bambini intolleranti al glutine.

Per le diete speciali la fornitura potrà essere richiesta in vaschette monoporzioni da gr. 100.

##### 14.11.3 Bresaola

Prodotto proveniente dalla massa muscolare della coscia bovina, stagionata per un periodo di almeno trenta giorni, non deve contenere né conservanti o additivi artificiali . Deve presentarsi ben pressata, priva di tendini e grassi. Non sono ammessi difetti di conservazione sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli. Deve essere fornita in confezioni sottovuoto da gr. 500 o da 1 Kg. Per le diete speciali la fornitura potrà essere richiesta in vaschette monoporzioni da gr. 100.

#### 14.12 UOVA BIOLOGICHE (COME PREVISTO DAI C.A.M.)

Le uova dovranno essere costituite da uova di gallina, di provenienza italiana e di categoria A, selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente. Le uova dovranno essere biologiche. Su guscio quindi deve essere stampigliato l'etichetta che deve riportare il tipo di allevamento (0=biologico, 1= all'aperto, 2= a terra e 3= in gabbia), che nel nostro caso deve essere 0.

Le stesse dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi dei Regolamenti CEE n. 1907/90 e 2295/93 e dovranno rispettare il

seguente limite microbiologico: Salmonella spp assente in gr. 25 o in 25 ml. Le uova dovranno avere guscio e cuticola normali, puliti ed intatti, camera d'aria non superiore ai 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido, e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombratura senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo. Le uova non dovranno presentare colazioni anomale né internamente né esternamente e dovranno essere esenti da sapori e odori estranei o indesiderabili.

Dovranno essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi conformemente ai Reg. CE 1907/90 e 2295/93.

Dovranno risultare chiaramente visibili tutte le indicazioni obbligatorie dell'etichetta.

#### 14.13 LATTE E YOGURT – BIOLOGICI (COME PREVISTO DAI C.A.M.)

##### 14.13.1 Latte UHT intero

Dovrà essere di vacca, intero, trattato termicamente, avente le caratteristiche indicate dal Reg. CE 853/04 e fornito in base a tutte le normative vigenti. Le confezioni di tetrapak devono avere la capacità di contenere 1 lt. Sulla confezione è obbligo l'etichetta con tutte le indicazioni di legge.

##### 14.13.2 Yogurt intero e alla frutta

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato, dovrà essere fornito sia intero che alla frutta. Lo Yogurt intero bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto denso ed omogeneo, con presenza di confettura di frutta. Non sono ammesse presenze di sostanze conservanti.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

L'etichetta dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e riportare:

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

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dal Reg. CE 853/04.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno garantire la temperatura di conservazione compresa tra 0°C e + 4° C.

##### 14.13.3 Burro

Dovrà essere di prima qualità, provenire dalla centrifugazione di panna fresca, compatto. Deve essere di colore bianco-giallo e non essere in alcun modo alterato. Fornito in panetti da 1 Kg o da gr. 500.

#### 14.14 FORMAGGI

I formaggi dovranno provenire da latte di animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti secondo la normativa vigente, inoltre dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionali riconosciuti idonei e autorizzati dalla autorità competente.

L'etichetta dovrà essere conforme al D.lgs. n.109/92, così come modificato dal D.Lgs. n. 181\2003. e riportare:

- denominazione di vendita;
- peso netto;
- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno/mese/anno);
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto.



Sulla confezione dovrà essere riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente.

#### 14.14.1 Parmigiano Reggiano

Dovrà essere di prima scelta, avere almeno 24 mesi di stagionatura, conforme a quanto previsto dal D.M. del 13/10/1998 del 07/11/2000 e dal regolamento del Consorzio Parmigiano Reggiano, debitamente marcato. (formaggio a denominazione d'origine).

Dovrà essere semigrasso, a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale. Dovrà essere prodotto nelle zone indicate dal D.P.R. del 30/10/55 n. 1269 e sue modifiche (D.P.R. 15 luglio 1983).

Dovrà pervenire con una forma cilindrica, con superficie esterna scura e oleata senza rugosità, spaccature, né presentare colorazioni anormali, la pasta di colore paglierino più o meno intenso, odore e sapore fragranti.

#### 14.14.2 Formaggio crescenza o stracchino

Dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero vaccino fresco pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma di parallelepipedo quadrangolare, colore della pasta bianca, sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni monodose in carta per alimenti da gr 80 o 100, oppure in panetti rotondi a forma di parallelepipedo quadrangolare da gr 150, oppure da panetti da Kg 2.

Il formaggio deve essere tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovrà corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farine, patate, fecole, ecc). Dovrà conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta. Il sapore dovrà essere quello tipico del prodotto, non amarognolo.

#### 14.14.3 Mozzarella fior di latte

Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma tondeggianti ovoidale, peso medio 100 gr, superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta, pasta morbida, con struttura caratteristica a foglia e di sapore leggermente acidulo. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo.

In alternativa, l'Amministrazione può richiedere "bocconcini di mozzarella". che dovranno essere in pezzature da 30 gr e conservati nel proprio siero fino al momento della sporzionatura.

Formaggio italico maturo: dovrà essere di prima qualità, senza conservanti nella polpa, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

#### 14.14.4 Pecorino fresco

Dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge. Deve provenire da una zona D'Italia che sarà indicata in etichetta. Le forme dovranno essere da 1 Kg., max. 1,5.

#### 14.14.5 Italico

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere maturo e riportare le indicazioni relative al tempo di stagionatura. Devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

#### 14.14.6 Ricotta vaccina

Caratteristiche: deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, con latte vaccino pastorizzato. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale. Deve essere fornita in recipienti chiusi puliti ed idonei al trasporto così come previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m. Deve essere opportunamente etichettata.

#### **14.14.7Emmenthal**

Dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

#### **14.15 LEGUMI SECCHI PROVENIENZA ITALIA**

Caratteristiche minime: i legumi secchi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani (non devono presentare attacchi di parassiti vegetali e animali), privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco o sassolini ecc.) privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione e stoccaggio, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20Kg) o in sacchetti di plastica per alimenti con pezzatura massima da 1 Kg.

I legumi richiesti sono: Lenticchie secche, ceci, fagioli, miscela di legumi secchi per passati e zuppe.

. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art. 3 del D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992.

#### **14.16 GELATI**

Caratteristiche generali: dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalla Legge n. 283 del 30/04/62 ed alle modifiche ad essa apportate. I gelati devono essere trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Devono avere una carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978.

I gelati devono contenere meno coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ad artificiali possibile, comunque devono essere quelli previsti dalle indicazioni del D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successive modifiche. Inoltre la produzione dei gelati offerti deve rispettare il D.M. 06/03/75 e per la regolamentazione delle materie prime quelle elencate nella G.U.E. dell'11/10/70.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche.

I gelati offerti devono essere in monoporzione, e consegnati sia alla cucina per i ragazzi che pranzano nei locali attigui sia nei vari edifici scolastici dislocati nel Comune.

Inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura.

#### **14.17 PANE CON GRANI ANTICHI DI MONTESPERTOLI**

Il pane deve essere prodotto con farina di "grani antichi", a marchio "grani antichi di Montespertoli", selezionato dall'associazione Grani Antichi di Montespertoli. Il grano viene macinato con la macina a pietra, producendo farina biologica di grano tenero varietà antiche tipo "2". Non è consentito l'uso di alcun additivo.

Le caratteristiche del pane fornito debbono rispettare il D.Lgs. 109/1992 e il D.P.R. del 9/02/2001 n. 107. Dovrà essere fresco, cioè consegnato non oltre sei ore dalla fine cottura completamente raffreddato al momento della consegna. Dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29% dovrà essere fornito in pezzature da 1 Kg. Dovrà essere ben cotto, poroso con crosta croccante di colorito bruno, di odore gradevole, privo di rigonfiamenti e fori. La mollica dovrà essere soffice, di sapore gradevole.

Non sarà accettato pane riscaldato, rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale non chimico. Non è consentito l'uso di alcun additivo.

L'appaltatore dovrà indicare la sede del panificio a cui intende rifornirsi per tutta la durata dell'appalto.

#### 14.18 PRODOTTI DA FORNO

- Schiacciata all'olio extra-vergine di oliva: prodotta con farina di grano tenero coltivato in Italia di tipo "0" o di tipo "1" a lievitazione naturale con la sola aggiunta di sale e olio extra-vergine di oliva. Non è consentito l'aggiunta di altri grassi o di altri ingredienti. La schiacciata deve essere prodotta entro tre ore dalla fornitura alle scuole.
- Pizza Margherita: dovrà essere prodotta con farina di grano tenero coltivato in Italia di tipo "0" o di tipo "1" lievitazione naturale con la sola aggiunta di passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, sale, olio di oliva extra-vergine. Non è consentito l'aggiunta di altri grassi o di altri ingredienti. La pizza deve essere prodotta entro tre ore dalla fornitura alle scuole.
- Torta Margherita, crostata di frutta, crostata di crema, plum cake e biscotti tipo cantucci o biscotti al cioccolato: prodotti da forno freschi, preparati il giorno precedente al consumo, forniti dallo stesso panificio locale. Gli ingredienti devono prevedere farina italiana di Tipo "00", zucchero semolato, burro o olio di oliva extravergine, uova fresche, lievito, cioccolato o cacao, marmellata di frutta latte intero UHT, non si prevedono altri tipi di ingredienti come grassi idrogenati, margarine, conservanti, coloranti, aromi.
- Pan grattato: prodotto ottenuto dalla macinatura di pane italiano essiccato confezionato in sacchetti idonei alla conservazione degli alimenti. Non si prevede l'aggiunta di altri tipi di pane o farine onde evitare contaminazioni agli alimenti ed evitare problemi allergenici.

#### 14.19 SALE FINO O GROSSO MARINO IODATO

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" è regolamentato dal D.M. n. 106 del 31/01/1997. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Il sale grosso e il sale fino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina e in sacchi idonei al consumo di massimo 5 Kg.

#### 14.20 ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo di 15 mg/Kg. Le confezioni in base alla legge del 31 marzo 1980 n. 139 e successive integrazioni devono riportare la denominazione di vendita, il peso netto, il nome e l'indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE, la sede dello stabilimento del produttore.

Lo zucchero deve essere semolato e si intende a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti. Preferibile una analisi di filth – test a prova della qualità del prodotto.

14.21 ACQUA: E' prevista la distribuzione di acqua della rete idrica comunale microfiltrata.. In caso di problematiche o guasti alla rete idrica dovrà essere fornita acqua minerale naturale in sostituzione.

L'aggiudicatario dovrà garantire il ricambio e la manutenzione regolare dei filtri dell'acqua per tutti i rubinetti presenti nei centri cottura e/o nei refettori. Il ricambio e la manutenzione degli altri filtri dell'acqua sarà a carico della stazione appaltante.

#### 14.22 PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento CE 834/2007, CE 889/2008 E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole. Questi metodi implicano soprattutto restrizioni importanti nell'uso di prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, antiparassitari, medicinali, ecc.) ed escludono l'utilizzo di organismi geneticamente modificati, loro parti e prodotti ottenuti sulla loro base.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 834/2007, CE 889/2008 E RELATIVI REGOLAMENTI ATTUATIVI e devono quindi essere assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tali coltivazioni agricole

adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, antiparassitari, ecc.) e sistemi di formatura delle produzioni agricole alimentari;

I prodotti dell'agricoltura biologica devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica". L'etichettatura presente su tutti i prodotti biologici, deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, e indicare:

- la tipologia del prodotto,
- l'origine delle materie prime,
- il codice dell'organismo di controllo,
- il codice dell'azienda produttrice,
- il codice del lotto e gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura anche sugli imballaggi secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia,

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dalle normative vigenti. Il regolamento CE n. 1804/99 ed al D.M. del 04 agosto 2000 che completano per la produzione di origine animale, il Regolamento CE n. 834/2007, vi è uno stretto legame tra zootecnia, superfici agricole e alimentazione degli animali che non solo deve essere biologica ma ottenuta preferibilmente nell'azienda stessa e gli interventi sanitari preventivi e non sono disciplinati da una serie di disposizioni specifiche.

Per quanto sopra detto, il Regolamento CE 834/2007 si applica ai prodotti vegetali e animali:

- non trasformati;
- trasformati sia che siano destinati all'alimentazione umana che agli animali,

A detti prodotti si riferisce il termine biologico (BIO).

#### **ARTICOLO 15 - PREPARAZIONE PRODOTTI FRESCHI DA FORNO PER STUDENTI CELIACI**

Il centro di cottura di Montagnana è dotato di uno specifico spazio dedicato alla preparazione dei pasti per celiaci, con l'ausilio di un elettrodomestico specifico per la preparazione del pane e di un forno elettrico per la cottura degli alimenti ad uso esclusivo.

L'appaltatore è tenuto a produrre presso il centro di cottura di Montagnana prodotti freschi da forno privi di glutine da distribuire, durante la colazione di metà mattina e durante il pranzo, a tutti gli utenti celiaci presenti in tutti i plessi scolastici di ogni ordine e grado.

Il prodotto fresco da forno fornito agli utenti celiaci deve trovare esatta corrispondenza con i prodotti forniti agli altri utenti e previsti nel menù del giorno;

#### **ARTICOLO 16 – STOCCAGGIO TRASPORTO E APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE**

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare, a propri rischi e spese, il numero e la tipologia dei mezzi necessari al trasporto e alla consegna delle derrate al Comune, onde garantire un'integrale e tempestiva esecuzione della fornitura appaltata.

I mezzi impiegati dall'appaltatore dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti ed essere comunque conformi alle normative vigenti in materia.

Tutti i mezzi impiegati per il trasporto delle derrate dovranno sempre essere in stato di perfetto ordine e pulizia.

E' fatto specifico obbligo all'appaltatore di provvedere ad un'adeguata sanificazione di tali mezzi in modo che dai medesimi non derivino alterazioni o contaminazioni di alcun genere agli alimenti trasportati.

Nei documenti di trasporto delle derrate devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

L'appaltatore si obbliga all'assunzione di ogni rischio, ogni responsabilità ed ogni danno, nei confronti del Comune e di terzi, relativo all'esecuzione del trasporto delle derrate sia riguardo alla

merce trasportata, sia al personale dell'impresa impiegato nel servizio di trasporto, sia a terzi eventuali.

Nell'eseguire le consegne delle merci, l'appaltatore ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici stabiliti dalla vigente legislazione, nonché delle norme che potranno essere prescritte dalla stazione appaltante per la buona protezione e conservazione delle merci stesse.

### **16.1 Mezzi di trasporto**

I concorrenti dovranno indicare, nell'offerta, i mezzi di trasporto utilizzati per le consegne. All'aggiudicatario verrà richiesta documentazione probatoria.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari). Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida. I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal piano di guida, coibentati isotermicamente e rivestiti in materiale liscio e lavabile e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa e muniti di idonea attestazione igienico-sanitaria. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche è necessario utilizzare contenitori isotermini o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

I contenitori devono contenere all'interno bacinelle in acciaio inox pluriuso, con coperchio a tenuta ermetica ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. All'interno dei contenitori, i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, i contorni, ecc.) Tutti i contenitori dovranno essere rispondenti alle caratteristiche imposte dalla vigente normativa in materia. Sopra i contenitori dovrà essere apposta etichetta indicante il nome del plesso di destinazione, il numero delle porzioni da servire, il contenuto della cassa. Dovrà essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo.

Per diete speciali di cui all'art.7, si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, per evitare possibili contaminazioni, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate.

### **16.2. Requisiti igienico-sanitari delle derrate e del pasto**

Tutta la fornitura deve essere eseguita nel rispetto integrale delle norme igienico-sanitarie e di ogni altra disposizione vigente per quanto concerne le fasi di lavorazione, confezionamento, conservazione, trasporto e consegna delle derrate, nonché secondo le prescrizioni dettate dal Comune, in modo che risponda perfettamente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato, ai sensi della normativa nazionale e dei regolamenti europei che disciplinano in merito all'igiene dei prodotti alimentari, ai controlli in materia di sicurezza alimentare, alla sicurezza alimentare, ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, ai materiali a contatto con gli alimentari (MCA o MOCA).

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì secondo gli orari stabiliti dall'istituto comprensivo.

Il pasto deve essere consegnato ad una temperatura di sicurezza idonea stabilita dall'Art. 31 del DPR 327/80 che recita: "Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.) debbono essere conservati da +60 gradi C a +65 gradi". L'azienda fornitrice quindi dovrà assicurare tale temperatura all'arrivo del pasto mediante una autocertificazione e/o check list del proprio autocontrollo.

Tutte le derrate alimentari, ivi incluse quelle a lunga conservazione, non dovranno, al momento della consegna al Comune, aver superato di 1/3 il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza (residuo di vita non inferiore al 70%).

Il pane dovrà essere consegnato solo quello acquisito dall'appaltatore lo stesso giorno del consumo.

## **ARTICOLO 17 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)**

In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020

### **17.1 Prevenzione durante la somministrazione dei pasti di refezione scolastica:**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili messi a disposizione della Stazione appaltante (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

### **17.2 Prevenzione durante la somministrazione dei pasti di refezione aziendale:**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

La stazione appaltante effettuerà verifiche presso il centro di cottura e di refezione.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

### **17.3 - Pulizia e sanificazione della cucina e dei refettori: prodotti per la pulizia e modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i Centro Cottura e i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Tali interventi sono regolamentati dalle norme del Manuale di autocontrollo HACCP. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle leggi vigenti in materia.

In ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020:

- Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti (CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene approvati con DM 24 maggio 2012 e pubblicati in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
- Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- In fase di esecuzione, il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai suddetti CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Le suddette procedure previste dai C.A.M. trovano corrispondenza anche per il servizio di refezione aziendale;

L'appaltatore deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso vengano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. L'appaltatore è tenuto a comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegnerà ad utilizzare, del tutto conformi alle predette specifiche minime.

#### **17.4 Imballaggi ed utilizzo di prodotti in tessuto carta –**

17.4.1 imballaggi in caso di refezione scolastica: Le confezioni e tutti i materiali che entreranno a contatto diretto con gli alimenti, dovranno essere conformi al D.M. 21.03.1973, come da ultimo integrato e modificato con D. M. n. 195 / 2015, al D.Lgs. 25.01.1992 n. 108 e alla Circolare del Ministero della Salute pubblicata il 24.01 .2006 , al Regolamento (CE) n. 1935/04 e Reg. CE 10/2011.

L'impresa garantisce che i fornitori di materiali d'imballaggio sono conformi, dalla data di applicazione, al Regolamento (CE) 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Gli imballi dovranno essere puliti, asciutti, costruiti a regola d'arte in modo tale da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

#### 17.4.2 -tovaglie, tovaglioli in caso di refezione scolastica

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monouso eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di

qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure el marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

La stazione appaltante effettuerà verifiche attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari;

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Tale dichiarazione dovrà essere fornita al momento della stipula del contratto.

#### 17.4.3 Tovaglie, tovaglioli in caso di refezione aziendale:

Se si utilizzano tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste):

Le tovaglie non devono essere monouso pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

#### **17.5 – Prevenzione e gestione dei rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere oggetto di raccolta differenziata; dovranno pertanto essere raccolti nei contenitori specifici e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi punti di raccolta. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte

verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs. 22/97 e s.m.i., oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore. L'appaltatore si impegna in ogni caso ed in tutte le fasi di servizio, a rispettare le norme e le regole in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, l'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.



Le suddette procedure previste dai C.A.M. trovano corrispondenza anche per il servizio di refezione aziendale;

#### **17.6 Derattizzazione e disinfezione**

L'impresa aggiudicatrice è tenuta ad effettuare il monitoraggio e l'attività di disinfestazione e derattizzazione nei locali del centro di cottura, di magazzino, dei refettori e servizi annessi oltreché nelle pertinenze immediatamente esterne e adottare ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori.

Le registrazioni degli interventi devono essere rese disponibili per eventuali verifiche su richiesta dell'amministrazione.

Per i centri di cottura devono attenersi a quanto previsto nel Piano di autocontrollo.

Nell'ambito degli interventi è necessario provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione delle apparecchiature fly-killer presenti e dei pezzi mal funzionanti e/o usurati. Le schede di monitoraggio e le schede tecniche delle postazioni utilizzate devono essere presenti presso ogni sede di ristorazione.

L'impresa aggiudicatrice è tenuta ad utilizzare postazioni ispezionali anche dagli addetti del centro cottura.

Le postazioni devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. L'impresa aggiudicatrice è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative al loro contenuto.

L'impresa aggiudicatrice è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione/disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento.

### **ARTICOLO 18 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - MONITORAGGIO SCARTI ALIMENTARI DA REFEZIONE**

**In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020**

#### **18.1.Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari refezione scolastica:**

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari saranno fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni saranno attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutarì.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, venga assicurato che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.
- Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito devono essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti, in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati, dall'aggiudicatario, in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

La stazione appaltante effettuerà verifiche tramite sopralluoghi, anche presso il centro di cottura, e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

## **18.2.Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari refezione aziendale personale dipendente:**

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere

con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo.
- Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;
- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

La stazione appaltante effettuerà verifiche tramite sopralluoghi, anche presso il centro di cottura, e attraverso le informazioni rese sul rapporto semestrale.

#### **ARTICOLO 19 - INFORMAZIONE ALL'UTENZA**

**In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020**

L'appaltatore dovrà programmare:

- azioni di educazione alimentare alla popolazione scolastica, di formazione ai genitori, al personale docente ed A.T.A., di progettazione partecipata con gli attori coinvolti (bambini in primis);
- azioni di informazione alimentare attraverso l'elaborazione dei menù, preventivamente validato dal tecnico dietista della S.A., unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale;

#### **ARTICOLO 20 - FLUSSI INFORMATIVI**

##### **20.1 Flussi informativi in caso di refezione scolastica:**

L'aggiudicatario deve fornire le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno degli edifici scolastici in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

##### **20.2. Flussi informativi in caso di refezione aziendale:**

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzzi.

## **ARTICOLO 21 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

**In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020**

### **21.2 Refezione scolastica:**

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale

### **21.2 refezione aziendale**

Le suddette procedure previste dai C.A.M. al punto 21.1., trovano corrispondenza anche per il servizio di refezione aziendale;

## **ARTICOLO 22 - PERSONALE DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore si obbliga ad eseguire ogni prestazione inerente l'appalto con personale dotato di professionalità atta a garantire la corretta esecuzione della prestazione in ogni sua fase, nel rispetto di tutte le vigenti normative di settore.

L'impresa deve impiegare nello svolgimento del servizio ALMENO le seguenti figure professionali:

- N. 1 RESPONSABILE/REFERENTE DEL SERVIZIO, CON ESPERIENZA ALMENO TRIENNALE NELLA CONDUZIONE DI SERVIZI ANALOGHI E NON INFERIORI PER DIMENSIONI A QUELLI OGGETTO DELL'APPALTO IL CUI NOMINATIVO DEVE ESSERE ESPRESSAMENTE INDICATO PRIMA DELL'INIZIO DEL SERVIZIO;
- N. 1 DIETISTA IN POSSESSO DEL DIPLOMA DI LAUREA IN DIETISTICA ED ESPERIENZA TRIENNALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
- N. 2 CUOCHI (UNO PER CIASCUN CENTRO DI COTTURA) CON ALMENO ESPERIENZA TRIENNALE IN TALE RUOLO COMPROVABILE DA IDONEA DOCUMENTAZIONE

- AIUTO CUOCO (O FIGURA EQUIVALENTE) CON ALMENO ESPERIENZA TRIENNALE IN TALE RUOLO, COMPROVABILE DA IDONEA DOCUMENTAZIONE, IN NUMERO CONGRUO
- UN NUMERO CONGRUO DI ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI CHE ABBIANO ASSOLTO ALL'OBBLIGO SCOLASTICO E DI ADDETTI AL TRASPORTO DEI PASTI DAI CENTRI DI COTTURA AI REFETTORI

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. Ce 852/04, nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 e dal manuale di Autocontrollo dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti tutte le leggi, regolamenti, disposizioni dei contratti normativi, salariali, previdenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria e presentare a richiesta apposite dichiarazioni attestanti regolarità dei versamenti dei contributi INPS e INAIL.

L'appaltatore dovrà assicurare la continuità dei servizi prestati e il rispetto della puntualità degli orari dei servizi, assicurando la presenza continua degli operatori.

Dovrà altresì garantire che gli operatori impiegati osservino diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, osservino il segreto professionale e rispettino i programmi e gli indirizzi dei servizi.

L'appaltatore, prima dell'avvio del servizio, dovrà indicare i nominativi ed i dati identificativi degli operatori.

L'appaltatore si obbliga a fornire personale dotato delle specifiche professionalità e dei titoli indicati nel presente capitolato e comunque adeguato a garantire la corretta esecuzione delle prestazioni in ogni loro fase, nel rispetto del capitolato e di tutte le vigenti normative di settore.

E' obbligo dell'appaltatore formare il personale e curarne il costante aggiornamento in relazione agli obblighi inerenti la prestazione nonché la tutela della sicurezza.

E' obbligo dell'appaltatore adempiere a tutti gli obblighi relativi al personale, in materia di assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, contributive, previdenziali ed assistenziali, previste dalla normativa di settore, dai CCNL nonché da tutte le norme in materia di lavoro.

E' vietato l'accesso ai locali del Comune a persone non impiegate nell'esecuzione dell'appalto.

### **ARTICOLO 23 – SUBAPPALTO**

E' ammesso il ricorso al subappalto, ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., che si considera interamente richiamato.

In base a quanto stabilito dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea, Sezione Quinta, causa C-63/18, del 26 Settembre 2019, non si considera operante il limite massimo del 40% della quota subappaltabile di cui al citato art. 105 comma 2, vista anche la sentenza 8101 del 17 dicembre 2020 della Sez. V del Consiglio di Stato che richiama di adeguarsi alla normativa europea.

Il subappalto è ammesso alle condizioni indicate nell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016:

- a) l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;
- b) il subappaltatore sia qualificato nella relativa categoria;
- c) all'atto dell'offerta siano stati indicati i lavori o le parti di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare;
- d) il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016.

Il subappalto o l'affidamento a cottimo lascia comunque impregiudicata, nei confronti della stazione appaltante, la responsabilità dell'appaltatore.

E' vietata, a pena di nullità, la cessione, a qualunque titolo, del contratto.

### **ARTICOLO 24 – CLAUSOLA SOCIALE**

Al fine di garantire l'ottimale mantenimento dei livelli occupazionali, l'imprenditore subentrante (aggiudicatario dell'appalto) si obbliga a garantire la continuità dei rapporti di lavoro in essere al

momento del subentro (con esclusione di ulteriori periodi di prova) operanti nella precedente gestione da almeno 4 mesi, a condizione che il numero degli operatori sia armonizzabile con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'organizzazione del servizio.

La garanzia occupazionale di cui sopra avrà come criterio di riferimento i CCNL applicati al settore e, dunque, sottoscritti dalle organizzazioni comparativamente più rappresentative.

Di seguito si riporta l'organico utilizzato dal precedente appaltatore per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto corredato dalla tipologia di contratto applicato e dal livello

#### **ARTICOLO 25 - REFERENTE ORGANIZZATIVO DELLA FORNITURA**

E' fatto obbligo all'appaltatore di nominare un Referente organizzativo della fornitura appaltata dotato di esperienza e requisiti professionali adeguati, trasmettendone le generalità ed il curriculum al Comune prima dell'attivazione della fornitura medesima. In caso di assenza o impedimento di tale Referente, l'appaltatore è obbligato a nominare un suo sostituto comunicandone prima generalità e curriculum. Nel caso in cui la fornitura sia aggiudicata ad un R.T.I., dovrà essere nominato un unico Referente dipendente dalla capofila del raggruppamento.

Tale referente dovrà essere sempre reperibile dal Lunedì al Venerdì, in orario concomitante alla consegna dei pasti, e dovrà garantire costantemente il corretto andamento delle forniture.

#### **ARTICOLO 26 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E ASSICURAZIONI**

L'appaltatore è responsabile della sicurezza ed incolumità del proprio personale nonché dei danni che possano subire terzi o cose, in conseguenza dello svolgimento delle prestazioni oggetto della convenzione;

L'appaltatore si impegna a sollevare il Comune da qualunque controversia giudiziale o stragiudiziale che dovesse insorgere per i danni causati.

L'appaltatore si impegna a utilizzare i locali e le attrezzature con diligenza, obbligandosi a restituirli nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso;

Qualora il Comune o terzi dovessero subire danni a persona o cose, causati dal personale dell'appaltatore o da strumentazioni, macchinari o altro materiale da essi utilizzato, l'appaltatore stesso sarà tenuto a risarcire ogni danno.

All'atto della sottoscrizione del contratto, quale civilmente responsabile ai sensi del Codice Civile e della normativa vigente, l'appaltatore assumerà l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati agli utenti ed ai terzi in genere (ivi compreso il Comune) ed al proprio personale dipendente e/o preposto, in conseguenza di fatti imputabili all'appaltatore stesso e/o al proprio personale dipendente e/o preposto derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi concessi e/o dei relativi obblighi previsti dal presente Capitolato.

Al fine di garantire una maggiore tutela del Comune e dei terzi/utenti, l'appaltatore, al momento della stipula del contratto dovrà dimostrare di aver costituito una garanzia definitiva, conforme a quanto indicato dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, sotto forma di cauzione o fideiussione, il cui importo garantito sarà calcolato in base al ribasso di aggiudicazione, con applicazione dei criteri di quantificazione di cui al comma 1, con applicazione, se dovute, delle riduzioni previste dall'articolo 93 comma 7, per la garanzia provvisoria.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività entro 15 giorni dalla richiesta scritta del Comune committente.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

## **ARTICOLO 27 - COMUNICAZIONE RITARDI NELL'ESECUZIONE**

L'appaltatore è tenuto a dare di volta in volta immediata comunicazione al Comune, con il mezzo più celere, di tutti gli eventuali impedimenti o ritardi relativi ai servizi in oggetto.

A tal fine, ogni addetto al trasporto e alla consegna dei pasti dovrà essere dotato, da parte dell'appaltatore, di telefono cellulare per garantire una tempestiva comunicazione dell'avversità occorsa.

## **ARTICOLO 28 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO**

I servizi non devono subire alcuna interruzione, salvo oggettivi casi di forza maggiore adeguatamente documentabili. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

In caso di sospensione, anche parziale, dell'esecuzione della fornitura, eccettuati i suddetti comprovabili casi di forza maggiore, il Comune potrà rivolgersi ad altra impresa rivendicando i danni e le spese all'appaltatore inadempiente.

## **ARTICOLO – 29 LOCALI E ATTREZZATURE**

Per l'espletamento del servizio, l'appaltatore utilizzerà i centri di cottura descritti negli articoli precedenti

I Refettori, la cucina e le relative attrezzature ed arredi di proprietà del Comune stesso verranno concessi all'appaltatore in comodato d'uso per tutta la durata dell'appalto e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

A tal fine l'elenco delle dotazioni presenti nei refettori e nella cucina sarà effettuato con verbale redatto dall'amministrazione e controfirmato dall'appaltatore prima dell'attivazione del servizio.

Le strutture e gli altri beni concessi in comodato dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato nel e per il comune di Montespertoli;

Alla scadenza del contratto l'appaltatore deve riconsegnare le strutture unitamente alle dotazioni concesse in comodato che, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale.

I beni di cui sopra devono essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto del normale deperimento d'uso.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno contestati all'appaltatore in sede di verbale di riconsegna e, successivamente, stimati ed addebitati interamente all'appaltatore.

In caso di ammanco di materiale, salvo quanto precedentemente disposto, l'appaltatore potrà in alternativa provvedere al reintegro dello stesso; in tal caso si provvederà alla stesura, in contraddittorio, di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura all'atto della riconsegna.

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione concede i locali della Cucina nello stato di fatto in cui si trovano e l'appaltatore, in sede di sopralluogo, potrà verificarne la consistenza.

Tutte le utenze saranno a carico della Stazione Appaltante.

## **ARTICOLO 30 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE ELETTRODOMESTICHE DEI CENTRI COTTURA**

### **30.1 La manutenzione ordinaria**

La manutenzione ordinaria delle attrezzature elettrodomestiche presenti e funzionanti nei centri di cottura e/o refettorio sarà a carico dell'appaltatore:

Per manutenzione ordinaria delle attrezzature si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle attrezzature:

- interventi di pulizia e/o sostituzione di filtri, cappe, generatori, pulizia di ventilatori;

- Riparazione di tutte le apparecchiature di cottura e di tutte le macchine operatrici ausiliarie o riparazioni di tutte le lavapiatti e/o lavapentole;
- interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate comprese le cerniere delle porte, i termostati, i compressori, le ricariche gas e circuiti del freddo;
- riparazione o sostituzione di carrelli e reintegro di stoviglie e posateria, e di quanto altro necessario alla consumazione del pasto.
- pulizia e mantenimento degli spazi esterni di pertinenza della cucina;
- manutenzione ordinaria e assistenza tecnica dei distributori di acqua potabile (ove collocati) da effettuarsi in base a quanto previsto dalla normativa. Tale intervento deve comprendere solo il cambio dei filtri da applicare ai distributori presenti nel refettorio/centro di cottura.
- regolare ricambio e/o manutenzione dei apparecchi applicati ai rubinetti che filtrano l'acqua della rete idrica comunale, con rispetto delle tempistiche previste dalla normativa. Tale intervento deve comprendere solo il cambio dei filtri da applicare ai rubinetti presenti nel refettorio/centro di cottura.
- Garantire la regolare fornitura di sale per depuratori/addolcitori dell'acqua presenti nei plessi scolastici, con la possibilità, per l'aggiudicatario, di accordarsi con i soggetti esterni che fanno uso di acqua depurata (come nel caso della scuola "Machiavelli") per ripartire, in base al consumo che ne viene rispettivamente effettuato, l'onere relativo all'acquisto del sale.

L'impresa aggiudicatrice dovrà quindi garantire il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione di tutte le attrezzature.

L'impresa aggiudicatrice si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale, al termine del contratto, i locali, l'arredo, le attrezzature, arredi e utensileria, che dovranno essere in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati e addebitati all'impresa aggiudicatrice.

Restano invece a carico della stazione appaltante gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali, di impianti ed arredi, concessi in uso gratuito.

Alla scadenza del contratto le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione senza che l'appaltatore possa vantare alcuna pretesa o diritto alcuno a corrispettivi e indennizzi.

Gli interventi di manutenzione effettuati dall'appaltatore in nessun caso dovranno essere d'impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'appaltatore è tenuta a concordare con gli uffici competenti l'attivazione del servizio alternativo.

l'appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione a il rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

### **30.2. La manutenzione straordinaria**

La manutenzione straordinaria dei refettori e dei centri di cottura è a carico dell'amministrazione comunale, consistente in riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, di fornitura di gas, ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria.

## **ARTICOLO 31 - SOPRALLUOGO**

Non è previsto sopralluogo.



### **ARTICOLO 32 – SCIOPERI**

L'appaltatore, in caso di sciopero del proprio personale è tenuto a comunicare con 24 ore di anticipo il disservizio. Dovrà garantire, nello stesso tempo, la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione comunale.

In caso di sciopero dei dipendenti del personale docente delle scuole, l'Amministrazione ne darà comunicazione all'appaltatore un giorno prima del giorno fissato per lo sciopero.

In caso di sospensione dello sciopero medesimo l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

### **ARTICOLO 33 - FATTURAZIONI E PAGAMENTI**

L'appaltatore provvede mensilmente alla fatturazione delle forniture eseguite ed il pagamento delle fatture ritenute regolari sarà effettuato da parte del Comune entro 30 giorni dalla data di presentazione delle stesse al protocollo comunale, previa verifica del permanere della regolarità contributiva in capo appaltatore. Le parti potranno pattuire, in sede di contratto, un più ampio termine di pagamento.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della legge n. 136 /2010 tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto saranno registrati su apposito conto corrente dedicato e saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Il pagamento del corrispettivo dovuto sarà condizionato dalla verifica:

- del regolare svolgimento dell'esecuzione del servizio
- del possesso del Certificato di sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 17-bis comma 5 del decreto legislativo 9 luglio 1997 n. 241. Il possesso dei suddetti requisiti può essere autocertificato;
- della regolarità del Durc;
- dall'assenza di eventuali addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità fino all'emissione del provvedimento definitivo;
- dall'assenza di irregolarità sulla fattura stessa (es. mancanza di cig, ecc.)

La stazione appaltante, su richiesta dell'appaltatore, erogherà un anticipo del 20% del valore contrattuale riferito a ciascun esercizio di bilancio e il recupero per la stazione appaltante avverrà all'interno del medesimo esercizio.

Di seguito si riporta un esempio: contratto di durata biennale il cui valore complessivo è di € 200,00 di cui € 100 nel 2020 e € 100 nel 2021; nei primi 15 giorni del rapporto contrattuale sarà erogato un anticipo di € 20,00 dell'esercizio del 2020, le successive fatture mensili del 2020 ripartiranno la restante somma di € 80,00 all'interno dell'esercizio 2020. Nel 2021 l'anticipo sarà calcolato in modo analogo al 2020.

In caso di R.T.I., la fatturazione dei servizi avverrà unicamente da parte dell'impresa capogruppo e le relative liquidazioni avverranno solo a favore di quest'ultima.

### **ARTICOLO 34 – CONTROLLI VERIFICHE E ANALISI**

Il Comune ha la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli, ispezioni, verifiche e analisi onde accertarsi che la fornitura appaltata venga svolta nei modi e termini stabiliti dal presente Capitolato e secondo le disposizioni legislative vigenti.

L'appaltatore dovrà fornire 1 volta ogni 3 mesi le bolle relative alla fornitura dei prodotti a Km 0.

L'appaltatore è tenuto a consentire ed agevolare il concreto espletamento dell'attività di vigilanza di cui sopra fornendo la necessaria collaborazione.

L'appaltatore deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti, compreso il piano di analisi chimiche e batteriologiche nonché la loro frequenza di esecuzione.

L'appaltatore deve obbligatoriamente attuare una serie di controlli sulla qualità delle derrate fornite (almeno cinque campioni di prodotti tra freschi e conservati a volta), tramite analisi chimico-fisico-

biologiche da predisporre a campione due volte nel periodo oggetto dell'appalto, sia su-prodotti freschi sia su quelli a lunga scadenza, il cui esito deve essere trasmesso per iscritto al Comune.

Il Comune si accerta della esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce ricevuta, rispetto a quanto richiesto, mediante perizie, ispezioni, analisi, ecc. I controlli igienici possono essere effettuati su tutta la filiera produttiva, dalla consegna delle derrate fino al relativo consumo.

Il Comune può richiedere, nella misura riportata al comma 4, di effettuare controlli su alcune tipologie di derrate fornite dall'appaltatore, con costi ad esclusivo carico di quest'ultimo, il quale dovrà informare il Comune per iscritto degli esiti delle analisi.

Il Comune ha inoltre l'opportunità di effettuare, presso un laboratorio di analisi di sua fiducia, n. 1 controllo mensile su derrate alimentari, attrezzature, mezzi di trasporto o cibi cotti, con costi ad esclusivo carico dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà garantire il Piano di rintracciabilità dei prodotti, ai sensi del Regolamento 178/2004 e del D.Lgs. 190/2006.

E' comunque facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, controlli chimico-microbiologici sulla merce ricevuta da eseguirsi presso laboratori di propria fiducia, e nello specifico:

- carni fresche (bovine, suine, avicunicole): controllo chimico per le sostanze ormonali, medicamentose, contaminanti ambientali e microbiologico completo (carica batterica totale, coliformi totali, Escherichia coli, Staphilococcus aureus e relativa tossina, clostridi solfito riduttori, Salmonella spp e Listeria monocytogenes);
- pesce surgelato: controllo chimico per ricerca amine biogene, istamina e microbiologico completo (carica batterica totale, coliformi totali, Escherichia coli, Staphilococcus aureus e relativa tossina, clostridi solfito riduttori, Salmonella spp e Listeria monocytogenes);
- prodotti animali stagionati: controllo chimico per ricerca nitrati e nitriti e microbiologicamente completo (carica batterica totale, coliformi totali, escherichia coli, staphilococcus aures e relativa tossina, clostridi solfito riduttori, Salmonella spp e listeria monocytogenes);
- prodotti a base di latte: controllo microbiologico completo (carica batterica totale, coliformi totali, Escherichia coli, Staphilococcus aureus e relativa tossina, clostridi solfito riduttori, Salmonella spp e Listeria monocytogenes);
- uova e prodotti a base di uova: controllo microbiologico completo (carica batterica totale, coliformi totali, Escherichia coli, Staphilococcus aureus e relativa tossina, Salmonella spp);
- ortaggi e frutta: controllo chimico per residui di prodotti fito-sanitari, controllo microbiologico completo (carica batterica totale, coliformi totali, Escherichia coli, Staphilococcus aureus e relativa tossina, Salmonella spp e Listeria monocytogenes).

#### ARTICOLO 35 – PENALITÀ

E' prevista l'applicazione delle seguenti penalità per fatti imputabili all'appaltatore:

- a) € 1.000,00 per ogni giorno di interruzione delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- b) da € 300,00 ad € 1.000,00 per ogni accertata violazione delle vigenti norme igienico-sanitarie. L'importo sarà determinato dal Responsabile del Servizio di riferimento del Comune di Montespertoli, in base alla gravità della violazione;
- c) € 250,00 per ogni giorno in cui si verifica il caso di mancato rispetto delle qualità e/o delle quantità delle forniture richieste, o di violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche o per la mancata prestazione dei singoli servizi;
- d) € 500,00 per ogni ritardo di oltre mezz'ora nella consegna dei pasti rispetto a quanto previsto dal Capitolato;
- e) € 500,00 per ogni mancanza delle certificazioni e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia ed agli standard contrattuali. La penale sarà applicata per ogni prodotto per il quale si verifica la mancata certificazione;
- f) € 500,00 per ogni mancata somministrazione di dieta speciale. La penale sarà applicata ad ogni dieta speciale omessa.

Le penalità di cui ai commi precedenti sono aumentate del 50% in caso di recidiva. Il pagamento della penale non esonera l'appaltatore dall'obbligazione di risarcire l'eventuale ulteriore danno arrecato al Comune a causa dell'inadempimento.

L'applicazione della penale avverrà previa contestazione scritta all'appaltatore a mezzo posta elettronica certificata. Quest'ultimo avrà quindici giorni di tempo per presentare deduzioni o giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio competente.

In caso di giustificazioni ritenute insufficienti, saranno applicate le penalità di cui sopra, con rivalsa sulle garanzie prestate oppure sui crediti derivanti dal rapporto contrattuale.

#### **ARTICOLO 36 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Sono richiamati gli articoli del Codice Civile in materia di risoluzione del contratto.

Qualora si verificassero gravi inadempienze contrattuali, il Comune avrà facoltà di risolvere il contratto previa regolare diffida ad adempiere, entro un congruo termine, non inferiore a 15 giorni.

Il contratto è comunque da intendersi risolto di diritto, a seguito di dichiarazione del Comune, inviata all'appaltatore, a mezzo di posta elettronica certificata, in caso di:

- applicazione di n. 3 penalità consecutive di cui alla lettera a) del precedente articolo;
- frode, gravi violazioni di normative vigenti in materia del servizio o della fornitura appaltata;
- mancato reintegro della cauzione definitiva o delle garanzie richieste dal capitolato;
- mancato adempimento relativo agli obblighi relativi al personale, in materia di assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali;
- mancato adempimento delle normative in materia di lavoro;
- mancato adempimento delle normative in materia di sicurezza;
- gravi violazioni del codice di comportamento di cui al D.P.R. n. 62/2013 e del Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Montespertoli, valevole, anche nei confronti dell'appaltatore;
- ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- mancato rispetto degli obblighi di segretezza e riservatezza nel trattamento dei dati.

E' interamente richiamato l'art. 108 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per gli ulteriori casi di risoluzione contrattuale ivi disciplinati e per le modalità procedurali.

In tutti i casi di risoluzione, si darà luogo all'incameramento della cauzione definitiva nei limiti di legge.

Ai sensi dell'art. 109, la stazione appaltante può recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi tempo previo pagamento all'affidatario delle prestazioni da esso eseguite, nonché del valore dei beni utili già esistenti in magazzino oltre al decimo dell'importo della parte di servizio non ancora eseguita ma ricompresa nel contratto.

Del recesso dovrà essere data comunicazione formale con preavviso minimo di venti giorni.

#### **ARTICOLO 37 - PROCEDURE IN CASO DI FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO**

In caso di fallimento dell'appaltatore, di liquidazione coatta e concordato preventivo, o di risoluzione anticipata del contratto, si applica l'art. 110 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., con interpello progressivo dei soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

In caso di procedura di fallimento, il curatore autorizzato all'esercizio provvisorio dell'impresa, può eseguire i contratti già stipulati dall'impresa fallita con l'autorizzazione del giudice delegato. Alle imprese che hanno depositato la domanda di cui all'articolo 161, anche ai sensi del sesto comma, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, si applica l'articolo 186-bis del predetto regio decreto.

#### **ARTICOLO 38 - CESSIONE DI AZIENDA, TRASFORMAZIONE, FUSIONE E SCISSIONE E CESSIONE DI CREDITI DERIVANTI DA CONTRATTO**

Si applica l'art. 106 comma 2 lettera d) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per i casi in cui un nuovo contraente sostituisca l'aggiudicatario iniziale per causa derivante da contratto, comprese ristrutturazioni societarie, rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizioni societarie o insolvenza, purché siano soddisfatti i requisiti di selezione e non sia alterato in modo sostanziale l'equilibrio contrattuale.

Per le cessioni dei crediti derivanti da contratto, si applica la disciplina del comma 13 del citato articolo 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

#### **ARTICOLO 39 - REFERENTI DEL CONTRATTO**

Per il Comune, il RUP ed il Direttore dell'esecuzione del contratto è il Responsabile del Servizio Servizi alla Persona Dott.ssa Cristina Gabbrielli.

L'Appaltatore dovrà nominare un referente operativo del contratto, per tutta la durata dello stesso.

Il referente dovrà essere reperibile per qualsiasi contatto o segnalazione in orario di ufficio, dal Lunedì la Venerdì ai recapiti che saranno indicati dall'Appaltatore.

#### **ARTICOLO 40 – D.U.V.R.I.**

La stazione appaltante ha fatto redigere il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione del Rischio da Interferenza), che sarà allegato alla documentazione di gara.

Gli oneri di sicurezza da interferenza, relativi all'intero periodo di anni 3 + 2, ammontando ad € 1.500,00.

#### **ARTICOLO 41 - MODALITÀ DI STIPULA DEI CONTRATTI**

I rapporti tra il Comune ed l'appaltatore saranno regolati da apposito contratto di appalto, che sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a rogito del segretario Comunale.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese contrattuali, comprese: spese di bollo, di registrazione, diritti di segreteria in misura di legge, rimborso per le spese di pubblicità legale.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, è pertanto onere dell'appaltatore dotare di firma digitale il proprio legale rappresentante o altra persona munita di idonea procura, conferita nelle forme di legge.

#### **ARTICOLO 42 – CONTROVERSIE**

Per le controversie concernenti il contratto o connesse allo stesso, che dovessero insorgere tra le parti, queste si obbligano ad esperire il tentativo di conciliazione disciplinato dal regolamento di conciliazione della Camera di Commercio di Firenze. In caso di fallimento del tentativo di conciliazione, le eventuali controversie saranno sottoposte all'autorità giudiziaria competente del foro di Firenze.

In caso di controversia, il contratto conserva piena validità e le prestazioni sono eseguite da ciascuna delle parti senza interruzioni.

#### **ART. 43 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

L'aggiudicatario è tenuto alla massima riservatezza riguardo ai dati di personali, sensibili o giudiziari di cui è in possesso per le ragioni di servizio e si impegna a trattarli nel rispetto Regolamento Europeo UE 679/2016. 8

I dati di cui sopra non devono essere comunicati a terzi né diffusi, né utilizzati dalla ditta aggiudicataria stessa per scopi diversi dall'espletamento del servizio. I divieti di cui sopra valgono anche per i dati che transitano attraverso apparecchiature elettroniche per l'archiviazione, il trasferimento, l'elaborazione degli stessi.

Le notizie relative agli utenti, comunque venute a conoscenza del personale della ditta aggiudicataria in relazione all'esecuzione dell'appalto, non devono in alcun modo ed in qualsiasi forma essere comunicate e divulgate a terzi, né utilizzate per fini diversi da quelli contemplati dal servizio.

Il legale rappresentante della ditta aggiudicataria o altra persona espressamente designata, sarà nominato responsabile del trattamento dei dati.

In relazione alla protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il presente appalto, si informa che:

- i dati richiesti dalla stazione appaltante saranno raccolti e trattati per le finalità inerenti alla procedura di affidamento dell'appalto in oggetto;
- il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria in quanto indispensabile a porre in essere le verifiche e gli atti necessari per l'espletamento della gara e per la stipula ed esecuzione del relativo contratto;
- i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione o diffusione:
  - al personale dipendente della stazione appaltante coinvolto nel procedimento amministrativo relativo all'alto di servizi in oggetto
  - ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità prevista dalla legge e dai regolamenti in materia di appalti pubblici;
  - a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241 e.s.m.i.;
- il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza;
- i diritti dell'interessato sono quelli di cui al D.lg. 30/6/2003 n. 196 ed al regolamento 2016/679 UE (GDPR) al quale si fa espresso rinvio;
- titolare del trattamento è il Comune di Montespertoli, con sede in Piazza del Popolo 1 nella persona del legale rappresentante;
- responsabile del trattamento è il Responsabile del Servizio Servizi alla Persona dott.ssa Cristina Gabbrielli

#### **ARTICOLO 44 - MODALITÀ DI STIPULA DEI CONTRATTI**

I rapporti tra il Comune ed l'appaltatore saranno regolati da apposito contratto di appalto, che sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a rogito del segretario Comunale.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese contrattuali, comprese: spese di bollo, di registrazione, diritti di segreteria in misura di legge, rimborso per le spese di pubblicità legale.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, è pertanto onere dell'appaltatore dotare di firma digitale il proprio legale rappresentante o altra persona munita di idonea procura, conferita nelle forme di legge.

#### **ARTICOLO 45 – CONTROVERSIE**

Per le controversie concernenti il contratto o connesse allo stesso, che dovessero insorgere tra le parti, queste si obbligano ad esperire il tentativo di conciliazione disciplinato dal regolamento di conciliazione della Camera di Commercio di Firenze. In caso di fallimento del tentativo di conciliazione, le eventuali controversie saranno sottoposte all'autorità giudiziaria competente del foro di Firenze.

In caso di controversia, il contratto conserva piena validità e le prestazioni sono eseguite da ciascuna delle parti senza interruzioni.

#### **ART. 46 NORMA FINALE E DI RINVIO**

L'appaltatore è soggetto all'osservanza di tutte le prescrizioni e normative indicate nel presente capitolato, e a tutte le altre vigenti disposizioni legislative in materia assicurativa e di contratti pubblici.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire durante il rapporto contrattuale, ed in particolare quelli riguardanti la sicurezza del lavoro e, comunque, tutti quelli aventi attinenza con il servizio oggetto della presente gara.

Nulla potrà essere richiesto o preteso dall'appaltatore per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per tutto quanto non disciplinato dal presente capitolato, si rinvia alla normativa vigente.

