

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO; DI FORNITURA PASTI NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI BALNEAZIONE PER MINORI E FORNITURA PASTI PER ANZIANI DELLA CASA ALBERGO DEL COMUNE DI CASTIGLIONE DELLA PESCAIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE. – CIG 7187168EA5**

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

**Art.1**

**Oggetto dell'appalto**

Oggetto del presente capitolato sono la gestione del servizio di mensa scolastica destinato alle utenze più avanti descritte, che deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente capitolato.

- 1) la gestione in appalto del servizio giornaliero di mensa per i bambini, il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia (Paduline e Buriano), Primaria (Paduline e Buriano), e Secondaria di primo grado del Comune di Castiglione della Pescaia durante il periodo scolastico;
- 2) fornitura pasti nell'ambito del "Servizio di Balneazione per Minori", che si svolgerà nei mesi di Giugno - Luglio – Agosto – Settembre di ogni anno e dovrà essere effettuato utilizzando i locali cucina/dispensa ubicati all'interno della scuola dell'infanzia Paduline;
- 3) gestione fornitura pasti per anziani presso la Casa Albergo del Comune di Castiglione della Pescaia.

La tipologia del servizio prevede:

- l'approvvigionamento di derrate alimentari
- la preparazione, la cottura ed il confezionamento per trasporto dei pasti presso la cucina della Scuola Materna in Loc. Paduline a Castiglione della Pescaia;
- il trasporto dei pasti con il sistema del legume fresco/caldo alla Scuola Elementare in Loc. Paduline a Castiglione della Pescaia e alla Scuola Secondaria di Primo Grado in Viale Kennedy a Castiglione della Pescaia;
- il trasporto dei pasti con il sistema del legume fresco/caldo alla Scuola Elementare in Buriano e alla Scuola Materna di Buriano;
- il trasporto dei pasti con il sistema del legume fresco/caldo alla Casa Albergo a Castiglione della Pescaia, via dell'Ospedale;
- il trasporto dei pasti con il sistema del legume fresco/caldo alla Scuola Secondaria di Primo Grado in Viale Kennedy a Castiglione della Pescaia nel periodo 15 giugno/ 15 settembre ;
- La distribuzione dei pasti presso tutti i plessi scolastici sopra indicati e Casa Albergo e nei periodi indicati.
- la distribuzione e lo sporzionamento dei pasti ai tavoli precedentemente puliti, sanificati e apparecchiati a cura del personale dell'Impresa,
- sbucciatura e taglio della frutta nelle scuole materne;
- approvvigionamento dei materiali per la pulizia e la sanificazione compresi i detersivi per il lavaggio delle stoviglie a mano e a macchina;
- lo sbarazzo, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia e la sanificazione dei locali presso le scuole ove viene effettuata la distribuzione agli utenti a cura del personale dell'Impresa;
- la pulizia e la sanificazione del Centro Cottura Comunale nonché il ritiro, dai locali del consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio;

- la fornitura di stoviglie, pentole, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
  - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della cucina centralizzata e la fornitura di eventuali attrezzature aggiuntive che si rendano necessarie durante il periodo di svolgimento dell'appalto;
  - la rilevazione e comunicazione giornaliera del numero dei pasti mediante l'utilizzo dell'applicativo gestionale dell'Ente;
  - la fornitura di eventuale strumentazione aggiuntiva che si renda necessaria al servizio durante il periodo di svolgimento dell'appalto;
  - l'eventuale sostituzione delle attrezzature e degli arredi necessari per l'espletamento del servizio, la relativa installazione e l'eventuale manutenzione (anche delle attrezzature e arredi attualmente di proprietà comunali);
  - la fornitura di posate e stoviglie presso le scuole dove viene effettuata la consumazione del pasto;
  - attenersi, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e della predisposizione di tutti i menu che dovranno essere approvati dall'U.O. di Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, nonché le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Toscana,
  - la fornitura di diete speciali tramite la predisposizione di menu che dovranno essere approvati dall'U.O. di Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL,
  - la messa a disposizione di una dietista presente presso il Centro cottura, (servizio minimo: 1 ora ogni 15 giorni ),
  - lo svolgimento del servizio dovrà tenere conto della necessità di separazione dei rifiuti (raccolta differenziata) secondo le modalità in vigore nel territorio comunale,
  - La ditta deve disporre di un proprio centro cottura alternativo a quello comunale, ubicato nel raggio di 50 km sia dal territorio comunale di Castiglione della Pescaia
- I principi ispiratori del servizio mensa scolastica, sono:

a) **basso impatto ambientale** In ottemperanza ai principi dello sviluppo sostenibile, l'Amministrazione ha introdotto nelle mense scolastiche il consumo di acqua potabile proveniente dalla rete idrica, con lo scopo di ridurre la produzione dei rifiuti (bottiglie di plastica), ridurre la necessità di trasporto di merci, ed educare gli utenti ad un consumo consapevole.

Considerando che l'applicazione dei principi di sviluppo sostenibile riguarda anche il rispetto e la valorizzazione delle identità locali e la diffusione di informazioni utili a sviluppare una coscienza di consumo consapevole, è necessario che lo svolgimento del servizio mensa scolastica preveda momenti educativi in tal senso, sia rivolti agli alunni che alle famiglie.

In particolare, nello svolgimento del servizio mensa scolastica, sarà necessario prestare attenzione ai seguenti aspetti:

- garantire requisiti semplici come: la presenza di frutta e verdura rispettando il criterio della stagionalità, preferire l'utilizzo di prodotti freschi rispetto a quelli conservati con l'eccezione dei prodotti surgelati al naturale, utilizzare preferibilmente produzioni locali, cucinare utilizzando ricette semplici, preferendo piatti locali e tradizionali.
- raccolta differenziata e soluzioni per la riduzione dei rifiuti una soluzione è già stata introdotta dal Comune alcuni anni fa, con il consumo dell'acqua in caraffa, per l'eliminazione delle bottiglie di plastica. E' necessario introdurre nuove soluzioni per la riduzione dei rifiuti.
- valorizzazione del rapporto con il territorio; il consumo del pasto per gli alunni non può prescindere dalla comprensione del legame tra cibo e territorio, perciò è necessario che quanto più possibile i prodotti siano di provenienza locale.

#### b) **servizio a "misura di bambino"**

il momento della mensa è a tutti gli effetti un momento educativo e, per i bambini più piccoli, anche un momento di accudimento, comunque tappa fondamentale nello svolgimento della giornata scolastica.

Oltre alla qualità del cibo che viene fornito giornalmente, riveste fondamentale importanza anche la qualità del servizio inteso nella sua interezza: un servizio che deve essere a misura di bambino, con attenzioni e tempi adeguati.

In particolare, dovrà essere data attenzione ai seguenti aspetti:

- tempi distesi e sufficienti per tutti
- benessere ambientale e attenzione alle persone: il momento del pranzo è crescita, condivisione, relazione, è una pausa di relax in una lunga giornata fuori casa, perciò deve svolgersi quanto più possibile in un ambiente sereno, privo di stress dovuto al poco tempo disponibile, o alla scarsa disponibilità degli operatori.

**c) alimentazione sana e corretti stili di vita**

è importante introdurre nella mensa scolastica la consapevolezza di ciò che mangiamo e delle buone abitudini che dobbiamo apprendere a tavola.

**d) informazione, partecipazione e trasparenza**

tali principi sono fondamentali in un servizio che incide direttamente nella vita quotidiana di tanti bambini e famiglie. Si chiede che il soggetto gestore del servizio sia disponibile a prendere parte agli organismi di partecipazione attivati da questo Ente, come il comitato mensa .

**Art. 2**

**Valore dell'appalto**

I prezzi a base d'asta sono i seguenti:

- **euro 6.00** IVA esclusa a pasto per servizi giornalieri di mensa per i bambini delle scuole e fornitura pasti nell'ambito del "Servizio di Balneazione per Minori",
- **euro 11,50** IVA esclusa per la giornata alimentare degli anziani presso la Casa Albergo.

Su tali importi la ditta dovrà applicare un unico sconto percentuale.

Indicativamente il valore dell'appalto corrisponde ad euro **2.000.000,00** iva esclusa.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla scomposizione del costo unitario per pasto.

**Art. 3**

**Durata del contratto**

Il contratto ha la durata di anni 8 e precisamente dal **01/01/2018 al 31/12/2025**, senza possibilità di rinnovo.

**Art. 4**

**Revisione Prezzi**

I prezzi del presente appalto non saranno soggetti ad alcuna revisione e pertanto rimarranno invariati per tutta la durata del contratto.

In caso di eccessiva onerosità sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari ed imprevedibili la ditta potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del codice civile. La risoluzione non può essere domandata se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto. La ditta appaltatrice qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta dovrà dimostrare tale situazione alla stazione appaltante con dati inconfutabili.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di accettare la domanda di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto.

**Art. 5**  
**Corrispettivo e pagamenti**

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'appaltatore è determinato dai prezzi pasto unitari di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza oltre IVA. Con tale corrispettivo, la ditta s'intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per i servizi di cui trattasi connessi o conseguenti ai servizi medesimi, senza diritto ad altri o maggiori compensi e/o indennizzi di sorta, in tutto essendo soddisfatta dal Comune con il corrispettivo convenuto.

Il pagamento avverrà a 60 gg. dal ricevimento fattura, la quale si intende ricevuta alla data di protocollo del Comune ed il pagamento si intende effettuato alla data del mandato.

Il corrispettivo per le prestazioni eseguite dal subappaltatore sarà corrisposto direttamente all'appaltatore in base alle norme contrattuali.

**TITOLO I**

**SERVIZIO GIORNALIERO DI MENSA PER GLI ALUNNI, E PERSONALE AUTORIZZATO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA (PADULINE E BURIANO), PRIMARIA (PADULINE E BURIANO), E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI CASTIGLIONE DELLA PESCAIA DURANTE IL PERIODO SCOLASTICO.**

**Art. 6**  
**Dimensione dell'utenza e caratteristiche del servizio**

Preparazione, fornitura, trasporto, lavaggio stoviglie, somministrazione pasti per i bambini e personale autorizzato della scuola dell'infanzia (Loc. Paduline e Fraz. di Buriano), primaria (Loc. Paduline e Fraz. di Buriano), e secondaria di primo grado del Comune di Castiglione della Pescaia durante il periodo scolastico.

**UBICAZIONE:**

Scuola dell'Infanzia Paduline, Loc. Paduline - Castiglione della Pescaia

Scuola dell'Infanzia Buriano, Via del Corso - Fraz. Buriano – Castiglione della Pescaia.

Scuola Primaria Paduline, Loc. Paduline - Castiglione della Pescaia.

Scuola Primaria Buriano, Fraz. Buriano – Castiglione della Pescaia

Scuola Secondaria di primo grado, v. le Kennedy, 14 - Castiglione della Pescaia.

**CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO:** il servizio comprende la fornitura, la preparazione, trasporto, la somministrazione dei seguenti pasti e lavaggio stoviglie :

Orari e giorni di somministrazione dei pasti anno scolastico 2016/17.

Il servizio, durante l'anno scolastico di riferimento, si è svolto dal 15/09/2016 al 30/06/2017 con le seguenti modalità:

- Scuola Secondaria di Primo Grado di Castiglione della Pescaia: mensa dalle ore 13,10 alle ore 14,00;
- Scuola Primaria di Castiglione della Pescaia– corso B dalle ore 12,30 alle 13,45 primo e secondo turno
- Scuola Primaria di Buriano n. 1 volta a settimana ( mercoledì) dalle ore 13,00 alle 14,00;

- Scuola dell'Infanzia di Castiglione della Pescaia dalle ore 12,30 alle ore 13,30;
- Scuola dell'Infanzia Buriano mensa dalle ore 12,00 alle ore 13,00;

I pasti devono essere somministrati presso ciascun plesso scolastico e per la distribuzione del numero degli stessi si riporta a mero titolo esemplificativo e, pertanto, suscettibile di variazioni, la distribuzione dei pasti avvenuta nell'anno scolastico 2016/2017.

Numero di pasti annui erogati durante anno scolastico 2016/17 (compreso personale autorizzato):

Infanzia Paduline	n. 9456
Infanzia e Elementare Buriano	n. 2276
Primaria Paduline	n.13320
Secondaria di primo grado	n. 6575

Totale pasti annui presunti presso le scuole: n. 31.627 circa

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'inizio di ogni anno scolastico e, comunque non oltre il 30 settembre di ogni anno la data di inizio del servizio di refezione e non oltre il 31 del mese di maggio di ogni anno, la data precisa di cessazione del servizio di refezione per l'anno scolastico cui si riferisce.

#### Art. 7

##### Modalità di espletamento del servizio

a) L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 9,30 riportante il numero dei pasti per: bambini, adulti, diete speciali e temporanee, ecc.. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

b) La ditta appaltatrice dovrà cucinare e preparare i pasti presso la cucina ubicata nel plesso in cui ha sede la scuola dell'Infanzia delle Paduline in Castiglione della Pescaia o presso un centro di cottura esterno diverso. La ditta appaltatrice dovrà garantire in ogni caso la fornitura dei pasti giornalieri, con un ritardo massimo di 20 minuti, avvalendosi di un idoneo centro cottura esterno, in possesso di autorizzazione sanitaria, anche per il trasporto pasti e/o in regola con gli eventuali obblighi di notifica ai sensi del Regolamento C.E. n. 852/2004 s.m.i, diverso da quello messo a disposizione dal Comune di Castiglione della Pescaia. Tale struttura dovrà essere utilizzata eventualmente al posto o in supporto della cucina della scuola dell'Infanzia di Castiglione della Pescaia in caso di temporanea e/o sopravvenuta inagibilità della stessa o di riorganizzazione del servizio di refezione scolastica e, comunque, per qualunque motivo che determini una temporanea e/o prolungata impossibilità di funzionamento della stessa.

E' fatto, pertanto, obbligo alla Ditta appaltatrice di disporre, in proprietà o affitto o ad altro titolo risultante da idonea documentazione che, comunque, garantisca alla Ditta stessa il possesso e la disponibilità di un unico centro cottura con superfici, attrezzature e capacità di produzione adeguate all'entità del presente appalto e ne dovrà certificare la disponibilità per tutta la durata del contratto (compreso l'eventuale rinnovo). Qualora tale centro non sia adibito in via esclusiva alla preparazione dei pasti di cui al presente appalto, la ditta deve certificare l'idoneità delle strutture, attrezzature e capacità di produzione al numero complessivo di pasti in esso preparati.

Qualora il centro cottura non fosse sotto la competenza dell'ASL PROVINCIALE DI GROSSETO, l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione strutturale, produttiva e igienico-sanitaria all'ASL competente.

c) La ditta appaltatrice dovrà segnalare all'Amministrazione Comunale ogni problema od inconveniente sopraggiunto nei locali, nelle strutture e nella gestione del servizio di refezione, entro le 24 ore dal suo verificarsi e comunque in modo tempestivo.

d) Il lavaggio delle stoviglie sarà eseguito in modo funzionale nei vari plessi scolastici.

## **TITOLO II**

**FORNITURA DI PASTI PER I BAMBINI E PERSONALE AUTORIZZATO FREQUENTANTE IL “SERVIZIO ESTIVO DI BALNEAZIONE PER MINORI” DEL COMUNE DI CASTIGLIONE DELLA PESCAIA.**

### **Art.8**

#### **Modalità di espletamento del servizio**

La ditta appaltatrice dovrà cucinare, preparare i pasti e lavare le stoviglie presso la cucina ubicata nel plesso in cui ha sede la scuola dell'Infanzia delle Paduline in Castiglione della Pescaia seguendo le modalità contemplate del presente capitolato. Dovrà essere erogato un unico pasto durante il pranzo delle ore 12,30 nel periodo estivo che va dal 15/06 al 15/09 di ciascun anno ai bambini ed al personale autorizzato frequentante il “Servizio di Balneazione per Minori”.

Il servizio è attivo nelle giornate dal lunedì al sabato compresi.

I pasti verranno erogati presso la sala refezione della Scuola Secondaria di primo grado in Viale Kennedy 14 (conforme alle norme vigenti in materia) - Castiglione della Pescaia (lo stesso servizio dovrà essere reso anche nel caso in cui il Servizio di Balneazione venga svolto in altra sede nel capoluogo individuata dal Comune.

L'ordinazione dei pasti sarà effettuata dal personale del Servizio di Balneazione, debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 10,00 riportante il numero dei pasti per: bambini, adulti, diete speciali e temporanee, ecc..

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Il numero di bambini che hanno usufruito del “Servizio di Balneazione per Minori” nell'anno 2016 corrisponde a circa 150 oltre al personale addetto al servizio per un totale pasti presunti nel periodo di cui al presente affidamento pari a **n. 3.000**.

## **TITOLO III**

**FORNITURA DI PASTI PER GLI ANZIANI OSPITI DELLA CASA ALBERGO DEL COMUNE DI CASTIGLIONE DELLA PESCAIA**

### **Art. 9**

#### **Modalità di espletamento del servizio**

La ditta appaltatrice dovrà cucinare e preparare i pasti presso la cucina ubicata nel plesso in cui ha sede la scuola dell'Infanzia delle Paduline in Castiglione della Pescaia con le modalità contemplate . dal presente capitolato, consegnarli presso la struttura della Casa Albergo e ritirare i contenitori igienici la volta successiva.

### **Art. 10**

#### **Pasti agli anziani**

Il servizio si svolge sette giorni su sette per tutto l'anno. Il numero di pasti occorrenti viene comunicato dal personale della Casa Albergo e preparato in funzione del menù del giorno predisposto per le scuole. Rispetto al pranzo il pasto serale è soggetto ad alcune libere varianti in relazione alle indicazioni previste afferenti il menù. I pasti verranno consegnati al personale dipendente della Casa Albergo il quale provvederà alla somministrazione.

#### Art. 11

##### Modalità fornitura pasti per gli anziani

I pasti per gli anziani dovranno essere forniti in base al numero delle prenotazioni comunicate giornalmente dalla struttura direttamente al centro di cottura della ditta qualificata.

L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale, debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 16,00 del giorno precedente al consumo.

#### Art. 12

##### Dimensione dell'utenza e caratteristiche del servizio

Preparazione, fornitura e somministrazione pasti per gli anziani ospiti della Casa Albergo del Comune di Castiglione della Pescaia.

Ubicazione: Castiglione della Pescaia, via dell'Ospedale, 15.

Numero ospiti: 10

Orari di somministrazione dei pasti:

- colazione ore 8,00;
- pranzo ore 12,00;
- merenda 16,00 (Thè consegnato a pranzo con termos);
- cena 18,00;
- dopocena 21 (bevanda calda consegnata a cena).

**Totale numero giornate alimentari: 365 totale pasti annui 3650.**

### **TITOLO IV DISPOSIZIONI COMUNI**

#### Art. 13

##### Espletamento e sovrintendenza del servizio

La ditta appaltatrice effettuerà le operazioni di trasporto e distribuzione pasti agli utenti mediante proprio personale.

Direzione mense: attraverso l'impiego di proprio personale specializzato, l'appaltatore sovrintenderà alla gestione complessiva dalla cucina interna e dei terminali scolastici, all'organizzazione del lavoro e nello specifico ai seguenti compiti:

- 1) in base ad un programma dietetico concordato e secondo le specifiche contrattuali, dovrà predisporre i menù normali e le diete speciali;
- 2) ottimizzare l'organizzazione del lavoro dei propri dipendenti;
- 3) ottimizzare la qualità del pasto;

- 4) consentire un corretto afflusso dei rifornimenti in funzione dei menù programmati;
- 5) esercitare sorveglianza sull'osservanza delle norme in materia di igiene degli alimenti, consegnando all'Ente il manuale del Piano di Autocontrollo e/o tutte le idonee garanzie equipollenti richieste in materia per le scuole comunali, la Casa Albergo e relativi controlli periodici, nonché segnalare eventuali disfunzioni e/o proponendo gli interventi opportuni;
- 6) operare controlli qualitativi ed igienici sui pasti confezionati e trasmettere i relativi referti degli stessi all'Amministrazione.
- 7) predisporre e mettere in atto il Piano di Controllo basato sul sistema HACCP.

In riferimento agli art. 8), 10) e 14) si precisa che il numero giornaliero dei pasti è un dato indicativo. Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare alla Ditta l'inizio ed il termine del servizio di mensa, in funzione del calendario scolastico e alle esigenze dell'Istituto Comprensivo O. Orsini.

#### Art. 14 Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. 50/2016, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, alla luce dei criteri di seguito indicati:

punteggio massimo complessivo di punti 100 così suddivisi:

- Prezzo offerto: massimo punti 30
- Qualità del servizio: massimo punti 70

che saranno attribuiti come indicato nel Bando e nel disciplinare di Gara.

#### Art. 15 Standard qualitativi

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi. Pertanto l'impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto richiesto.

### TITOLO V

#### CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

##### Art. 16 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la preparazioni gastronomiche e dei pasti crudi semilavorati, devono essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.



Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle **“Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari” (allegato n. 1)**. In particolare è tassativamente vietato l’uso di alimenti, sotto forma di materie prime o derivate, sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

La Stazione appaltante, conformemente a quanto previsto dall’art. 59 della Legge finanziaria 2000 e dall’art. 123 della Legge Finanziaria 2001 richiede l’impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91 del Consiglio del 14/07/1992 e successive modifiche ed integrazioni; Regolamento CE n. 1084/99; Regolamento CEE n. 2081/92 come modificato dal Regolamento CEE 535/97; Legge n. 526 del 21/12/1999, Regolamento CE 436/2001, Regolamento CE 382/2004 e successive modifiche e integrazioni) tenendo, altresì, conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale vigente in materia.

Nel caso in cui uno o più prodotti offerti in sede di gara non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso la ditta appaltante ha l’obbligo tassativo di comunicare immediatamente (a mezzo pec) alla stazione appaltante l’elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Dalla terza variazione nel mese verrà applicata un penale di € 100,00. La penale non trova applicazione quando il menu settimanale viene comunque rispettato.

L’impresa su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall’Amministrazione Comunale deve fornire le derrate alimentari previste per la preparazione di diete speciali per i diversi utenti autorizzate dal competente servizio di refezione.

#### Art. 17

##### Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti previsti dalla normativa della Regione Toscana (Delibera n. 528 del 25/5/1988).

#### Art. 18

##### Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I prodotti biologici devono essere conformi ai principi di produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici come indicato dal succitato Regolamento CEE 2092/91, adottato dal Governo Italiano con Decreto 382/92 e s.m.e i.. Sulle confezioni di tali prodotti devono comparire: il marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica – Regime di Controllo CEE”, nome dell’organismo di controllo ed estremi dell’autorizzazione ministeriale, la sede, la denominazione e il codice dell’azienda produttrice, il codice del lotto.

#### Art. 19

##### Garanzie di qualità

L’Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e rendere disponibili all’A.C., la documentazione di cui al D.Lgs. 155/97, e successive modifiche ed integrazioni, e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

### TITOLO V

## TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

### Art. 20

#### Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

### Art. 21

#### Conservazione dei piatti freddi

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 Marzo 1980 n. 327

### Art. 22

#### Linea refrigerata

L'abbattitore di temperatura deve essere presente nella dotazione degli apparecchi della cucina, ma deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roast-beef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Legame freddo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede l'abbattimento della temperatura ed il suo mantenimento al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, per garantire il quale risulterà necessario, per i prodotti da consumare caldi, prevedere il rinvenimento con opportune attrezzature (forni, anche a microonde) fino a temperature previste dalla normativa vigente.

### Art. 23

#### Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- \_ Tutti i prodotti o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- \_ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- \_ La carne trita deve essere macinata in giornata;
- \_ Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- \_ Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- \_ La sbucciatura ed il taglio della frutta deve essere effettuato al momento immediatamente antecedente al consumo;

- \_ Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
  - \_ Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
  - \_ Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
  - \_ Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
  - \_ Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
  - \_ Per gli arrosti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;
- \_ L'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta;
  - \_ Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

#### Art. 24

##### Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

#### Art. 25

##### Condimenti

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta e consegnato in vaschette separate.

Il condimento per la pastasciutta o il riso deve essere consegnato tutto a parte. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extravergine d'oliva.

Per la pasta e il riso al burro, oltre al condimento da tabella, devono essere consegnate vaschette con latte caldo e burro a parte da aggiungere al momento della distribuzione.

La pomarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Nelle scuole devono essere consegnati sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

Il fritto deve essere servito con spicchi di limone. L'olio per il fritto deve essere utilizzato una sola volta.

### TITOLO VI

#### MENU PER TUTTE LE UTENZE

#### Art. 26

##### Menu

La ditta presenterà l'offerta progetto realizzando i menu in tre varianti stagionali : menu autunnale, invernale e primaverile

I tre menù: **autunnale/invernale/primaverile** seguendo i criteri dietetici, proposti dovranno essere predisposti per diete speciali indicate nell'elenco riportato al successivo art. 29 di questo capitolato . La dietista della ditta dovrà aver cura di contattare i genitori che hanno fatto richiesta di diete speciali.

Tutti i menu devono essere dettagliati sulla base delle stagioni.

I menu proposti in sede di gara dovranno essere approvati dalla dietista ASL, la quale potrà chiedere di apportare le dovute modifiche.

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menu, con altri piatti di equivalente valore economico.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- \_ Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- \_ Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- \_ Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione Comunale .

#### Art. 27 bis Composizione dei pasti

I pasti per gli alunni delle Scuole, del Servizio Estivo di Balneazione, degli anziani della Casa Albergo dovranno essere preparati, confezionati e somministrati nel rispetto dei menù settimanali concordati dalle parti . Per quanto attiene la refezione scolastica, i tempi (data di inizio e termini del servizio e orari di somministrazione) risultano essere suscettibili di variazioni in funzione del calendario/orario scolastico deliberato entro la fine dell'anno scolastico antecedente a quello di riferimento e concordato dall'Istituto Comprensivo di Castiglione della Pescaia con il Comune stesso. Sarà cura del Comune di Castiglione della Pescaia comunicare entro l'inizio del nuovo anno scolastico eventuali variazioni alla ditta aggiudicataria della gestione del servizio in oggetto.

Precisando che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire le materie prime indispensabili per il condimento delle vivande (olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, formaggio grattugiato), i pasti saranno composti da:

##### ☐☐☐ **Scuola dell'Infanzia**

un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta di stagione, pane, acqua in caraffa per il fabbisogno giornaliero.

##### ☐☐☐ **Scuole primarie e scuola secondaria di primo grado.**

un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta di stagione, pane e acqua in caraffa per il fabbisogno giornaliero.

☐☐☐ **Pasti per gli anziani** (colazione pranzo, merenda, cena e dopocena): il menù base per i pasti per anziani relativi a pranzo e cena dovranno essere comprensivi di acqua in caraffa o vino e dovranno essere generalmente composti da:

- un primo piatto,
- un secondo piatto a base di carne, o pesce, o uova, o formaggio, o salumi o legumi, o combinazioni di detti ingredienti con verdure o tuberi. Possono essere forniti anche piatti freddi.
- un contorno a base di verdure cotte o crude o tuberi, pane;
- frutta di stagione o yogurt o dolce

#### Art. 28 Struttura dei menu

Tutti i menù compresi quelli per diete speciali devono essere così strutturati:

- \_ Un primo piatto
- \_ Un secondo piatto
- \_ Un contorno

\_ Pane

\_ Frutta, o un prodotto da forno casalingo, o gelato a scelta fra tre diversi gusti,

\_ acqua potabile (il personale della ditta dovrà fornire l'acqua in apposite brocche dotate di coperchio a ciascun piano delle scuole dove viene consumato il pasto)

I primi piatti devono essere preparati con verdure di stagione, devono essere utilizzati cereali e proposte minestre al cucchiaino.

I secondi piatti devono essere preparati con utilizzo:

\_ della carne due volte a settimana (una volta carne bianca ed una volta carne rossa)

\_ del pesce 1 o 2 volte a settimana

\_ delle uova 1 volta a settimana

\_ del formaggio 1 volta a settimana (proporre varietà diversa ogni menù)

\_ i salumi almeno 1 volta ogni 15 giorni.

I contorni devono essere preparati con verdure di stagione e in alternativa legumi

In particolare per la Casa Albergo dovrà essere fornito:

in occasione delle festività natalizie e pasquali un menù tradizionale ( primo piatto a scelta tra: lasagne al forno, tortelli toscani ricotta e spinaci, gnocchi di patate ; un secondo a scelta tra arrosto misto pollo, agnello e maiale, roast beef di vitello, agnello fritto ; contorno a scelta tra patate arrosto, insalata mista , verdure fritte ( carciofi, zucchine e patate ) dolce a scelta tra : torta di mele, crostata di marmellata, salame al cioccolato.

Il menu dovrà comprendere un dolce in occasione del compleanno di ciascun ospite della casa albergo

Il menu per due volte a settimana dovrà comprendere per la colazione un dolce tipo ciambelline casalingo

L'A.C. inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

#### **Cestini freddi:**

pane n. 3 panini da 50 g.cad. infarinati o pane a fette da filoni da Kg. 1

frittata 1 uovo e formaggio 50 g - pomodoro fresco

Una banana e un altro frutto

Dolce (prodotto da forno o 1 barretta di cioccolato)

Acqua minerale naturale confezione PET 50 cl

n. 2 tovaglioli di carta

n. 1 bicchiere a perdere

Agrumi, mela

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente al D.Lgs. n. 777/82 e successive modificazioni e integrazioni e ai relativi decreti applicativi.

#### **Art. 29**

#### **Diete speciali**

L'Impresa si impegna alla predisposizione e fornitura delle seguenti diete speciali:

1) Dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco)

2) Dieta per acetone

3) Dieta per celiachia

4) Dieta senza carne di maiale

5) Dieta senza carne

6) Dieta vegetariana

- 7) Dieta per soggetti obesi
- 8) Dieta per soggetti diabetici
- 9) Dieta per soggetti dislipidemici
- 10) Dieta per soggetti con intolleranze alimentari (l'intolleranza deve essere certificata nel dettaglio da un medico)

Dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco/acetone):

la ditta si impegna alla fornitura di dieta in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno. Tale menu conserva la medesima struttura del menu di cui al precedente articolo n. 28 ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale.

Diete per celiachia, religiose, vegetariane:

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a **presentare e fornire il menu alternativo ivi compresi i cestini, dettagliato sulla base delle stagioni.**

Per gli utenti vegetariani deve essere presentato e fornito il menu alternativo sostituendo i piatti a base di carne con piatti realizzati con vegetali.

Le variazioni di cui al presente articolo potranno riguardare fino al 25% dei pasti forniti.

L'Impresa, su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'Amministrazione Comunale, deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla classe, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine deve essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

La composizione del cestino destinato all'alunno con certificazione medica dovrà tener conto della stessa ed essere preparato con ingredienti il più simili possibile a quelli utilizzati per i cestini standard (es. prodotti da forno per i celiaci).

Il menù dovrà essere redatto dalla Dietista della Ditta e convalidato dalla ASL sulla base del menù ordinario.

La fornitura di diete speciali non comporta per la ditta il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo e rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento.

#### Art. 30

##### Variazione del menu

Le variazioni del menu devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione appaltante.

Di norma, la variazione del menu potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

La variazione deve essere inoltre approvata dall'Amministrazione Comunale ed i prodotti con i quali si intende effettuare le sostituzioni dovranno essere di pari valore economico e nutrizionale. In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C., purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'Impresa deve proporre all'A.C. i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'A.C.

La Dietista della Ditta dovrà tenere un costante rapporto di collaborazione e di comunicazione con la Dietista della ASL.

## **TITOLO VII**

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE**

#### **Art. 31**

##### **Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste **nell'allegato n. 3 "Elenco grammature"** nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menu.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menu fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

#### **Art. 32**

##### **Menu diversi**

Il Comune si riserva, in particolari occasioni e di norma non più di una volta al mese, di richiedere per tutte o per una parte delle scuole servite dal Centro Cottura, menu alternativi preparati con ricette tipiche locali, regionali, in occasione di feste scolastiche. Detti menu sostituiranno il menu del giorno e nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto dall'A.C.

I menù diversi tradizionali dovranno essere stilati dalla Dietista della Ditta in collaborazione con la Dietista della USL con un congruo anticipo.

## **TITOLO VII**

### **NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 33**

##### **Contenitori**

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori in acciaio inox del tipo gastronomico cm, 25x37 circa, di varie altezze in relazione al prodotto da servire, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il

mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art.31). Detti contenitori devono avere preferibilmente apertura frontale.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronomie non deve superare i 10 cm. Al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a plessi scolastici diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale dell'Impresa, il luogo e la data di produzione dei pasti, la modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicata la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menu del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase del trasporto. La pulizia, il lavaggio, la sanificazione di detti contenitori dovranno essere effettuati presso il Centro Cottura.

Per quanto riguarda il pane, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso il Centro Cottura oppure presso le scuole dove la Ditta effettua la distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

#### Art. 34 Mezzi di trasporto

A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve essere sempre presente l'allegato menu.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, di proprietà della ditta, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme all'art. 47 del DPR 327/80.

#### Art. 35 Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura della ditta presso i singoli plessi scolastici. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali dove si consumano i pasti mediante l'uso di carrello.

Il tempo di percorrenza dal centro di produzione pasti all'ultimo plesso scolastico raggiunto non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti, con priorità di consegna alle scuole materne.

La consegna dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, i pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.



La ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

Il personale addetto al trasporto dei pasti dovrà provvedere al caricamento e scaricamento dei contenitori e delle ceste senza pretendere alcun aiuto da parte degli addetti alla mensa centralizzata e ai plessi scolastici.

## **TITOLO VIII**

### **SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 36**

##### **Prenotazione e consegna dei pasti**

Il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio sarà comunicato all'Impresa entro le ore 9,45 da parte del personale operante presso le singole scuole.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

La ditta deve elaborare un piano di distribuzione per ciascun plesso, che tenga conto dei principi espressi nel presente Capitolato in merito ai tempi e alle modalità di svolgimento del servizio, delle diverse peculiarità dei singoli plessi (locali in cui vengono consumati i pasti, presenza di scale, assenza/presenza di locale cucina per sporzionamento, ecc.).

#### **Art. 37**

##### **Norme per la somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dall'elenco grammature (**allegato 3**).

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale

#### **Art. 38**

##### **Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale della ditta per le Scuole per l'Infanzia, per le altre scuole il personale dovrà curare lo sporzionamento dei pasti a ciascun plesso. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico e deve essere in grado di fornire le informazioni circa la preparazione gastronomica prevista dal menù.

L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di refezione, proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una ordinata e serena esecuzione del servizio stesso.

In caso di necessità l'Amministrazione Comunale potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Come precedentemente specificato l'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei locali dove è stato consumato il pasto, alla loro pulizia e arieggiamento, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato nel servizio. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, per la verifica delle operazioni di distribuzione effettuate dal proprio personale.

#### Art. 39

##### Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Per le operazioni di cui sopra, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- \_ I tavoli devono essere puliti e igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- \_ Lavarsi accuratamente le mani e togliere anelli e ori in genere;
- \_ Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- \_ All'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo mediante lettura delle apposite etichette;
- \_ Nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione, a richiedere la sostituzione delle pietanze al Centro di Cottura e contemporaneamente a segnalare l'accaduto al Servizio Refezione Scolastica;
- \_ I contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, le ceste delle stoviglie e le scatole di materiale a perdere devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- \_ Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato opportunamente lavato. Il materiale a perdere eventualmente utilizzato dovrà essere sempre rinchiuso nelle apposite confezioni e riposto negli armadi con il necessario ordine. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano di appoggio;
- \_ Le ceste del pane, della frutta delle stoviglie e di quanto necessario alla distribuzione dei pasti devono essere nuove e ben pulite a cura della ditta incaricata.;
- \_ Al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, le vaschette devono essere tolte una per volta dai contenitori termici e servite immediatamente agli utenti. I contenitori una volta prelevata la vaschetta dovranno essere immediatamente rinchiusi;
- \_ Le verdure devono essere condite prima del consumo;
- \_ La distribuzione, ad eccezione della minestra, deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- \_ Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati;
- \_ La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati dalla Stazione appaltante; i tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- \_ Una volta completata la distribuzione dei pasti, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti a disposizione degli utenti;

\_ Il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi di rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi previo accordo con i direttori del plesso scolastico.

\_ Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

## **TITOLO IX**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI**

##### **Art. 40** **Pulizia e Igiene**

La Ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

Di tutti i prodotti di pulizia che la Ditta intende utilizzare devono essere allegati in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

I prodotti utilizzati non devono essere classificati come tossici e altamente tossici, non devono risultare tossici per la vita acquatica e tutti i composti organici devono essere facilmente biodegradabili (secondo test standard).

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'Impresa ha indicato in fase di offerta ed accettati dall'A.C.

##### **Art. 41** **Modalità di pulizia dei locali in cui viene consumato il pasto**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i locali in cui viene consumato il pasto consistono in: pulizia e sanificazione dei tavoli prima del pasto, sparecchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi e dei pavimenti.

##### **Art. 42** **Modalità di utilizzo detersivi**

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

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

##### **Art. 43** **Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti da sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

#### Art. 44

##### Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia e lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### Art. 45

##### Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro cottura, sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

#### Art. 46

##### Rifiuti

L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Castiglione della Pescaia in materia di raccolta differenziata per le seguenti tipologie di rifiuti:

- \_ Carta e cartone
- \_ Vetro
- \_ Multimateriale leggero (plastica, alluminio e tetrapak)
- \_ Frazione organica (scarti di preparazione dei cibi nella cucina e avanzi organici dei pasti serviti)
- \_ Indifferenziato

I rifiuti solidi urbani provenienti dal Centro di cottura e dai singoli plessi scolastici, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i singoli plessi) negli appositi contenitori per la raccolta a cura della I.A. Le sostanze grasse (es. olio alimentare esausto) verranno trattate come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.Lgs. n. 22/97 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti e il loro smaltimento deve essere effettuato dall'Impresa tramite Ditta specializzata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La ditta deve fornire al Comune ogni quattro mesi copia delle bolle di conferimento dell'olio alimentare esausto alla ditta incaricata della raccolta e smaltimento. Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico dell'Impresa.

#### Art. 47

##### Servizi igienici

I servizi igienici annessi al Centro di Cottura, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti forniti dall'Impresa stessa. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

Art. 48  
Igiene degli alimenti

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/5/1988 e successive modifiche ed integrazioni).  
Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Art. 49  
Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/5/1988 e successive modifiche ed integrazioni).  
Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi e alla confezione dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.  
Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse o idoneamente protette con zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Art. 50  
Conservazione e distribuzione di alcune derrate

- \_ I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.
- \_ I prodotti biologici, deperibili e non, devono essere conservati separatamente dai prodotti convenzionali.
- \_ Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto.
- \_ La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modifiche ed integrazioni.
- \_ I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox.
- \_ I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
- \_ E' tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio.
- \_ I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio. Il sale utilizzato dovrà essere di tipo iodato.
- \_ Gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.
- \_ Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.
- \_ La frutta deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal menu.

\_ Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene del personale dipendente dell'I.A. o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico sanitaria, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Stazione appaltante.

#### Art. 51

##### Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nell'art. 39 del presente capitolato.

#### Art. 52

##### Contenimento dei consumi energetici ed idrici

Occorre adottare alcune misure per porre attenzione ai consumi energetici ed idrici:

- \_ Monitorare i consumi al fine di individuare tempestivamente eventuali anomalie, conoscere le principali fonti di consumo e progettare gli interventi migliorativi;
- \_ Utilizzare apparecchiature (lavastoviglie, forni ecc.) ad elevata efficienza energetica (classe A),
- \_ Posizionare i refrigeratori e i congelatori lontano da fonti di calore,
- \_ Limitare la temperatura degli alimenti in cui sono posizionati i refrigeratori e i congelatori e assicurare un'adeguata ventilazione,
- \_ Massimizzare l'uso a pieno carico delle lavastoviglie,
- \_ Monitorare i trasporti effettuati,
- \_ Ottimizzare la logistica e in particolare il trasporto degli alimenti e dei pasti, minimizzare i viaggi di automezzi carichi solo parzialmente,
- \_ Preferire automezzi a basso impatto ambientale.

### **TITOLO X**

#### **PERSONALE**

#### Art. 53

##### Personale

L'affidataria si impegna a ricollocare gli operatori alle dipendenze della attuale impresa appaltatrice uscente già impiegati nelle stesse attività oggetto della presente gara, secondo le modalità ed i limiti stabiliti dalle vigenti disposizioni contrattuali applicabili e dalle disposizioni normative in materia, ivi compresa la Direttiva CE 2001/23 "Mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento di impresa" ai fini della tutela della continuità dei rapporti di lavoro in essere, compatibilmente con la propria organizzazione di impresa e con le esigenze tecno-organizzative e di manodopera previste per il servizio.

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura sia presso i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico diretta causa con il servizio di refezione.

L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il personale impiegato nelle attività di preparazione, consegna e somministrazione dei pasti è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività presso i plessi scolastici;
- non deve trattenersi con i dipendenti dei plessi scolastici durante le ore lavorative se non per ragioni attinenti al servizio;
- deve mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante e all'organizzazione del servizio stesso;
- indirizzare le famiglie e il personale scolastico a voler prendere contatti con i preposti alle relazioni esterne (direttore del servizio e dietista)
- mantenere il più stretto riserbo in merito alle condizioni di salute e/o altre notizie di carattere sensibile riferite all'utenza.

La stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

La mancata osservanza dei comportamenti sopra elencati – contestata dalla Stazione appaltante - comporta comunque l'applicazione di una penale a carico dell'Impresa

#### Art. 54 Organico

Dovrà essere prevista la presenza di operatori in numero adeguato al numero di utenti del servizio presso ciascun terminale di consumo per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione.

In caso di necessità, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere in base ad esigenze scolastiche particolari (es. doppi turni) il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Atteso che tale rapporto è riferito esclusivamente alla distribuzione dei pasti, resta inteso che la Ditta Aggiudicataria deve assicurare altresì un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le attività connesse, comprese quelle di lavaggio e preparazione della frutta per il progetto colazione (quando previsto); le pulizie dei terminali di consumo infra-turno e comprendente anche del ripristino acqua e pane sui tavoli fino a fine servizio.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni e livello monte-ore, che risulterà esplicitato nell'organigramma da presentare in fase di gara.

L'organico deve prevedere n. 1 dietista con il compito di: sovrintendere alla preparazione delle diete comuni e speciali per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari; rapportarsi con il Comune; rapportarsi con l'utenza (genitori e personale scolastico).

L'Impresa dovrà mettere a disposizione del servizio oggetto di gara il dietista almeno un 'ora ogni 15 giorni per ciascun centro cottura.

La dietista rappresenta insieme al direttore del servizio l'unico interlocutore della ditta preposto ai rapporti con l'utenza (genitori e personale scolastico).

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve, entro 1 (un) giorno, provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

#### Art. 55 Direzione del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno annuale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

Il direttore del servizio dovrà essere reperibile nei giorni di svolgimento del servizio almeno dalle ore 9.00 alle 15.00. provvederà a garantire il buon andamento del servizio. Parteciperà su invito, alle riunioni della Commissione Mensa.

In caso di assenza o impedimento del direttore l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità.

E' fatto obbligo alla Ditta comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nominativo e il numero di telefono reperibile del direttore del servizio e di un suo sostituto.

#### Art. 56 Vestiaro

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'I.A. deve altresì fornire ai componenti del Comitato Mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi presso il Centro di cottura.



Art. 57  
Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle normative vigenti in materia, che devono essere disponibili presso il Centro produzione pasti o nelle altre sedi di lavoro ove il personale sia impegnato.

Art. 58  
Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 59  
Formazione e addestramento

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti dovrà trattare dei seguenti temi:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione (D.L.vo n. 155/97);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza del lavoro;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.);
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienico-sanitari ex D.Lgs. n. 155/1997;
- D.Lgs. n. 626/1994 e D.Lgs. n. 242/1996;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- Comunicazione e rapporti con l'utenza.

L'impresa è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale Piano.

L'Impresa potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; potrà prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, dietisti, ecc.).

#### Art. 60

##### Rilevazione pasti

Il personale dovrà utilizzare per la rilevazione e comunicazione giornaliera del numero dei pasti all'Ufficio Scuola Comunale dell'applicativo gestionale dell'Ente che dovrà essere mantenuto in efficienza dalla Ditta Aggiudicataria. Quest'ultima dovrà, inoltre, farsi carico dei costi relativi al servizio di assistenza software e hardware.

#### Art. 61

##### Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza dei luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### Art. 62

##### Applicazioni contrattuali

Il personale tutto, nessuno escluso deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A. L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella provincia di Grosseto. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La Stazione appaltante nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola, né, quest'ultima, potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'A.C. estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

## **TITOLO X**

### **CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### Art. 63

##### Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali e di legge.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione e dei refettori, per esercitare il controllo circa corretta esecuzione del servizio.

#### Art. 64

##### Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Territoriale della A.S.L. – l'Ufficio Istruzione dell'Amministrazione Comunale, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione ( Comitato mensa ).

#### Art. 65

##### Diritto di verifica della Commissione Mensa

E' diritto dei componenti del Comitato Mensa procedere alla verifica del servizio. E' fatto assoluto divieto alla Commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

#### Art. 66

##### Autocontrollo da parte dell'Impresa ( Sistema HACCP)

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato, ai sensi del D.Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni.

Il sistema di autocontrollo adottato dovrà essere specificatamente riferito al magazzino, al Centro di Cottura ed ai refettori gestiti e dovrà tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale. L'Impresa deve, altresì prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla A.C. ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

#### Art. 67

##### Prevenzione infestazioni

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'I.A. e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del Manuale di autocontrollo:

\_ Le derrate alimentari devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'I.A. dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate e immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;

\_ Il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;

\_ L'organizzazione dell'I.A. è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino e stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti del mantenimento delle condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi.

\_ Il responsabile dell'I.A. avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'A.C. dopo l'aggiudicazione del servizio;

\_ Il responsabile del pest control dell'I.A. dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne ecc.

\_ La Stazione appaltante potrà richiedere all'I.A. sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

## **TITOLO XI**

### **GARANZIE INERENTI AL SERVIZIO**

#### Art. 68 Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'A.C. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Castiglione della Pescaia.

#### Art. 69 Spese inerenti al servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto, sono interamente a carico dell'Impresa.

#### Art. 70 Responsabilità

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

#### Art. 71 Recesso da parte della Stazione appaltante

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile la Stazione appaltante può recedere da contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa dalle spese sostenute e del mancato guadagno.

#### Art. 72 Deposito cauzionale provvisorio e definitivo

L'entrata in vigore del contratto è subordinata alla consegna alla Stazione appaltante da parte dell'I.A. delle cauzioni e garanzie previste dall'art. 9 A.5 del Disciplinare di Gara.

#### Art. 73 Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico l'A.C. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Civica Amministrazione.

#### Art. 74 Variazioni del numero e tipologia di utenti

L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche alla tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare in misura del 20% il numero di utenti del servizio.

#### Art. 75 Subappalto del servizio e cessione del contratto

Il subappalto non è ammesso. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

#### Art. 76 Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, per la realizzazione del servizio come previsto dal presente capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'I.A.

#### Art. 77

##### Manutenzioni ordinarie e straordinarie

All'inizio del servizio verrà redatto, in contraddittorio tra l'I.A. e l'AC. apposito verbale relativo alle attrezzature e arredi presenti presso il centro cottura e presso i singoli refettori.

Qualora per qualsiasi motivo il materiale in dotazione non fosse in numero sufficiente per garantire il corretto e rapido svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà essere integrato dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. Relativamente al materiale indicato in detti inventari, la Stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie, eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti che si rendessero necessari per qualsiasi motivo, compreso danneggiamento e furto.

Tali eventuali spese saranno totalmente a carico dell'I.A.

### **TITOLO XII**

#### **INADEMPIENZE E PENALITA'**

#### Art. 78

##### Obblighi e oneri a carico della ditta Appaltatrice

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore, inoltre s'impegna :

a) dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta ( ad esempio Emas, Iso 14001)

b) attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie, atte ad evitare inconvenienti, in relazione alla qualità, produzione, preparazione, conservazione, manipolazione, trasporto e somministrazione di alimenti e bevande.

A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà individuare nella propria attività, processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza dei prodotti alimentari e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi del sistema HACCP, nell'osservanza delle disposizioni vigenti in materia;

c) indicare i dipendenti che si occupano della qualità e le risorse investite per raggiungere maggiori livelli qualitativi;

d) indicare alla stazione appaltante entro 30 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto il responsabile unico del procedimento e il responsabile e/o i responsabili del servizio di mensa;

e) comunicare i nominativi, le funzioni e le modalità del personale dedicato alle pulizie dei tavoli di refezione (pulizia dei locali spetta al personale dipendente dalla scuola), nonché coloro addetti allo scodellamento dei pasti;

f) consegnare all'Ente appaltante copia del manuale del Piano di Autocontrollo, basato sul sistema di HACCP, che si impegna a fare rispettare in ogni struttura produttiva e al proprio personale. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornita comunicazione al Comune. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile. Ogni semestre dovranno essere consegnate copie dei questionari valutativi del servizio redatti appositamente dagli utenti;

- g) utilizzare derrate alimentari (comprese quelle fresche giornaliere) e prodotti accessori, atti a garantire la qualità del pasto, da trasformarsi nel rispetto delle norme igienico sanitarie ed in base alla corretta applicazione delle diete;
- h) rispettare i principi di igiene degli alimenti circa la metodologia di conservazione dei medesimi e garantire il rispetto della corretta rotazione delle derrate alimentari (shelf life primaria e secondaria);
- i) osservare la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto a fare ricorso a pasti pronti o precotti;
- l) impiegare per i trasporti, automezzi aventi le caratteristiche previste dalle leggi e regolamenti in vigore e muniti di relativa autorizzazione sanitaria o documentazione equipollente e di adeguata copertura assicurativa ex legge 990/69 (per quest'ultimo aspetto dovrà essere presentata al Comune, alla sottoscrizione del contratto, apposita dichiarazione)
- m) specificare tipo e marca dei prodotti utilizzati e ditta o fornitore da cui vengono acquistati;
- n) assicurare la fornitura dei prodotti concordati;
- o) garantire il mantenimento dei locali, nei quali viene svolto il servizio di mensa, nelle condizioni igienico-sanitarie idonee all'attività svolta, approvvigionandosi in maniera costante dei materiali di pulizia occorrenti;
- p) la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi dei locali adibiti a refezione scolastica;
- l'integrazione, al momento dell'inizio dell'appalto e per tutta la durata dello stesso, delle stoviglie e delle posate e del materiale d'uso minuto usurato e/o mancante riscontrabile a seguito di inventari predisposti ad inizio e fine contratto;
  - le riparazioni di eventuali guasti, imputabili all'Impresa stessa, di attrezzature di proprietà comunale o degli impianti.

Per manutenzione ordinaria s'intende la riparazione dei guasti o degli inconvenienti occorsi agli impianti, alle attrezzature, agli utensili e agli arredi, comprensiva della manodopera e della eventuale sostituzione di parti o pezzi, necessari per il corretto funzionamento.

La competenza del Comune si limita alla sostituzione degli arredi e delle attrezzature dichiarati non più riparabili o eccessivamente usurati da un'attestazione scritta dalla ditta specializzata deputata alla manutenzione, oppure, qualora questa non sia prevista, da parte di personale tecnico del Comune.

L'Impresa appaltatrice si obbliga a non apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo quelli necessari per adeguamenti a norme di legge in materia di sicurezza, che potranno essere eseguiti esclusivamente con preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale.

La manutenzione straordinaria di tutti i locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale è a carico del Comune di Castiglione della Pescaia.

Per quanto attiene ad interventi di carattere urgente afferenti la sostituzione di attrezzature non riparabili, l'impresa appaltatrice potrà, qualora ciò venga richiesto dall'Amministrazione e tramite preventiva autorizzazione scritta, provvedere direttamente all'intervento, fatturando successivamente le spese all'Amministrazione Comunale.

q) mantenimento in efficienza del sistema di mensa informatizzata ( servizio di ricarica carte prepagate e pagamento/riscossione buoni mensa). Sarà a carico della ditta aggiudicataria del servizio l'assistenza software ed hardware.

r) la pulizia straordinaria dei locali cucina e delle attrezzature in dotazione, al termine di ogni anno scolastico ed al termine dell'appalto;

s) stipulare una polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi con massimali come indicati nel seguito del presente articolo per ogni sinistro per danni involontariamente cagionati a terzi per morte, lesioni personali, danneggiamento a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione ai rischi dell'attività descritta nel presente Capitolato all'art. 1 "Oggetto dell'appalto".

La copertura assicurativa deve valere anche per la responsabilità che possa derivare all'Assicurato da fatto colposo o doloso di persone del cui operato debba rispondere, anche se non dipendenti. La stessa deve essere, altresì, operativa per la conduzione e/o l'utenza e/o l'uso degli immobili occupati nonché delle attrezzature/impianti/macchinari utilizzati sia propri che di terzi durante l'esecuzione delle

attività di refezione. Deve comprendere inoltre i danni cagionati dai generi alimentari somministrati o smerciati durante il periodo di validità della garanzia.

La garanzia R.C.T. deve essere estesa ai danni derivanti da interruzioni o sospensioni, totali o parziali dell'utilizzo di beni, nonché di attività industriali, commerciali, agricole e di servizi. Deve essere prevista la clausola "Committenza auto".

Il massimale sopra indicato non costituisce limitazione di responsabilità da parte della ditta e pertanto il Comune è esonerato da qualsiasi forma di risarcimento ulteriore.

La compagnia di assicurazione si deve obbligare a tenere indenne l'Assicurato di quanto sia tenuto a pagare per gli infortuni sofferti dai prestatori di lavoro da lui dipendenti nonché dai lavoratori parasubordinati, rientranti e non, nella disciplina del D.P.R. 30/6/1965, n. 1124 e D.Lgs. 23/2/2000, n. 38 (R.C.O.).

L'assicurazione R.C.O. deve essere estesa alle malattie professionali riconosciute dall'INAIL, con esclusione comunque dell'asbestosi e silicosi.

Non deve costituire causa di decadenza della copertura R.C.O. la mancata assicurazione di personale presso l'INAIL, se ciò deriva da inesatta od erronea interpretazione delle leggi vigenti o da involontaria omissione della segnalazione preventiva di nuove posizioni INAIL.

Sia l'assicurazione R.C.T. che quella R.C.O. devono valere anche per le azioni di rivalsa esperite dall'INPS o altri enti simili.

Massimali richiesti:

R.C.T.= € 3.000.000,00 per sinistro/ € 1.500.000,00 per persona/ € 1.500.000,00 per cose-animali

R.C.O.= € 3.000.000,00 per sinistro/ € 1.500.000,00 per persona

La polizza dovrà espressamente prevedere che i massimali predetti devono essere vincolati a favore del Comune di Castiglione della Pescaia (GR) in funzione del servizio di refezione scuole e fornitura pasti per anziani e fornitura pasti nell'ambito del servizio di balneazione per minori.

t) pagare tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio, con esclusione della tassa per la raccolta delle immondizie, o eventuale tassa sostitutiva;

u) impiegare personale con requisiti, qualifiche e professionalità adeguate ai servizi di cui al presente capitolato e sottoporre lo stesso a visita sanitaria, rispettando le leggi e i regolamenti vigenti in materia;

v) sostenere tutte le spese inerenti e conseguenti i trasporti, necessarie per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto;

z) essere proprietaria o comunque avere in locazione o convenzione, per un periodo non inferiore alla durata del contratto, un idoneo centro cottura esterno, in possesso di autorizzazione sanitaria, anche per il trasporto pasti, e/o in regola con gli eventuali obblighi di notifica ai sensi del Regolamento C.E. n. 852/2004, diverso da quello messo a disposizione dal Comune di Castiglione della Pescaia. Tale struttura dovrà essere utilizzata eventualmente al posto o in supporto della cucina della scuola dell'Infanzia di Castiglione della Pescaia in caso di temporanea e/o sopravvenuta inagibilità della stessa, o di riorganizzazione del servizio di refezione scolastica e, comunque, per qualunque motivo che determini una temporanea e/o prolungata impossibilità di funzionamento della stessa.

aa) sostituire proprio personale nel caso in cui l'Amministrazione lo dichiari non gradito;

ab) sovrintendere alla gestione complessiva delle cucine ottimizzando ed organizzando il lavoro dei dipendenti dell'appaltante, operanti nelle cucine;

Per quanto riguarda gli obblighi inerenti al punto O) del presente articolo, la ditta dovrà assicurare l'adempimento degli stessi entro il secondo anno della durata dell'appalto. I medesimi dovranno essere eseguiti nel periodo compreso tra la fine dell'anno scolastico e l'inizio di quello successivo, concordando, preventivamente, con l'amministrazione i tempi, le modalità di esecuzione e le caratteristiche tecniche dei prodotti che dovranno essere installati. Il mancato adempimento dovuto all'inosservanza da parte della ditta appaltatrice degli obblighi di cui al presente capitolato darà luogo alla risoluzione contrattuale.



Art. 79  
Oneri a carico del Comune

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- a) la raccolta differenziata del multimateriale, nel rispetto della normativa vigente, proveniente dai suddetti plessi scolastici. Detta raccolta avviene mediante la dislocazione in loco (strade pubbliche) di appositi cassonetti;
- b) la fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito scolastico;
- c) la messa a disposizione dei locali e delle attrezzature per lo svolgimento dei servizi per l'intera durata dell'appalto e predisposizione dell'inventario degli impianti e attrezzature esistenti in detti locali che verrà redatto anteriormente alla data d'inizio del servizio;
- d) la manutenzione straordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale.
- e) la stipula di apposita assicurazione per le attrezzature e i locali messi a disposizione dall'appaltatore contro i danni derivanti da rischi per incendi, esplosioni, crolli;
- f) la redazione di due inventari, a inizio e fine contratto di appalto, allo scopo di verificare, riscontrare e eventualmente chiedere il rimborso in base al prezzo di mercato, degli impianti e dell'attrezzatura di proprietà comunale messa a disposizione per l'espletamento del servizio in oggetto.

Art. 80  
Inadempienze e penali

Ove si verificano inadempimenti dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penali minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 250,00** -per ogni violazione di quanto stabilito dai menu;
- per ogni caso presso il Centro Cottura e refettori di mancato rispetto delle grammature, verificato su venti porzioni della stessa preparazione;
- per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con un'ulteriore penale di € 1.000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione.
- Per ogni ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre a 10 minuti dell'orario previsto;
- Per ogni mancato rispetto degli intervalli di tempo previsti per la distribuzione dei primi piatti, dei secondi piatti e dei contorni;
- Per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 100,00 se riferite ai pasti di una singola scuola;
- Per ogni mancato rispetto nel Centro Cottura del piano di sanificazione e pulizia, € 100,00 nel refettorio o mezzo di trasporto;
- Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione e preparazione delle derrate e dei pasti, le modalità di distribuzione o di trasporto o quanto altro previsto dalle leggi vigenti in materia;

Per ogni mancato rispetto del monte ore previsto in sede di offerta;  
per ogni violazione di quanto stabilito dai menu;  
per ogni caso presso il Centro Cottura e refettori di mancato rispetto delle  
grammature, verificato su venti porzioni della stessa preparazione;

**€ 500,00** Per irregolarità nello smaltimento dei rifiuti (per ogni scuola e per il Centro Cottura)  
Mancata osservanza delle regole di comportamento del personale  
In caso di mancata consegna del pasto per ciascun plesso scolastico

Qualora le deficienze, di qualsiasi natura, fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al paragrafo precedente, saranno raddoppiate riservandosi l'A.C. di richiedere un piatto freddo alternativo.

Per ogni caso di mancata o errata consegna del pasto dietetico, anche parziale, sarà applicata, a giudizio dell'A.C. una penale da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 750,00.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 750,00 per ciascuna violazione.

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo art. 81, potrà proseguire nell'applicazione di penali raddoppiate rispetto a quanto sopra indicato. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

#### Art. 81

##### Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro la quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

#### Art. 82

##### Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali previste.

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

- a) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- b) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura affidato all'Impresa;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;

- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con l'A.C.;
- i) subappalto del servizio;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'I.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- n) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- o) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.

in ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

#### Art. 83

##### Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

### **TITOLO XIII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

#### Art. 84

##### Prezzo del pasto

Il prezzo unitario di ogni tipologia del pasto è quello risultato dalla gara. Con riferimento a quanto stabilito dagli articoli del presente capitolato, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

#### Art. 85

##### Liquidazione

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Stazione appaltante in favore dell'Impresa a mezzo mandati di pagamento.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole, previa

attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalieri consegnati alle singole scuole.

Si stabilisce fin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Non è dovuta alcuna anticipazione.

La liquidazione del corrispettivo avverrà su base mensile.

Al termine del mese di riferimento la Ditta comunicherà alla stazione appaltante il numero dei pasti effettivamente erogati, con il dettaglio del plesso scolastico al quale sono stati consegnati, e il numero di pasti destinati agli adulti.

In ogni caso se il pagamento è superiore a 10.000,00 euro, esso è subordinato alla verifica che il destinatario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica cartelle esattoriali.

In ottemperanza all'articolo 3 della legge n. 136 del 2010:

- a) tutti i movimenti finanziari relativi all'intervento a favore dell'appaltatore devono avvenire mediante bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico quale idoneo alla tracciabilità, sui conti dedicati di cui all'articolo 4, comma 4;
- b) ogni pagamento deve riportare il CIG e il CUP di cui all'articolo 1, comma 2;
- c) devono comunque essere osservate le disposizioni di cui al predetto articolo 3 della legge n. 136 del 2010;

Le fatture debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato di pagamento entro 60 giorni dalla data di ricezione delle stesse al protocollo del Comune. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

La liquidazione delle fatture potrà avvenire solo in caso di attestata regolarità contributiva dell'Impresa (DURC).

#### Art. 86

##### Foro competente

Per qualsiasi questione che non si sia potuta risolvere di comune accordo tra le Parti è competente il Foro di Grosseto.

#### Art. 87

##### Organo competente per procedure di ricorso

Per le procedure di ricorso avverso gli atti del procedimento di gara è competente il Tribunale amministrativo (T.A.R.) della Toscana.

#### Art. 88

##### Rinvio

Per tutti quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

## **TITOLO XIV ALLEGATI**

### **Allegato 1**

#### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Di tutti i prodotti alimentari confezionati di cui si intende usufruire deve essere fornita l'etichetta ed il costo unitario.

#### **CARNE BOVINA FRESCA**

Sono richieste carni bovine fresche di razza chianina ad indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'appennino Centrale" riservata alle carni prodotte nell'allevamento bovino che risponde alle condizioni e requisiti illustrati nel Disciplinare ai sensi del Regolamento CE n. 510/06.

Carni di vitellone di prima qualità. Per carni di vitellone di prima qualità si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben sviluppato e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso – rosa, consistenza delle carni soda a grana fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito.

La carne di vitellone bianco dell'appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati ed allevati nell'area geografica di produzione prevista dal disciplinare.

Per gli arrostiti sono richieste carni appartenenti al primo taglio (polpa di coscia); per la preparazione di hamburger, carne magra di secondo taglio, per polpette e sughi sono richieste carni di secondo taglio da macinare e cucinare in loco e per i bolliti, carni appartenenti al terzo taglio (pancia, petto disossato).

Le fettine dovranno essere ricavate da mezzene regolarmente munite di bollo sanitario prescritto.

Le carni bovine dovranno provenire da macelli e laboratori di sezionamento aventi riconoscimento CEE in deroga temporanea ai sensi del Decreto Lgs. 18.4.94 n. 286.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali e non dovranno inoltre essere trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residuo di farmaci.

Tutti i tagli dovranno essere confezionati sottovuoto secondo le disposizioni di legge vigenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado, ad ogni richiesta degli organi preposti al controllo igienico-sanitario di indicare la provenienza delle carni.

#### **CARNE SUINA FRESCA**

Le carni suine devono essere di prima qualità, conformi alle normative CEE (Decreto Lgs 18.4.94 n.286), di provenienza nazionale e provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE e riportare impresso il bollo sanitario. Arista: Deve essere costituita da un'unica pezzatura (lombi), privi di grassi solidi di superficie (mondatura a zero).

La lombata dovrà preferibilmente provenire da suini con il peso morto non inferiore a kg. 130.

Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e cattiva conservazione e sarà consegnato alle dispense alla temperatura a cuore prevista dalle vigenti disposizioni.

Saranno rimessi all'origine i lombi di suini di colorito giallo – rosa slavato con evidente seriosità (PSE) e con formazioni lipodistrofiche.

Tutti i tagli dovranno essere confezionati sottovuoto secondo le disposizioni di legge vigenti.

Le carni suine devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE e devono riportare il bollo sanitario.

## **CARNE DI POLLAME FRESCA**

Le carni di pollame devono essere tassativamente fresche, provenienti da animali allevati su territorio nazionale.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza echimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo.

Ciascun lotto consegnato deve essere accompagnato da un certificato sanitario.

### **Petti di pollo**

I petti di pollo dovranno essere:

\_ di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da “allevamenti a terra” nazionali o CEE igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;

\_ macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione.

La carne dovrà essere di colorito bianco roseo e tendente al giallo di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate.

Non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

Per gli animali trattati con antibiotici dovranno comunque essere rispettati i tempi di sospensione;

Dovrà essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna;

Cosce di pollo.

Le cosce di pollo da somministrare, nel taglio tipo “Germania”, devono essere ricavate da polli aventi le caratteristiche dei polli a busto. Le cosce di pollo devono essere ben toelettate, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste, e devono essere in percentuale delle seguenti grammature: 40 per cento da gr. 240 cad. , 40 per cento da gr. 280 cad. , non più del 20 per cento di grammature diverse.

### **Fuselli di pollo.**

I fuselli di pollo dovranno corrispondere in tutto ai requisiti dettagliatamente espressi per i petti di pollo:

\_ essere sezionati a livello dell'articolazione dell'anca con gli zampi tagliati a mezzo centimetro circa al di sotto dell'articolazione tarsica e dovranno essere esenti da fratture, edemi ed ematomi;

\_ dovranno essere ben toelettati, privi di pelle eccedente le parti anatomiche richieste;

\_ grammatura di circa g. 200 con una tolleranza del 10 per cento.

### **Anche di pollo.**

Denominate commercialmente anchette o sottocosse, devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme da un minimo di g. 120 a un massimo di g. 140. Questo taglio è ottenuto sezionando una carcassa a busto in corrispondenza dell'articolazione coxo – femorale e femore – tibiale; ha pertanto come base ossea il femore e non comprende assolutamente parti di schiena o carcassa. In questo taglio non deve essere presente pelle in eccesso. Le anche devono essere

ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccate, senza penne e plumole, screpolature; esse devono essere esenti da fratture.

### **CARNE DI TACCHINO FRESCA**

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme delle leggi in vigore.

La fesa di tacchino fresca, di prima qualità dovrà: provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti “a terra” nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; deve essere priva di ossa e di parti legamentose; aver buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organoelettiche alterate; non dovrà provenire da animali che abbiano subito l’azione di sostanze ormonali o antiormonali; deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso non dovrà essere inferiore a kg. 2,500.

Si precisa che per carni fresche si deve intendere unicamente carni refrigerate con esclusione delle carnicongelate e surgelate.

### **CARNE DI CONIGLIO FRESCA**

Si dovrà utilizzare il posteriore intero, tagliato all’altezza dell’ultima costola (prima vertebra lombale) ricavato da coniglio intero, nazionale, macellato fresco, asciutto, completamente viscerato, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata.

### **PROSCIUTTO COTTO**

Il prodotto deve essere di peso tra i 6 (sei) e gli 8(otto) Kg., di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote, aver carne di colore rosa chiaro, compatta, grasso bianco sodo e ben rifilato, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce. All’analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro non superiore al 74%; umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza più 1%, senza polifosfati e sgrassato.

### **PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO TOSCANO**

Si richiede un prodotto con Denominazione di Origine Protetta. Deve avere un peso medio non inferiore a kg. 8, forma rotondeggiante a pera; equa distribuzione di parte grassa e magra; carne dolce e fine; odore lieve, fragrante, aromatico; sapore delicato; assenza di difetti esterni e interni; stagionatura di oltre 12 mesi, ma non superiore a 18.

Tutti i tagli dovranno essere confezionati sottovuoto secondo le disposizioni di legge vigenti.

### **BRESAOLA**

Prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina (IGP), derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottoosso), avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

## **PESCE SURGELATO**

Il pesce surgelato deve essere esclusivamente costituito da filetti di merluzzo e/o nasello, pleurenoces di platessa - mustella – ombrina – cernia – sogliola e/o trance di palombo, tutti completamente spinati.

Il prodotto di provenienza nazionale o estera deve essere accuratamente pulito e privo di spine, cartilagini e pelle; il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento: Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata, non superiore al 20% del peso totale lordo per filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per i filetti di merluzzo, nasello e palombo; deve essere contenuto in idonea busta impermeabile e protettiva, sigillato successivamente imballato per il trasporto, secondo la normativa vigente in materia.

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

Le confezioni di peso meno di kg. 2 – 5 – 10, devono contenere un prodotto di qualità analoga a quello posto in vendita al dettaglio e comunque riportare le diciture previste dalle norme di legge.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le medesime confezioni risultino alterate.

Inoltre le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni: proteggere le qualità organolettiche e le caratteristiche del prodotto; proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedirne la disidratazione.

La conservazione del pesce surgelato, presso i centri cucina, deve essere assicurata in contenitori frigoriferi a temperatura costante di – 20° C. prevista dalle vigenti norme.

## **UOVA**

Le uova dovranno essere, fresche, di categoria “A”, avere peso da 60 a 65 gr. E presentare le seguenti caratteristiche:

- \_ Guscio e cuticola: normali, puliti, intatti.
- \_ Albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- \_ Camera d'aria: altezza non superiore a mm. 6, immobile.
- \_ Tuorlo: visibile alla spelatura solo come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- \_ Germe: sviluppo impercettibile.
- \_ Odore: esente da odori estranei.

Il confezionamento e l'imballaggio devono essere corrispondenti alle norme vigenti e riportate le indicazioni prescritte.

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

Latte UHT, a lunga conservazione, parzialmente scremato, fornito in confezioni da 1 litro.

Il latte dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di confezionamento e il termine di conservazione.

## **FORMAGGI**

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di



presentazione e stagionatura.

I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato.

Devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia .

Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze estranee e devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente. I formaggi devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

### **MOZZARELLA – STRACCHINO – CRESCENZA,**

devono essere esenti da fenomeni alteranti quali ammuffimento, colorazioni anormali, rammollimento, gessosità, amarore.

### **CACIOTTA A PASTA MOLLE**

dovrà essere esente da gonfiori, vescicotte, cancrene e ragadi.

### **FORMAGGIO ROBIOLA**

Prodotto da puro latte vaccino fresco il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973 e avere l'aspetto caratteristico del prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa. La confezione deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

### **PARMIGIANO REGGIANO**

Il formaggio Parmigiano Reggiano, con marchio di qualità e con Denominazione di Origine Protetta. dovrà essere debitamente stagionato in modo da poter essere grattugiato.

### **BURRO**

Il burro deve essere quello denominato “burro fino di centrifuga” di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, non modificato con l'aggiunta di sostanze che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto.

Deve rispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti normative in materia.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Dovranno essere utilizzati prodotti di produzione locale e/o nazionale (certificata da fatture e bolle di consegna) .

La frutta e la verdura fresche dovranno sempre essere di stagione.

la fornitura della frutta e della verdura deve prevedere una molteplicità di tipi e varietà per consentire agli alunni la conoscenza di una ampia gamma di produzioni agricole e una stimolante varietà di gusti.

### **FRUTTA FRESCA E AGRUMI:**

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;

avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;

essere omogenei e 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;

essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura.

### **MACEDONIA**

La preparazione della macedonia deve avvenire presso il locale cucina e dovranno essere utilizzatifrutta fresca e agrumi di prima categoria.

### **VERDURA FRESCA**

Gli ortaggi dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia; essere di recente raccolta; essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica; essere indenni da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare le caratteristiche proprie della specie.

### **VERDURE SURGELATE**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e essere, in ogni caso, sane e buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- \_ proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- \_ proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- \_ impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- \_ non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

### **MINESTRONE SURGELATO**

Il prodotto deve essere composto da undici tipi di verdure secondo le percentuali sotto indicate:

patate 15%; piselli 15%; carote 15%; fagiolini 13%; fagioli borlotti 9%; zucchine 9%; erbe 6%; pomodori 5%; porri 5%; verze 5%; sedano 3%.

Le verdure impiegate, cubettate mm 10 x 10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità. Confezioni da kg. 1 – kg. 2.500 – kg. 5.

#### **FAGIOLINI FINI**

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente di giusta maturazione e surgelato singolarmente. Sono esclusi dalla somministrazione fagiolini rinsecchiti e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva. Sono inoltre esclusi fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. Il prodotto deve avere il diametro massimo fino a mm 9.5 e la lunghezza tra mm 60 e mm 120. Confezioni da Kg 1 – Kg 2.500 – Kg 5.

#### **SPINACI**

Il prodotto pulito e surgelato in blocchi da Kg 2.500 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

#### **PISELLI FINI**

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campdel Internazionale. Il diametro dei piselli deve essere al massimo di mm 9.5. Grado tenderometrico massimo 105. Confezione da Kg 1 – Kg 2.500 – Kg 5.

### **LEGUMI SECCHI**

Si utilizzeranno prodotti di provenienza regionale e nazionale di diverse tipologie (ad esempio: fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie, piselli) in confezioni originali; devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà.

### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato dalla vigente legislazione in materia con la denominazione di “olio extravergine d’oliva” con più di 1% in peso di acidità.

Il prodotto deve essere a marchio IGP Toscano ed avere le seguenti caratteristiche: limpidezza, essere privo di impurità e avere sapore gradevole e aromatico

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati.

### **OLIO DI SEMI**

L’olio di semi deve essere di semi di girasole e deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalle norme legislative vigenti e pertanto deve essere completamente esente da qualsiasi additivo ad eccezione dell’olio di sesamo nella misura massima del 5%.

### **PRODOTTI CEREALICOLI**

#### **Pasta di semola di grano duro**

Dovranno essere utilizzati esclusivamente prodotti di derivazione biologica (certificata da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal Regolamento CEE). Al momento della consegna sarà effettuato un accurato controllo per verificare che le confezioni siano sigillate ed integre, marchio di garanzia, ditta produttrice.

La pasta di semola di grano duro dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri ed in perfetto stato di conservazione.

Non deve presentarsi frantumata, avariata, alterata o colorata artificialmente.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura, senza disfarsi, diventare collosa o intorpidire l'acqua.

### **Riso**

Il riso dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non presentano rancidità o sapori di muffa, essere esenti da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, vaiolati, rotti). I grani cotti devono restare isolati tra di loro, non incollarsi e non spappolarsi neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve avere le caratteristiche ed i requisiti previsti dalle vigenti norme legislative previste in materia.

Dovranno essere fornite molteplici varietà di riso (compatibili con le preparazioni gastronomiche previste nei menù) al fine di consentire la conoscenza di una ampia gamma di produzioni agricole.

### **Orzo Perlato – Farro Decorticato – Miglio – Cous Cous precotto a vapore**

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e s.m.i., sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia. Shelf life minima al momento della consegna: il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza. Confezioni, intatte e sigillate, da kg. 1.

### **Polenta di mais**

La polenta di mais deve essere prodotta presso il locale cucina.

La farina impiegata deve essere di ottima qualità, deve avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

### **Pane**

Il pane deve essere di produzione artigianale, e formato esclusivamente da impasto di farina di grano nazionale acqua, lievito naturale.

Deve essere ben cotto, prodotto nella stessa giornata in cui è consumato

## **PRODOTTI CONSERVATI**

### **Conserve alimentari**

**Le conserve alimentari da somministrare sono le seguenti:**

- \_ pomodori pelati,
- \_ doppio concentrato di pomodoro.

Tali prodotti devono essere prodotti da aziende locali e corrispondere alle seguenti caratteristiche:

pomodori pelati: devono essere prodotti dell'anno, a giusta maturazione, in latte di banda stagnata. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso lordo;

doppio concentrato di pomodoro: prodotto dell'anno, di prima linea, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza, di odore e sapore caratteristici, privo di coloranti artificiali anche se non nocivi, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%.

## **Confettura di frutta**

Deve possedere i requisiti dell'art. 2 del Dpr 8. n.401. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida in tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellazione degli zuccheri, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei presenza di materiali estranei. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato dall'art.7 della stessa legge.

## **Miele**

“Millefiori”, “acacia”, “medica”, o altri, di produzione nazionale dell'anno, dell'ultima produzione, deve possedere i requisiti previsti dalla Legge 12.10.82 n.753.

All'esame organolettico non si deve presentare sapore od odore estranei, non deve avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente. Il prodotto deve essere confezionato a norma dell'art.8 della L.30.4.62 n.283 in contenitori chiusi recanti le indicazioni prescritte dall'art.6 della succitata legge n.753.

## **ACQUA MINERALE**

E' prevista la fornitura di acqua naturale proveniente da rete idrica.

Nel caso di interruzione del flusso idrico, cause di forza maggiore e nel caso di preparazione di cestini da viaggio, è richiesta la fornitura di acqua in bottiglia.

L'acqua deve essere oligominerale e deve indicativamente presentare residuo fisso a 180<sup>^</sup> non superiore a 200 mg/l. e una durezza compresa tra i 10<sup>^</sup> e i 15<sup>^</sup> francesi.

## **SALE**

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato”. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Tutto il sale, sia fino sia grosso deve essere del tipo iodato.

## **DOLCE**

Il dolce deve essere di tipo secco, senza farciture (crostata, torta di mele, ciambellone, pinolata, ecc....). Deve essere preparato presso il Centro Cottura.

## **GELATO**

Deve essere al gusto di panna/vaniglia, cioccolato/panna, fragola/limone, contenuto in coppette da gr. 45/50 cadauna, corredate di cucchiaino o confezionato a biscotto.

Non è ammesso alcun tipo di colorante o insaporitore chimico.

Affinche' il prodotto non abbia a presentare fenomeni di scongelamento anche incipiente, la distribuzione deve essere effettuata a cura della ditta fornitrice e sulla base degli elenchi che saranno consegnati alla ditta stessa, con automezzi coibentati, alla temperatura di almeno 15°c.

Le confezioni devono essere originali chiuse e sigillate alla produzione, ogni confezione deve recare, in modo leggibile la data di scadenza.

## **Allegato 2**

### **ELENCO DELLE DIETE SPECIALI**

L'I.A. si impegna alla predisposizione e fornitura delle seguenti diete speciali:

- 1) dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco)
- 2) Dieta per acetone
- 3) Dieta per celiachia
- 4) Dieta senza carne di maiale
- 5) Dieta senza carne
- 6) Dieta vegetariana
- 7) Dieta per soggetti obesi
- 8) Dieta per soggetti diabetici
- 9) Dieta per soggetti dislipidemici
- 10) Dieta per soggetti con intolleranze alimentari (l'intolleranza deve essere certificata nel dettaglio da un medico)

Le diete speciali di cui ai punti da 3. a 10. saranno articolate anch'esse sulla base dei menù stagionali.