



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI GAVORRANO E DI SCARLINO PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI D'APPALTO

- Art. 1 – Definizioni
- Art. 2 – Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Durata dell'appalto
- Art. 4 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 5 – Specifiche tecniche
- Art. 6 – Valore dell'appalto
- Art. 7 – Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 8 – Sciopero e/o interruzione del servizio

TITOLO II

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 9 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- Art. 10 – Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti
- Art. 11 – Etichettatura delle derrate
- Art. 12 – Garanzie di qualità

TITOLO III

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

- Art. 13 - Menù
 - Art. 14 – Struttura dei menù
 - Art. 15 – Diete speciali
 - Art. 16 – Variazione del menù
-



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



TITOLO IV

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art.17 - Quantità degli ingredienti

Art. 18 – Menù diversi

TITOLO V

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 19 - Contenitori

Art. 20 - Mezzi di trasporto

Art. 21 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

TITOLO VI

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 22 - Prenotazione e consegna dei pasti

Art. 23 - Norme per la somministrazione

Art. 24 - Personale addetto alla distribuzione

Art. 25 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Art.26 - Servizi aggiuntivi

Art.27 - Utilizzo centro cottura per uso diverso dai servizi scolastici richiesti

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 28 – Pulizia e Igiene

Art. 29 - Modalità di pulizia dei locali in cui viene consumato il pasto

Art. 30 - Modalità di utilizzo detersivi

Art. 31 – Divieti

Art. 32 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 33 – Pulizie esterne

Art. 34 – Rifiuti

Art. 35 – Servizi igienici

Art. 36 – Igiene degli alimenti

Art. 37 – Igiene della produzione

Art. 38 – Conservazione e distribuzione di alcune derrate

Art. 39 - Riciclo

Art. 40 – Contenimento dei consumi energetici ed idrici



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



TITOLO VIII

PERSONALE

- Art. 41 – Personale
- Art. 42 – Organico
- Art. 43 – Direzione del servizio
- Art. 44 – Vestiario
- Art. 45 – Idoneità sanitaria
- Art. 46 – Igiene del personale
- Art. 47 – Formazione e addestramento
- Art. 48 - Rilevazione pasti
- Art. 49 – Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni
- Art. 50 – Applicazioni contrattuali

TITOLO IX

PRIVACY

- Art.51 - Riservatezza e trattamento dei dati personali
- Art.52 - Codice del dipendente

TITOLO X

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

- Art. 53 - Diritto di controllo dell'A.C.
- Art. 54 - Organismi preposti al controllo
- Art. 55 - Diritto di verifica della Commissione Mensa
- Art. 57 - Tipologia dei controlli
- Art. 57 - Blocco delle derrate
- Art. 58 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (Sistema HACCP)
- Art. 59 - Prevenzione infestazioni
- Art. 60 - Conservazione dei campioni
- Art. 61 - Contestazioni
- Art. 62 - Osservazioni all'impresa aggiudicataria

TITOLO XI

GARANZIE INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 63 - Stipulazione del contratto
 - Art. 64 - Fallimento appaltatore
 - Art. 65 - Responsabilità
 - Art. 66 - Recesso
 - Art. 67 - Deposito cauzionale provvisorio e definitivo
 - Art. 68 - Assicurazioni
-



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- Art. 69 - Rinuncia all'aggiudicazione
- Art. 70 - Variazioni del numero e tipologia di utenti
- Art. 71 - Subappalto del servizio e cessione del contratto
- Art. 72 - Spese inerenti al servizio e al contratto
- Art. 72 - Documentazione contributi CEE
- Art. 74 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie
- Art. 75 - Documentazione e riconsegna dell'immobile

TITOLO XII

INADEMPIENZE E PENALITA'

- Art. 76 - Inadempienze e penalità
- Art. 77 - Risoluzione di diritto del contratto
- Art. 78 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 79 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa
- Art. 80 - Oneri a carico del Comune

TITOLO XIII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

- Art. 81 - Prezzo del pasto
- Art. 82 - Liquidazione
- Art. 83 - Revisione prezzi
- Art. 84 - Foro competente
- Art. 85 - Organo competente per procedure di ricorso
- Art. 86 - Rinvio

TITOLO XIV

ALLEGATI

1 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

2 - ELENCO GRAMMATURE

3 - ELENCO DIETE SPECIALI

4 - DESCRIZIONE LUOGHI DI ESPLETAMENTO SERVIZIO

5 - ELENCO PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



TITOLO I INDICAZIONI GENERALI D'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

- Per “Impresa”, o “ditta” o “I.A” si intende l’impresa alla quale viene affidato il servizio di mensa scolastica da svolgersi nei Comuni di Gavorrano e di Scarlino;
- Per “Stazione appaltante” o “A.C”. si intende l’Amministrazione Comunale di Scarlino che in gestione associata affida all’Impresa il servizio di mensa scolastica per i Comuni di Gavorrano e Scarlino.

Art. 2 – Oggetto dell’appalto

Il presente appalto ha per oggetto 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.

Nel presente capitolato si intende perseguire:

le Linee Guida e Direttive Regionali che fanno riferimento alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute (2010), approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 11 giugno 2010, dove sono definiti i ruoli di tutti i protagonisti del servizio (Comune, Gestore del servizio di ristorazione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), Istituzioni scolastiche).

il Progetto Piramide Alimentare Toscana (PAT) che fornisce indicazioni su prodotti e scelte per una alimentazione corretta, in linea con le caratteristiche culturali e con le tradizioni alimentari della regione.

la DGRT 898/2016 con oggetto: Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010.

Il progetto è redatto:

secondo quanto disposto nei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020 G.U. 90 del 04/04/2020, di quelli per i veicoli abilitati al trasporto di cui al



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



D.M. n. 17/06/2021 G.U. 157 del 02/07/2021 e per i prodotti di pulizia di cui al D.M. n. 29/01/2021 G.U. Del 19/02/2021

secondo le Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica pubblicate dalla Regione Toscana con deliberazione 13 settembre 2016, n. 898, di aggiornamento del D.G.R. n. 1127/2010, nonché delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica approvate dalla Conferenza Unificata del 07/10/2021, e pubblicate il 11/11/2021 G.U. Serie Generale n.269.

La tipologia del servizio prevede:

per il Comune di Scarlino:

- l'approvvigionamento di derrate alimentari
- la preparazione, la cottura ed il confezionamento per trasporto dei pasti presso il centro cottura posto nella ex Scuola Elementare di Scarlino Scalo Via Matteotti
- Il trasporto dei pasti con il sistema del legame fresco/caldo presso il Nido d'Infanzia di Scarlino Scalo via Turati
- La distribuzione dei pasti presso la Scuola Primaria di Scarlino Scalo via Lelli.
- Il trasporto dei pasti con il sistema del legame fresco/caldo e la distribuzione mediante sporzionamento presso la scuola dell'Infanzia di Scarlino Scalo via Turati, presso la scuola Primaria di Scarlino Capoluogo via Citeri n. 65

per il Comune di Gavorrano:

- l'approvvigionamento di derrate alimentari;
- la preparazione, la cottura e il confezionamento per trasporto dei pasti presso il Centro Cottura Comunale di Bagno di Gavorrano, Via Varese, 6;
- Il trasporto dei pasti con il sistema del legame fresco/caldo presso il Nido d'Infanzia Bagno di Gavorrano
- la distribuzione dei pasti presso la Scuola Primaria di Bagno di Gavorrano Piazza Donatori del Sangue;
- la distribuzione dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia di Bagno di Gavorrano, Via Varese, 6;
- il trasporto dei pasti con il sistema del legame fresco/caldo e la distribuzione mediante sporzionamento presso le scuole dell'Infanzia di Gavorrano via Nenni, 1 e Infanzia Grilli via Aurelia 1, presso le scuole Primarie di Caldana via del Giardino, di Giuncarico via delle Scuole;

per entrambi i comuni inoltre prevede:

- 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;



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- 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, gastronorm, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio attenendosi a quanto previsto dalla Relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020) all'art. 4;
- 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 menù 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,
- attenersi e rispettare i Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari come da Decreto Ministeriale 65 del 10.03.2020,
- la fornitura di diete speciali tramite la predisposizione di menù 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 per ciascun Comune),
- 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 Scarlino che dal territorio comunale di Gavorrano.

I principi ispiratori del servizio mensa scolastica, così come stabilito dalla Giunta Comunale di Scarlino n. 130 del 17/12/2021 e dalla Giunta Comunale di Gavorrano n. 195 del 23.12.2021 che sono:

- a) **basso impatto ambientale** In ottemperanza ai principi dello sviluppo sostenibile, le Amministrazioni hanno introdotto nelle mense scolastiche il consumo di acqua potabile proveniente



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



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:

- filiera corta

il principio della filiera corta non deve essere solo uno slogan ma una ricerca continua di soluzioni di approvvigionamento locale e di sinergie con il territorio.

- 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, anche mediante accordi da sottoscrivere tra il soggetto gestore e i produttori locali, sia per quanto riguarda la frutta, la verdura, il pesce, la carne, i formaggi, e quant'altro possibile.

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:

- pranzare in piccoli gruppi
- 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. Si predilige il pasto consumato nelle classi, dove in ambienti più raccolti rispetto ai refettori, si può parlare e consumare il pasto in tutta calma.

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



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



è importante introdurre nella mensa scolastica gli elementi fondamentali di alcuni progetti elaborati dalla Regione toscana, quale "piramide alimentare". Un corretto stile di vita passa anche da una consapevolezza di ciò che mangiamo e delle buone abitudini che dobbiamo apprendere a tavola. Occorre tenere presente anche temi relativi alla solidarietà internazionale con l'introduzione di alcuni prodotti equo solidali e biologici che possano far scaturire una riflessione.

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 la commissione mensa o la consulta della pubblica istruzione.

Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di QUATTRO anni scolastici

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta aggiudicataria nelle more della stipulazione del contratto d'appalto. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Qualora per qualsiasi motivo, alla scadenza del contratto la procedura per la nuova gestione non sia ancora esecutiva o, comunque, la nuova ditta non abbia assunto effettivamente il servizio, l'Appaltatore è tenuto a prestarlo fino all'insediamento della nuova ditta, alle stesse condizioni della gestione passata ai sensi dell'art. 106 comma 1 del D.lgs. 50/2016, previo aggiornamento delle autorizzazioni e documenti di circolazione dei veicoli.

Art. 4 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità e le relative specifiche tecniche sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 5 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

Allegato n. 1	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
Allegato n. 2	Elenco grammature
Allegato n. 3	Diete speciali
Allegato n. 4	Prospetto personale impiegato nel servizio



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Tipologia e dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei plessi scolastici

- Utenza del Comune di Scarlino

L'utenza è composta da alunni del **Nido d'Infanzia Comunale, della Scuola dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e dal personale scolastico** operante presso i plessi scolastici.

La dimensione dell'utenza **Nido d'Infanzia** di Scarlino Scalo, calcolata su una media annua di 178 giorni, secondo i dati dell'anno precedente è quella di seguito indicata, pari a circa n. 16 pasti giornalieri:

Nido d'Infanzia "L'albero azzurro"	Utenza media giornaliera		Utenza annua		Erogazione Pasti
	Bambini	Adulti	Bambini	Adulti	
Scarlino Scalo – Via Turati	13	3	2160	688	da lunedì a venerdì

La dimensione dell'utenza delle **Scuole dell'Infanzia**, calcolata su una media annua di 124 giorni, secondo i dati degli anni precedenti è quella di seguito indicata, pari a circa n. 67 pasti giornalieri:

Scuola dell'Infanzia	Utenza media giornaliera		Utenza annua		Erogazione Pasti
	Bambini	Adulti	Bambini	Adulti	
Scarlino Scalo – Via Turati	63	4	7631	677	da lunedì a venerdì

La dimensione dell'utenza delle **scuole primarie**, secondo i dati degli anni precedenti è quella di seguito indicata:

Scuole	Utenza media giornaliera		Utenza annua		Erogazione Pasti
	Bambini	Adulti	Bambini	Adulti	
Primaria Scarlino - Via Citeri (circa 64 giorni per ogni anno scolastico)	18	3	1152	192	Martedì Giovedì
Primaria Scarlino Scalo – Via Lelli (circa 100 giorni per ogni anno scolastico.)	85	5	8527	500	Dal Lunedì a venerdì non tutte le classi e non tutti gli alunni
Totale	103	8	9679	692	

La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni all'elenco delle scuole dandone comunicazione all'Impresa almeno con dieci giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, rimanendo comunque nei limiti della capacità produttiva del Centro Cottura.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Il numero complessivo presunto dei pasti da distribuire nel corso dell'intera durata dell'appalto è quantificabile in circa 18.679 annui x 4 anni = 74716.

Il suddetto numero dei pasti ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

- Utenza del Comune di Gavorrano

La dimensione dell'utenza delle scuole materne, calcolata su una media annua di 124 giorni, secondo i dati degli anni precedenti è quella di seguito indicata.:

Nido d'Infanzia "Il Paese dei Balocchi"	Utenza media giornaliera		Utenza annua		Erogazione Pasti
	Bambini	Adulti	Bambini	Adulti	
Bagno di Gavorrano	18	3	2990	688	da lunedì a venerdì

Scuole Materne	Utenza media giornaliera		Utenza annua		Erogazione Pasti
	Bambini	Adulti	Bambini	Adulti	
Gavorrano – Via Nenni, 1	40	2	6400	320	Da lunedì a venerdì
Bagno di Gavorrano – Via Varese, 6	75	4	12000	640	Da lunedì a venerdì
Grilli – Via Aurelia, 1	45	2	7200	320	Da lunedì a venerdì
Totale	160	8	25600	1280	

La dimensione dell'utenza delle scuole primarie, secondo i dati dell'anno precedente è quella di seguito indicata:

Scuole	Utenza media giornaliera		Utenza annua		Erogazione Pasti
	Bambini	Adulti	Bambini	Adulti	
Primaria Caldana - Via del Giardino (circa 30 pasti per ogni a.s.)	40	3	1200	90	1 giorni a settimana
Primaria Giuncarico – Via delle Scuole, (circa 30 pasti per ogni a.s.)	20	3	600	90	1 giorni a settimana
Primaria Bagno di Gavorrano - P.zza Donatori del sangue (2	40	3	5600	420	da lunedì a venerdì



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Classi) (circa 140 pasti per ogni a.s.)					
TOTALE	100	9	7400	600	

La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni al suddetto elenco delle scuole dandone comunicazione all'Impresa almeno con dieci giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, rimanendo comunque nei limiti della capacità produttiva del Centro Cottura.

Il numero complessivo presunto dei pasti da distribuire nel corso dell'intera durata dell'appalto è quantificabile in circa 38.558 annui x 4 anni = 154.232 circa.

Il numero dei pasti indicati ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La descrizione dei servizi con indicati i relativi plessi, è vincolante per la Ditta Aggiudicataria.

Le A.C. si riservano, di apportare variazioni per ciascun Comune anche rispetto alla mappatura delle scuole da servire, anche durante l'anno scolastico.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione appaltante, o per motivi derivanti da una diversa organizzazione scolastica stabilita dalle Autorità Scolastiche, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente alla distribuzione pasti nei refettori, l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte del servizio, senza che l'I.A. possa rivalersi sull'A.C.

L'ente appaltatore non assume comunque alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente distribuiti, pertanto il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Art. 6 – Valore dell'appalto

L'importo dell'appalto, stimato con riferimento al prezzo a base d'asta escluso IVA è:

COMUNE DI SCARLINO –

l'importo, stimato con riferimento al prezzo a base d'asta di € 5,65 escluso IVA per 18.679 pasti annui = Euro 105.536,35 IVA esclusa = Importo totale per 4 anni Euro 422.145,40 IVA esclusa .

COMUNE DI GAVORRANO –

l'importo, stimato con riferimento al prezzo a base d'asta di € 5,65 escluso IVA per 38.558 pasti annui = Euro 217.852,70 IVA esclusa = Importo totale per 4 anni Euro 871.410,80 IVA esclusa

Importo totale per 4 anni Euro 1.293.556,20 per entrambi i servizi esclusa IVA .



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 7 – Calendario per l'erogazione del servizio

I pasti devono essere consegnati per tutto l'anno scolastico secondo il calendario di apertura e chiusura del servizio, tenendo conto delle sospensioni nei periodi di vacanza natalizia, pasquale ecc. che verranno stabiliti dalle autorità scolastiche.

Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente:

inizio		termine
1° ottobre	-	10 giugno – Scuola primaria
1° ottobre	-	30 giugno - Scuola dell'infanzia
15 settembre	-	25 agosto - Nido d'Infanzia

La Stazione appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno cinque giorni di preavviso, la data di inizio effettivo. La Stazione appaltante si riserva di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o delle proprie esigenze organizzative.

Art. 8 – Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" modificata con Legge 11/04/2000 n. 83 e del Dir.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", affinché siano garantite le prestazioni indispensabili.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'A.C., della quale non sia stata data alcuna comunicazione all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore, l'A.C. riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della possibile sospensione totale o parziale delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, pur senza l'esatta indicazione delle adesioni, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

Per fatto maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



TITOLO II

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 9 – 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, 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 CE 834/2007 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii; • Regolamento CE 710/2009 che modifica il regolamento CE 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE 834/2007, e ss.mm.ii; • Regolamento CE 967/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii; • Regolamento CE 1254/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, 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.

Il Comune inoltre intende utilizzare anche prodotti forniti da aziende appartenenti al circuito del Commercio Equo e Solidale (Associate IFAT, EFTA, FLO e NEWS), in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti risoluzione sul commercio equo e solidale e lo sviluppo (2005/2245(INI)) in cui viene auspicata una serie di interventi di sostegno e promozione in varie forme (fiscali, economiche, di formazione, ecc) a livello comunitario e degli Stati membri nei confronti del commercio equo e solidale. Carta Italiana del commercio Equo e Solidale approvata dall'Associazione Assemblea Generale Italiana del Commercio Equo e Solidale.

Legge 155/2003 Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, e ss.mm.ii.

I prodotti che devono obbligatoriamente essere inseriti nelle forniture come minimo sono i seguenti:

Fornitura delle derrate nel rispetto dei “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 30 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Produzioni locali

minimo:

almeno un pasto per ciascuna scuola per ogni menù stagionale da prepararsi con prodotti derivanti da filiera corta (produzioni della Regione Toscana). Es.: frutta, verdura, carne, pesce, formaggi. L'utilizzo di prodotti di provenienza locale deve risultare da idonea documentazione (es. bolle, fatture, accordi sottoscritti con produttori, ecc.) e deve essere efficacemente comunicato agli utenti.

Lavorazioni locali

minimo:

Pane di produzione artigianale prodotto da forno locale: quando previsto dal menù

Ricette tradizionali

minimo:

almeno un pasto per ciascuna scuola per ogni menù stagionale che comprenda ricette tradizionali locali o regionali

Produzioni provenienti dal Commercio Equo e Solidale:

minimo:

banane	quando	previsto	dal
menù			
ananas	quando	previsto	dal
menù			
zucchero	quando	previsto	dal
menù			

Questa Amministrazione, nell'ottica dello sviluppo sostenibile e nell'ambito della problematica dell'impatto delle proprie attività sull'ambiente e sulle comunità locali, intende valorizzare l'approvvigionamento di derrate alimentari provenienti da "filiera corta", valutando positivamente quelle proposte che prendono in considerazione l'obiettivo accorciare la filiera d'acquisto, riducendone i passaggi intermedi con conseguente riduzione del prezzo finale, offrendo al produttore locale nuove opportunità di vendita e rendendo direttamente percepibile al consumatore (utenti del servizio e famiglie) la qualità dei prodotti.

Nel caso in cui uno o più prodotti sopra elencati non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente 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 menù settimanale viene comunque rispettato.

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



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 10 – 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 D.P.G.R. n. 40/R/2006 Regolamento di attuazione del regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, e ss.mm.ii.

Art. 11 – 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:

Regolamento CE 834/2007 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii;

Regolamento CE 710/2009 che modifica il regolamento CE 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE 834/2007, e ss.mm.ii;

Regolamento CE 967/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii;

Regolamento CE 1254/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, e ss.mm.ii.

Art. 12 – 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. 193/2007, e successive modifiche ed integrazioni, e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

TITOLO III

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 13- Menù

La ditta presenterà l'offerta progetto realizzando i menù in tre varianti stagionali : menù autunnale, invernale e primaverile, inoltre dovranno essere realizzati i menù in tre varianti stagionali per le diete speciali: dieta per celiachia, dieta senza carne di maiale, dieta senza carne, dieta vegetariana.

I tre menù: autunnale/invernale/primaverile seguendo i criteri dietetici, proposti dovranno essere predisposti per diete speciali indicate nell'elenco riportato alleg. 3.

La dietista della ditta dovrà aver cura di contattare i genitori che hanno fatto richiesta di diete speciali.

Tutti i menù devono essere dettagliati sulla base delle stagioni.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



I menù proposti in sede di gara dovranno essere approvati dal Servizio Igiene Pubblica e Nutrizione della Azienda USL Toscana Sud-Est, la quale potrà chiedere di apportare le dovute modifiche.

L'A.C. si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù, 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'A.C.

I programmi alimentari dovranno essere redatti, per ciò che attiene agli aspetti nutrizionali, in modo conforme ai livelli di assunzione raccomandati dalle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Toscana (Deliberazione della Giunta Regionale Toscana del 13 settembre 2016, n. 898 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" e ss.mm.ii.).

Le materie prime per la produzione dei pasti dovranno rispettare: 1. i CAM- "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di Ristorazione Collettiva", in particolare Sezione C relativa all'"Affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica", previsti dal DPCM del 30 marzo 2020 (ex art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del D.lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" (modificato dal D.lgs 56/2017); 2. le caratteristiche minime ulteriori rispetto ai CAM indicate nel documento "Caratteristiche merceologiche".

Art. 14 – Struttura dei menù

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 cucchiaio, la pasta bianca deve essere proposta massimo per 1 volta al mese.

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



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- delle uova 1 volta a settimana
- del formaggio 1 volta a settimana (proporre varietà diversa ogni menù)
- i salumi solo bresaola per la scuola materna e bresaola e prosciutto crudo per la scuola elementare 1 volta ogni 15 giorni.

I contorni devono essere preparati con verdure di stagione e in alternativa legumi, le patate devono essere proposte massimo 1 volta ogni 15 giorni.

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 50g.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 alla vigente normativa in materia.

Art. 15 – Diete speciali

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

Dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco)

Dieta per acetone

Dieta per celiachia

Dieta senza carne di maiale

Dieta senza carne

Dieta vegetariana

Dieta per soggetti obesi



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Dieta per soggetti diabetici

Dieta per soggetti dislipidemici

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 menù conserva la medesima struttura del menù di cui al precedente articolo n. 15 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'A.C.

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

Per gli utenti vegetariani deve essere presentato e fornito il menù 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'I.A., su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'A.C., 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 monoporzione 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 i più simili possibile a quelli utilizzati per i cestini standard (es. prodotti da forno per i celiaci).



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Il menù dovrà essere redatto dalla Dietista della Ditta e convalidato dalla Azienda USL 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. 16 – Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dall'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza aver preventivamente informato la Stazione appaltante.

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

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 e precedentemente comunicata all'A.C.

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

TITOLO IV

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art. 17 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nell'allegato n. 2 "Elenco grammature" nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù.

Le grammature dei prodotti previsti nel programma alimentare dovranno risultare diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: servizi educativi, scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e adulti così come previsto dalle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Toscana.

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 menù 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.18 – Menù 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, menù alternativi preparati con ricette tipiche locali, regionali, menù etnici (es. arabo) o altri particolari, richiesti in occasione di feste scolastiche. Detti menù sostituiranno il menù del giorno e nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto dall'A.C.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



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

TITOLO V

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 19 - Contenitori

E' a carico della ditta, per tutti i luoghi di somministrazione, la fornitura del materiale necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, nonché le tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri rigidi trasparenti, posate in metallo di misure diverse a secondo dell'età degli alunni, nel rispetto delle indicazioni fornite dai CAM.

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 menù 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 di carta 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. 20 - Mezzi di trasporto

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

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, di proprietà dell'I.A., devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 e successive modificazioni e debitamente autorizzati dall'Autorità Sanitaria Locale; in particolare si indica che: 1 il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida;

devono essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti;

devono essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile;

devono essere puliti giornalmente;

devono essere sanificati almeno una volta la settimana, salvo diversa indicazione della normativa vigente.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



L'aggiudicatario dovrà fornire in fase di presentazione d'offerta, aggiornata e mantenuta valida durante tutto il periodo di esecuzione del servizio, una "Scheda dei mezzi di trasporto" utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:



la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci



il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;



la targa dei mezzi di trasporto



copia delle carte di circolazione



scheda del programma di manutenzione, pulizia e sanificazione.

Art. 21 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

La ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole refezioni scolastiche e i servizi per la prima infanzia comunali, inclusa la consegna delle colazioni, in funzione : 1. del rispetto dell'orario di ristorazione programmato dai diversi plessi scolastici e dei servizi per l'infanzia; 2. di percorsi di percorrenza determinati in modo tale da assicurare un recapito veloce atto a garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto, alla temperatura di legge; 3. della disponibilità di un numero di mezzi adeguati ad assicurare le condizioni di cui ai punti che precedono, ed in particolare dei tempi di percorrenza massimi sopra indicati a garanzia della qualità stessa dei servizi.

L'aggiudicatario provvede con propri mezzi e proprio personale al trasporto dei pasti dal luogo di produzione al luogo di consumazione senza ulteriori oneri per le Amministrazioni; tali costi si intendono interamente compensati nel prezzo di appalto

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 dell'infanzia:

➤ La consegna dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì dalle ore **11,50** alle ore **12,50**;

tale orario dovrà essere rispettato in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. In ogni caso 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 offerta 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.

TITOLO VI

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 22 - 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.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



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 predisporre 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. 23 - 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 menù e nelle quantità previste dall'elenco grammature (allegato 2).

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

Si precisa che il servizio di refezione potrà essere svolto anche in più turni; in tal caso fra i turni di distribuzione il personale dell'appaltatore provvede a ripristinare i locali per l'utilizzo da parte del turno successivo sulla base delle normative vigenti anche di carattere sanitario.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

La somministrazione dei pasti deve avvenire negli intervalli concordati con l'autorità scolastica e definita all'inizio dell'anno.

Il tempo di distribuzione e di consumazione sarà indicativamente minimo di 45 minuti.

Art. 24 - Personale addetto alla distribuzione

L'appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti secondo le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, il trasporto e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire con modalità e tempistiche tali da garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del cibo, nonché ogni altro aspetto qualitativo dello stesso, e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Il 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 e comunque deve almeno prevedere per la fornitura un'unità lavorativa per ogni 50 pasti ed almeno un addetto per ciascun punto di sporzionamento.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



In caso di necessità l'A.C. potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Come meglio specificato successivamente l'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla pulizia e arieggiamento dei locali dove è stato consumato il pasto, 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.

Art.25 – 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;

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;



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difforni 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.

Le operazioni di pulizia delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti dovranno essere effettuate nell'apposito locale del Centro Cottura. Le operazioni di pulizia delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti delle scuole: infanzia di Scarlino, infanzia di Gavorrano e infanzia del Grilli dovranno essere effettuate presso la rispettiva cucina.

E' a carico della ditta, per tutti i luoghi di somministrazione, la fornitura del materiale necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, nonché le tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri rigidi trasparenti, posate in metallo di misure diverse a secondo dell'età degli alunni, nel rispetto delle indicazioni fornite dai CAM.

Art.26 - Servizi aggiuntivi

Potranno essere forniti dall'aggiudicatario, su specifica richiesta dei Comuni, con le modalità che sono state specificate nell'offerta tecnica, e ad un costo unitario che potrà essere concordato in base al singolo servizio richiesto, ma comunque non superiore al costo del pasto scolastico offerto in sede di gara, ulteriori servizi aggiuntivi quali (elenco non esaustivo):

- fornitura pasti per il personale addetto alla protezione civile e antincendi boschivi in caso di emergenza,

- servizi di ristorazione in occasione di eventi organizzati nell'ambito della programmazione educativa, socio-culturale, sportiva e di altra tipologia, comunque gestiti o promossi dai Comuni,

- fornitura pasti servizi educativi/centri estivi,

- servizi di ristorazione aggiuntivi non compresi nelle tipologie e nei periodi già indicati (mensa dipendenti, colazioni di frutta etc....).

Le forniture cui sopra non potranno modificare il programma della ristorazione scolastica e dovranno essere comunque preventivamente concordati tra i comuni ed il concessionario, fermo restando l'obbligo del non superamento della produzione massima del centro cottura.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art.27 - Utilizzo centro cottura per uso diverso dai servizi scolastici richiesti

L'impresa potrà utilizzare il centro cottura e i mezzi di trasporto per la preparazione e la distribuzione di pasti destinati a terzi, previa autorizzazione dei Comuni secondo le seguenti modalità:

- entro i limiti della capacità produttiva del centro cottura
- in esclusione di qualsiasi limitazione o condizionamento del servizio di ristorazione scolastica
- impegnando personale addetto al centro cottura o ulteriore personale appositamente formato
- garantendo la corretta conduzione del centro cottura, ed in particolare il rispetto delle norme di sicurezza e igieniche previste dal presente capitolato.

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 28– 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) nel rispetto delle indicazioni fornite dai CAM.

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. 29 - 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.

Art. 30 - 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.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 31 – 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. 32 – 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. 33 – 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. 34 – Rifiuti

L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa dei Comuni 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. 152/2006 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.35– 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.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 36 – Igiene degli alimenti

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana (D.P.G.R. n. 40/R/2006 Regolamento di attuazione del regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento CE n. 5 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, e ss.mm.ii;).

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Art. 37 – Igiene della produzione

La preparazione e cottura degli alimenti deve avvenire in ottemperanza alla normativa vigente, ai CAM ed alle Linee Guida sulla ristorazione scolastica della Regione Toscana.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana (D.P.G.R. n. 40/R/2006 Regolamento di attuazione del regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento CE n. 5 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, e ss.mm.ii;).

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria deve garantire, in ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione ove sia presente proprio personale, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, che vengano applicate, mantenute e aggiornate, le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP specifico del servizio in questione (centro cottura, trasporto e distribuzione), e precisamente:

schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati, sia per la produzione dei pasti standard che per quelli destinati a diete speciali per motivi di salute;

procedura dettagliata che descriva tutte le fasi e che indichi le responsabilità a partire dallo stoccaggio delle materie prime, alle lavorazioni, confezionamento, trasporto, distribuzione;

procedura, con le stesse modalità identificative cui sopra, relativa alle diete speciali per motivi di salute;

procedure, con le stesse modalità identificative cui sopra, per la gestione di allerta;

elenco del personale in servizio presso il centro di cottura, il trasporto ed i terminali di consumo, completo di mansione, livello contrattuale e orario di servizio;

formazione del personale in merito alle procedure igieniche, di sicurezza sul lavoro e di gestione delle diete speciali per motivi di salute, con particolare riferimento alla gestione delle diete a rischio vita, sia per il personale del centro di cottura che per quello di distribuzione.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 38 – 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.
- 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 in confezioni da 1 Kg.
- 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 menù.
- Le fragole devono essere condite con zucchero e succo di limone
- Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta delle derrate deve tenere conto della stagionalità degli alimenti.
- I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.
- L'Impresa si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti, tossinfezioni, infezioni ed intossicazioni derivati da cibi preparati.
- La verdura utilizzata deve essere fresca, ad eccezione delle tipologie specificate nell'Allegato "Caratteristiche Merceologiche" e pulita lo stesso giorno del consumo; se consumata cruda deve avere un'accurata pulizia e condita al momento della distribuzione;
- La frutta deve essere trasportata lo stesso giorno dal Centro cottura ai locali di somministrazione ed il lavaggio della stessa deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo.
- Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione; gli stessi devono essere prelevati dalla refrigerazione in quantità congrue alla relativa capacità e tempi di cottura.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- Non devono essere utilizzate verdure, carni e pesci precotti e/o preparati in centri di cottura diversi da quello comunale, ad eccezione delle tipologie specificate nell'Allegato "Caratteristiche Merceologiche".
- E' vietata la somministrazione di carni al sangue e cibi fritti;
- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre l'assoluta freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte, dello yogurt ecc.
- Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione.
- Non congelare nuovamente le materie prime precedentemente scongelate; 21. non congelare le materie prime acquistate fresche.
- Non congelare il pane.
- Effettuare lo scongelamento come indicato dalla normativa HACCP.
- Non utilizzare preparati per purè o prodotti simili.
- Le verdure dovranno essere preparate in luogo nella stessa mattinata del consumo, dunque le verdure cotte dovranno essere cotte in luogo e non del tipo precotto, e le verdure crude dovranno essere preparate in luogo e non del tipo pre-lavato e pretagliato.
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
- I contorni freddi dovranno essere conditi al momento del consumo e l'Impresa dovrà fornire l'occorrenza per il condimento: olio, sale, aceto e limone.
- Per tutti i tipi di cottura e condimento si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- 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. 39 - Riciclo

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le eccedenze alimentari (derrate non consumate), così come consentito dalla L. 166/2016 art. 13 (modifica Legge 155/2003), potranno essere destinate a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti. Pertanto potranno essere ritirate dalle Associazioni onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale.

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo nell'ambito della ristorazione scolastica dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro cottura, ma deve essere eliminato in loco o destinato a distribuzione benefica in base ai singoli accordi.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'appaltatore.

Per la gestione delle eccedenze alimentari e dei rifiuti si rinvia ai CAM in particolare:



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



“Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto da inviare telematicamente al Comune, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio;

“Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto da normative oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

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

Art. 40 – 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 (bisogna tener conto che l'elevato utilizzo di acqua calda richiede energia per riscaldare),
- ☐ 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,
- ☐ Utilizzare lavastoviglie che possano essere direttamente alimentate con acqua calda dell'impianto sanitario dell'edificio,
- ☐ 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.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



TITOLO VIII

PERSONALE

Art. 41 – 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;
-



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- 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. 42- Organico

Dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore presso ciascun terminale di consumo per ogni 50 (cinquanta) utenti per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione.

Nel caso in cui il numero degli utenti ecceda di 10 unità rispetto al numero di 50 e suoi multipli, è necessario integrare un operatore.

Esempio:

Numero utenti	Fino a 50	Da 51 a 100	Da 101 a 150	Da 151 a 200
Numero addetti sporzionamento	1	2	3	4

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; le pulizie dei terminali di consumo infra-turno e comprendente anche del ripristino acqua e pane sui tavoli fino a fine servizio.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



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 la 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 preventivamente comunicate all'A.C. per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'Impresa non può procedere ad alcuna variazione.

Art. 43 – 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 e 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.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 44– Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (L. 71/2021) e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs 81/2008, 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 rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione Mensa effettuerà presso il Centro di cottura.

Art. 45 – 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. 46 – 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. 47 – 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. Lgs. n. 193/2007);
- 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



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- 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.)

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento per il personale impiegato per le attività del Servizio oggetto dell'appalto anche l'ottemperanza delle normative vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro di igiene e sicurezza alimentare e dei CAM.

Al fine di garantire un proficuo rapporto tra l'Impresa, il corpo insegnante e i genitori, l'Impresa è tenuta ad organizzare per ciascun anno scolastico almeno un incontro formativo congiunto rivolto a tali soggetti, durante il quale affrontare le tematiche relative all'organizzazione aziendale di un servizio di ristorazione scolastica, le normative di riferimento, la divulgazione del progetto di servizio, le tecniche di relazione con gli utenti.

Art. 48 - Rilevazione pasti

Il personale dovrà utilizzare l'applicativo gestionale dell'Ente per la rilevazione e comunicazione giornaliera del numero dei pasti all'Ufficio Scuola Comunale.

Art. 49 – 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.Lgs. 81/2008 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. 50 – 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



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



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.

Il Contratto collettivo territoriale di riferimento per il presente appalto è il CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo

TITOLO IX

PRIVACY

Art.51 - Riservatezza e trattamento dei dati personali

L'aggiudicatario ed i Comuni, per gli ambiti di rispettiva competenza, si obbligano a mantenere riservate le informazioni relative alle attività di cui verranno a conoscenza in relazione all'appalto in oggetto e si obbligano altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni in attuazione delle disposizioni di cui al D. Lgs. 196/ modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016. Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'appaltatore nella persona del legale rappresentante, assumerà la qualità di responsabile del trattamento dei dati eventualmente conferiti direttamente dagli utenti o dai Comuni. In ogni caso il trattamento potrà avvenire esclusivamente per le finalità connesse allo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento sopra indicato, con divieto di comunicazione a terzi o diffusione dei dati, adozione delle misure adeguate di sicurezza previste dal Regolamento UE 679/2016 e l'obbligo di comunicare ai Titolari del trattamento di ciascun comune violazioni di accesso, situazioni anomale o di emergenza, nonché eventuali richieste degli interessati all'accesso, alla rettifica, all'integrazione, alla cancellazione dei propri dati, nel rispetto della normativa vigente.

Art.52 - Codice del dipendente

L'Impresa, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal DPR 62/2013 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) ai sensi dell'art. 2 comma 3 dello stesso DPR.

La violazione degli obblighi di cui al DPR 62/2013 può costituire causa di risoluzione del contratto.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



L'Amministrazione verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'impresa il fatto assegnando un termine non superiore a 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

TITOLO X

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 53 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità previste dai CAM e quelle ulteriori ritenute opportune nel caso specifico, controlli sullo svolgimento del servizio, sulle condizioni igienico-sanitarie dei locali in cui esso viene espletato e/o degli automezzi adibiti al trasporto dei contenitori (per questi ultimi sarà anche valutata la pulizia esterna), sul personale addetto e sulla qualità delle derrate utilizzate, allo scopo di appurare il rispetto delle leggi che regolano la materia e del capitolato e in particolare sulla qualità merceologica degli alimenti, del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti, della buona organizzazione e conduzione del servizio e controllo del gradimento dei pasti.

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 la corretta esecuzione del servizio.

Art. 54- 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'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.

Art. 55 - Diritto di verifica della Commissione Mensa

E' diritto dei componenti della Commissione 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.

L'Impresa dovrà organizzare dietro richiesta, un pranzo per i componenti della commissione mensa, da svolgersi di volta in volta presso i singoli plessi.

Art. 56 - Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione appaltante, per le quantità dei campioni prelevati.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

Art. 57 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I competenti servizi ASL o i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato all'A.C. per le derrate bloccate.

Art. 58 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (Sistema HACCP)

L'Appaltatore, in attuazione della normative CE di riferimento, dovrà redigere obbligatoriamente un sistema di autocontrollo attraverso il quale garantire: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004 e ss.mm.ii. . 29 In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011, e ss.mm.ii., deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire, secondo il proprio manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE 852/2004 ss.mm.ii., l'igiene dei locali di produzione e somministrazione.

I piani di autocontrollo devono essere conservati all'interno delle strutture produttive e distributive e forniti in copia al Comune per opportuna garanzia, che devono essere costantemente informati anche in merito ad eventuali variazioni ed aggiornamenti.

Art. 59 - 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:



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- 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.

Art. 60 – Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora del prelievo.

Art. 61 – Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 62 – Osservazioni all'impresa aggiudicataria

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal contratto.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



TITOLO XI

GARANZIE INERENTI AL SERVIZI

Art. 63 – Stipulazione del contratto

Il soggetto gestore si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota.

2. Il contratto verrà stipulato in forma di atto pubblico amministrativo presso il Comune di Scarlino.

3. La stazione appaltante si riserva, nei casi di motivata urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della sottoscrizione del contratto (art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016), purché siano già state stipulate le polizze assicurative previste e sia stata depositata la cauzione definitiva.

4. La stipula del contratto dovrà avvenire al massimo entro sessanta giorni dalla efficacia dell'aggiudicazione.

5. Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, potrà essere dichiarata, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, fatto salvo ogni danno subito.

6. Nel caso di cui al comma precedente, il Comune procederà all'aggiudicazione a favore dell'impresa seconda classificata, previa verifica dei requisiti necessari; restano, inoltre, a carico dell'aggiudicatario inadempiente tutte le spese relative alla procedura di affidamento e di gara per cui si è dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 64 – Fallimento dell'appaltatore

In caso di fallimento dell'Appaltatore il Comune di Piombino si riserva la facoltà di esercitare la procedura indicata nell'art. 110 del D. Lgs. 50/2016.

Nel caso di Raggruppamento temporaneo di imprese si procederà ai sensi dell'art. 48, commi 17 e 18 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 65 – 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. 66 – Recesso

Resta salva la facoltà del Comune, ove ricorrano obiettive e comprovate circostanze di interesse pubblico, di recedere in qualunque momento dal contratto, anche se è stata iniziata l'esecuzione delle prestazioni.

In tal caso si procede secondo quanto indicato dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016.

Il recesso deve essere comunicato all'Appaltatore mediante PEC e ha effetto decorsi 20 (venti) giorni naturali e consecutivi dalla sua notificazione.

Resta esclusa la facoltà dell'Appaltatore di richiedere il recesso del contratto prima della sua scadenza, se non nei casi previsti dal vigente Codice Civile.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 67 - Deposito cauzionale provvisorio e definitivo

L'offerta dovrà essere corredata dalla garanzia provvisoria di cui all'art. 93 del d.lgs. 50/2015, pari al 2% del prezzo a base di gara, da prestarsi secondo le modalità previste nel disciplinare di gara. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nei casi previsti dal disciplinare di gara.

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una garanzia definitiva pari al 10 % dell'importo contrattuale o superiore nei casi previsti dalla legge, secondo le modalità ed i termini di cui all'art. 103 del D. Lgs. N° 50/2016 e ss.mm.ii.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'affidatario dovrà reintegrarla entro 15 giorni dalla comunicazione del prelievo operato da parte del Comune per fatti connessi con l'esecuzione del contratto stesso; il Comune, ove ciò non avvenga, attiverà il contraddittorio ai fini dell'eventuale risoluzione del contratto.

Art. 68 – Assicurazioni

Ogni responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico dell'Impresa appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune danneggiato e/o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

L'Impresa dovrà assicurarsi contro i rischi derivanti dall'esercizio del servizio di refezione, stipulando polizze assicurative RCT/O con primaria compagnia assicuratrice:

1. polizza assicurativa di responsabilità civile contro terzi-RCT con una primaria Compagnia di assicurazione per l'intera durata dell'appalto, nella quale sia indicato che le Amministrazioni comunali sono considerate "terze" a tutti gli effetti di legge e sono sollevate da ogni tipo di responsabilità civile e penale; la polizza deve obbligatoriamente prevedere:

la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, da avvelenamenti, da ingestione di cibi e/o bevande avariate nonché da ogni altro potenziale danno agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto;

la copertura di tutti i danni, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione;

l'espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dei Comuni per tutti i rischi, nessuno escluso;

l'impegno che l'assicurazione provvederà alla formalizzazione della proposta liquidativa o della contestazione della richiesta di danno, entro 45 (quarantacinque) giorni dalla presentazione da parte del terzo reclamante, della documentazione completa per l'eventuale risarcimento;

gli importi dei massimali nelle seguenti misure:

non inferiore a € 5.000.000,00 per singolo sinistro;

non inferiore a € 2.500.000,00 per persona danneggiata e per danni a cose;

non inferiore a € 100.000,00 e non superiore a 500.000,00 per singolo sinistro per

danni a cose di terzi in consegna e/o custodia all'appaltatore;

2. polizza assicurativa di responsabilità civile verso prestatori di lavoro-RCO con una primaria Compagnia di assicurazione per l'intera durata dell'appalto, nella quale sia indicato che il Comune è considerato "terzo"



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



a tutti gli effetti di legge ed è sollevato da ogni tipo di responsabilità civile e penale; la polizza deve obbligatoriamente prevedere:

la copertura dei danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio;

l'espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso;

l'impegno che l'assicurazione provvederà alla formalizzazione della proposta liquidativa o della contestazione della richiesta di danno, entro 45 (quarantacinque) giorni dalla presentazione da parte del terzo reclamante, della documentazione completa per l'eventuale risarcimento;

gli importi dei massimali nelle seguenti misure:

non inferiore a € 5.000.000,00 per singolo sinistro;

non inferiore a € 2.500.000,00 per persona danneggiata prestatrice di lavoro.

Per l'intera vigenza contrattuale l'appaltatore è tenuto a dimostrare la permanenza delle coperture assicurative citate producendo copia delle quietanze di pagamento dei ratei di premio successivi al primo entro 30 giorni dalla rispettiva data di scadenza o delle eventuali polizze emesse in sostituzione delle polizze sopra indicate da giudicarsi idonee ed equivalenti da parte del comune quali quelle accettate in sede di gara.

Nel caso di mancata dimostrazione della permanenza della copertura assicurativa entro i termini sopra individuati, il Comune procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del c.c. con conseguente incameramento, a titolo di penale, della cauzione definitiva rilasciata.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'appaltatore anche per danni coperti o non coperti dalla polizza assicurativa sopra indicata e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalla stessa, comunque riconducibili alle attività inerenti il servizio e le condizioni del presente capitolato.

Agli effetti assicurativi, l'appaltatore, non appena venuto a conoscenza dell'accaduto, è tenuto a provvedere alla denuncia del sinistro alla Compagnia assicurativa con la quale ha provveduto alla sottoscrizione delle polizze e a darne dettagliata comunicazione al Comune

Art. 69 – 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. 70 – 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. 71 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

L'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni: produzione, trasporto e distribuzione dei pasti.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 72 – 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. 73 – Documentazione contributi CEE

Nel caso in cui ai Comuni di Gavorrano e Scarlino venga offerta l'opportunità da parte della CEE o altri organismi nazionali o sovranazionali di utilizzare prodotti alimentari a prezzi ridotti, l'I.A. si impegna ad acquistare tali prodotti per conto dell'A.C.. il risparmio sull'acquisto di dette materie prime andrà ristornato al Comune di norma attraverso uno sconto sul prezzo dei pasti fatturati.

In caso l'I.A. non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.

Art. 74 – 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 e straordinarie, 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.

Art.75 - Documentazione e riconsegna dell'immobile

Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare ai Comuni i locali, comprensivi di impianti, macchine, arredi ed utensileria, in perfetto stato di pulizia, di funzionamento nonché alla consegna di certificazioni qualora vengano effettuati interventi tali da modificare o sostituire attrezzature e/o impianti originari.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni dovuti ad imperizia, incuria, mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



TITOLO XII

INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 76 - Inadempienze e penalità

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

- € 250,00**
- per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
 - 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;
 - Non conformità operative rispetto a quanto previsto dal Manuale di autocontrollo igienico nel Centro Cottura. € 100,00 nel refettorio;
 - Per ogni mancato rispetto del monte ore previsto in sede di offerta;
 - per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
 - per ogni caso presso il Centro Cottura e refettori di mancato rispetto delle grammature, verificato su venti porzioni della stessa preparazione;
- € 500,00**
- Per mancata effettuazione dei controlli analitici inerenti la messa in atto del sistema HACCP;
 - Per irregolarità nello smaltimento dei rifiuti (per ogni scuola e per il Centro Cottura)



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



€ 1.000,00

Mancata osservanza delle regole di comportamento del personale

Per il mancato utilizzo, non preventivamente autorizzato dall'A.C. dei prodotti certificati richiesti dal presente capitolato o dichiarati in sede di gara;

Per ogni analisi microbiologica giudicata positiva rispetto ai limiti previsti dalla normativa della Regione Toscana

Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'autorità penale;

Nel caso di mancata consegna anche parziale del numero di pasti richiesti dal singolo plesso scolastico, penale da € 50,00 a € 500,00 in relazione ai pasti mancanti o consegnati dopo la fine del servizio, oltre al mancato pagamento dei pasti non consegnati.

Inoltre qualora fosse oltrepassato il limite delle due ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, sarà applicata una penale pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tali limiti, riservandosi l'A.C. di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della Ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo.

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. 79, potrà proseguire nell'applicazione di penali raddoppiate rispetto a quanto sopra indicato. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Art. 77 – 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. 78 – 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.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



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. 79 – 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.

Art. 80 – Oneri a carico del Comune

Al Comune di Scarlino, oltre a quanto specificato in altri articoli, fa carico quanto segue:

pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio fornito;



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



la messa a disposizione del Centro cottura Comunale, comprese le spese delle utenze del centro cottura e dei refettori (FATTO SALVO UN RIMBORSO FORFETARIO DA PARTE DELLA DITTA PARI A € **3.000,00** ANNUI).

Al Comune di Gavorrano, oltre a quanto specificato in altri articoli, fa carico quanto segue:
pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio fornito;
la messa a disposizione del Centro cottura Comunale e dei refettori, comprese le spese delle utenze del centro cottura e dei refettori (FATTO SALVO UN RIMBORSO FORFETARIO DA PARTE DELLA DITTA PARI A € **4.000,00** ANNUI).

TITOLO XIII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 81– 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. 82 - 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.

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari i soggetti che si sono aggiudicati appalti, contratti di lavoro o forniture di servizi presso un Comune o un ente pubblico devono comunicare uno più conti correnti dedicati per i pagamenti connessi al contratto (Legge 13/08/2010, n. 136).

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).



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Art. 83- Revisione prezzi

Il prezzo di aggiudicazione è fisso e non revisionabile.

In deroga a ciò l'A.C. potrà riconoscere la revisione del prezzo ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016 su richiesta della Ditta a partire dallo scadere del primo anno di contratto sulla base dell'incremento dell'indice dei prezzi al consumo pubblicata dall'Istat riferita al mese di luglio.

Art. 84 - Foro competente

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

Art. 85 – 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. 86 - Rinvio

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



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



TITOLO XIV ALLEGATI

ALLEGATO "1" – TABELLE MERCEOLOGICHE

PREMESSA

La Stazione appaltante richiede che per la gestione dei Centri Cottura Comunali di Gavorrano e Scarlino per la refezione scolastica la Ditta Aggiudicatrice rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 (pubblicate nella G.U. n 90 del 04.04.2020).

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche indicate di seguito nel presente documento.

Il dettaglio che segue costituisce un elenco esemplificativo delle derrate che di norma compongono il menù della refezione scolastica; qualora venisse richiesto di impiegare nel menù derrate che non sono comprese nel dettaglio, sarà cura dell'Ufficio Associato Servizi Scolastici fornire le caratteristiche merceologiche di tali prodotti e provvedere a fornire l'autorizzazione solo dopo aver verificato le schede tecniche dei prodotti individuate dall'azienda aggiudicatrice. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (Organismo Geneticamente Modificato) e generi liofilizzati.

In considerazione di particolari esigenze di servizio che si dovessero presentare, previo accordo e autorizzazione in deroga con l'Ufficio Associato Servizi Scolastici, potranno essere fornite derrate surgelate o confezionate in ATM, in alternativa a quelle fresche previste.

Per particolari necessità o progetti delle scuole che usufruiscono della Refezione Scolastica, potranno essere richiesti alimenti non previsti nel seguente elenco, previo accordo ed autorizzazione con Associato Servizi Scolastici

I prodotti alimentari presenti nei Centri Cottura devono essere esclusivamente quelli previsti per la preparazione del menu approvato.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà non idonee.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico-sanitaria l'Amministrazione si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione dei menù e fino al ripristino della situazione di normalità.

La provenienza dei prodotti deve risultare dal documento di trasporto e/o dall'imballo originale. In particolare per quanto concerne i prodotti ortofrutticoli, gli stessi devono essere consegnati nelle confezioni originali.

Gli imballaggi devono garantire un'adeguata protezione del prodotto, devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti alimentari devono pervenire intatte e sigillate.

Le confezioni sottovuoto devono avere l'involucro integro, ben aderente alla carne (indice della presenza del sottovuoto), l'etichetta conforme alla normativa vigente e i materiali impiegati per il confezionamento (imballaggio primario) conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva, ove necessario, la facoltà di richiedere una dichiarazione del legale rappresentante dell'azienda fornitrice dei prodotti offerti che attesti la provenienza dei prodotti medesimi con allegate le schede tecniche dei prodotti, le quali dovranno contenere i seguenti elementi:

Denominazione di Vendita;

Marca del Prodotto;

Denominazione del Produttore;

Sede dello Stabilimento Produttivo;

TMC o Data di Scadenza;

Ingredienti;

Dichiarazioni;

Caratteristiche Merceologiche;

Caratteristiche Chimico/Fisiche;

Caratteristiche Microbiologiche;

Valori Nutrizionali;

Caratteristiche di Confezionamento;

Modalità di Conservazione;

Requisiti/Limiti Cogenti;

Tracciabilità/Rintracciabilità;

Assenza di OGM.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



I prodotti "biologici" devono rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia (Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni). I prodotti devono arrivare nelle cucine in confezioni originali, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno degli Organismi di Controllo a ciò autorizzati. Sull' etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

Tutte le richieste di integrazione, modifica, variazione del menù devono essere inviate per scritto dalla Ditta aggiudicatrice all'Ufficio Associato Servizi Scolastici con adeguata motivazione e/o documentazione attestante la richiesta. La richiesta deve pervenire almeno 48 ore prima dell'eventuale variazione.

Punto 1: CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

1.1 Carni bovine fresche

Le carni fornite, devono essere di provenienza italiana, conformi ai requisiti del Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da dette norme.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti del Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da detta norma.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive attuali. Gli animali devono offrire garanzie dal punto di vista sanitario, nutriti con mangimi vegetali no OGM.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 5%.

Le carni devono presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004, confezionate sottovuoto (non devono contenere liquido di sgocciolamento), appartenere rispettivamente a vitelloni in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento, presentate nei seguenti tagli anatomici:

- α) per il vitellone posteriore: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello;
- β) per il vitellone anteriore: fesone o sodo di spalla, reale, sorra o cappello del prete.

I pezzi da utilizzare per gli hamburger, le polpette o il polpettone devono provenire esclusivamente da tagli di posteriore.

I pezzi da utilizzare devono arrivare al Centro Cottura interi ed essere lavorati sul posto non prima di 36 ore dal consumo.

Qualora detti tagli non fossero disponibili, potranno essere utilizzati anche altri tipi di tagli, da concordare preventivamente con l'ufficio Associato Servizi Scolastici



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



La carne di vitellone deve essere fresca, né congelata, né scongelata, in confezioni sottovuoto, priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, porzionata in pezzi anatomici, proveniente da animali in ottime condizioni di salute.

Le carni di vitellone fresche devono avere un sistema muscolare ben carnoso di colore rosso-rosa, consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura, grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, di età non superiore a 24 mesi.

Le carni bovine devono corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e devono essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame, o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate o alterate. L'etichetta deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

1.2 Carni suine fresche

Le carni di suino fresche devono provenire da animali allevati e macellati in Italia, confezionati sottovuoto nel seguente taglio: lombo disossato (filoni) taglio "Bologna". I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Le carni devono essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere fresche né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ivi compreso il divieto di somministrare estrogeni e farine di origine animale. Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie si fa riferimento alle carni di vitellone.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive attuali. Gli animali devono offrire garanzie dal punto di vista sanitario, nutriti con mangimi vegetali non OGM.

Le carni suine devono corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e devono essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame, o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate o alterate. L'etichetta deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

1.2 Pollame fresco

Le carni avicunicole devono essere sempre fresche, confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, appartenenti alla classe A (Reg. CEE 1906/90 e reg. CE 1234/2007 e s.m.i.), esclusivamente allevati a terra con possibilità di movimento. Le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, le carni devono essere prive di estrogeni, di



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



sostanze ad attività antibatterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CE/UE 270/97-D.L. 118/92 s.m.i.) né residui di antiparassitari. Gli animali devono offrire garanzie dal punto di vista sanitario, nutriti con mangimi vegetali no OGM. La conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici, conservanti chimici.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati sul territorio nazionale e presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004.

Le carni devono provenire da animali macellati, sezionati e confezionati sottovuoto (non devono contenere liquido di sgocciolamento) in stabilimenti di produzione italiani riconosciuti, autorizzati e controllati ai sensi del d.l.vo 193/2007 e ai sensi del Reg. CE 853/2004.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 5%.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo.

Deve essere conservato e trasportato con automezzi idonei refrigerati a temperatura compresa tra 0°C e +4 °C.

- Pollo a busto fresco: pollo di allevamento industriale, su territorio nazionale, preparato a busto, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale. Pollo di età < 10 settimana, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile, con peso tra 900g e 1200g. Privo di testa e collo (la resezione del collo deve avvenire a livello dalla terzultima vertebra cervicale). Zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica. Il busto devr risultare esenti da intestini, stornaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio. La breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti. La frattaglia non viene accettata. Alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera. Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti. Devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca. Il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzione di continuità né ecchimosi o macchie verdastre. La carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità. Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa in vigore. Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica) come definito dalle direttive attuali.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- Coscia di pollo (sovracoscia e fuso) e petto di pollo: la coscia è l'arto posteriore costituito dalla muscolatura ben aderente all'osso che non deve presentare fratture, ottenuto da sezionamento di polli allevati nel rispetto delle caratteristiche richieste. Il petto di pollo è corrispondente ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale, con un peso complessivo singolo di circa 350g compreso il filetto. Devono essere privati della pelle e dei grassi. La produzione e commercializzazione deve essere conforme alla normativa vigente, l'etichettatura deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa in vigore. Devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica. La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume. Non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Non devono presentare fratture, edemi ad ematomi. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato. Le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica). Per le scuole d'infanzia la sovra coscia deve essere disossata. Il pollo disossato deve pervenire assolutamente privo di frammenti ossei per motivi di sicurezza inerente alla tenera età dei consumatori.
- Petto di tacchino: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" appartenente alla classe A (reg. CE 1906/90 e succ.), corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza della carena dello sterno, può residuare una lamina fibro-cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il colorito deve essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiusioni emorragiche. Per le altre caratteristiche di produzione fare riferimento a "Coscia di pollo (sovracoscia e fuso) e petto di pollo".
- Coniglio disossato fresco: deve essere di prima qualità, senza pelle, testa, zampe, interiora e disossato. Deve provenire da uno stabilimento di produzione nazionale, esclusivamente confezionato, autorizzato e controllato ai sensi del D.Lgs 193/2007. Le carni devono essere di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono avere colori, odori o sapori atipici. Pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue. Il grasso di copertura deve essere discretamente sviluppato, non ci devono essere segni di ossidazione dei grassi. Non devono presentare ecchimosi, lacerazioni. Le confezioni non devono contenere liquido trasudato. Deve essere fornita una pezzatura non superiore a 1,200 Kg cad.. Il coniglio disossato deve pervenire assolutamente privo di frammenti ossei per motivi di sicurezza inerente alla tenera età dei consumatori.

Il sistema di confezionamento usato nella preparazione dei diversi prodotti oggetto della fornitura è il sottovuoto e deve risultare idoneo per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004. All'interno delle confezioni non devono essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Ogni confezione deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale. Sono esclusi dalla somministrazione i polli, i conigli e tacchini congelati.

1.3 Salumi

I prodotti devono essere conformi al Reg. CE 853/2004, al D.Lgs 109/1992, al D.M. 21/03/73, al Reg. CE 852 e 1935 del 2004, al Reg. CE 10/2011 e al D.G.R.T. 1878/11.

I prodotti devono essere di provenienza italiana (origine delle carni e lavorazione), rispondente al D.M. 2109/2005, confezionati sottovuoto, senza aggiunta di conservanti, glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia e caseinati. Non devono contenere fonti di glutine.

- Prosciutto cotto di alta qualità, non ricomposto, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce di suino del peso compreso fra i 6-8 Kg circa, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti e sacche di gelatina, deve avere carne di colore rosa chiaro, e compatta. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo. La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. L'aroma deve essere dolce, "di nocciola" e non acidulo. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Umidità max: 75,5 % +/-3%. Non deve essere usato prosciutto pre-affettato, confezionato o sottovuoto.
- Fesa di Tacchino Arrosto: deve essere di buona qualità, presentare consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Richiesta pezzatura intera.
- Bresaola: deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane. Deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. Umidità max: 65 % +/-3%. Grassi max: 7 % +/-3%.
- Prosciutto Crudo di Parma DOP o San Daniele DOP: devono rispondere alle condizioni e ai requisiti stabiliti nei disciplinari di produzione in vigore. Richiesta pezzatura intera.
- Mortadella Bologna IGP: la mortadella deve rispondere alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione in vigore. Richiesta pezzatura intera.
- Speck Alto Adige IGP: lo speck deve rispondere alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione in vigore. Deve essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. Richiesta pezzatura intera.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



1.4 Prodotti ittici

I prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*).

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

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatari.

1.5 Uova fresche

Le uova da fornire devono essere di produzione italiana, biologiche, di categoria A extra fresche, pezzatura L, di guscio scuro, esenti da odori estranei, guscio sano, senza incrinature, pulito e senza tracce di feci o piume, con camera d'aria immobile non superiore a 6mm. Non devono contenere residui di concimi chimici o pesticidi, coloranti artificiali. L'albume deve essere chiaro, limpido ed esente da corpi estranei. Il tuorlo visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

È vietato l'utilizzo di uova non completamente cotte.

Le uova non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerate al di sotto dei + 5°C, né essere state pulite con procedimento umido.

La fornitura delle uova deve essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla ASL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da salmonella. Le uova devono essere conservate in frigorifero a +4°C.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, imballaggio, trasporto devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004. Per quanto non citato si rimanda alla normativa vigente.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



1.6 Uova intere pastorizzate

Le uova da usare per le preparazioni potranno essere del tipo pastorizzato. Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria A, intere, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, privo di ulteriori aggiunte, in confezioni da 500/1000g circa cad.

Punto 2: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI

Tutti i prodotti devono far riferimento alla normativa vigente, in particolare: D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono essere trasportati e mantenuti nel rispetto della normativa vigente.

I prodotti ortofrutticoli offerti devono essere di provenienza nazionale nel rispetto del criterio CAM per il biologico, fatta esclusione per le banane e l'ananas.

I prodotti devono essere di stagione, di prima categoria, al giusto grado di maturazione.

In caso di irreperibilità dei prodotti le deroghe devono sempre essere concordate con l'ufficio Associato Servizi Scolastici.

Frutta fresca ed agrumi

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- α) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- β) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni;
- χ) all'esterno dell'imballaggio devono essere ben visibili le indicazioni di tara e di peso netto;
- δ) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- ε) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- φ) intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

In particolare:

- Agrumi: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro) né ammorbidenti localizzati. Sono richiesti requisiti minimi di maturazione definiti dal contenuto in succo e colorazione tipici delle varietà. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà. Presenza di foghe ammesso ramoscello verde e foglia. Varietà arance es. Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale ecc..



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



- Albicocca: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà. Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal Nocciuolo. Colore arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia.
- Ananas: devono avere le caratteristiche tipiche delle specie.
- Anguria e Melone: i frutti devono presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza profumata e saporita. Da utilizzare private dei semi. L'anguria deve avere un picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna con colorazione tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra. Il melone deve essere di piena maturazione con accenno di distacco del picciolo e lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.
- Banana: deve possedere le caratteristiche tipiche della varietà, al giusto grado di maturazione ed esente da difetti.
- Ciliegia: piena colorazione, intera, sana. Aspetto fresco e con peduncolo. Frutto rosso pieno tipico per varietà.
- Fragola: deve essere intera, senza ammaccature, provvista di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato.
- Kiwi: deve possedere le caratteristiche generali tipiche delle varietà. Perfettamente sviluppato con polpa soda e ben distribuita. Colore marrone tipico per varietà.
- Limone: primo fiore e vertelli, succo superiore al 20% e per altre varietà superiore al 25%. Colorazione piena o parte verde per varietà verdelli e colorazione non verde scuro.
- Mandarino o Clementino: colorazione oltre 1/5 colorato ad inizio stagione per clementini, oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini in forma tipica per varietà.
- Mela (es. di varietà Golden, Delicious, Royal, Stark ecc) deve presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, esenti da danni alla polpa da disidratazione o gelo, raccolti con cura e buon grado di maturazione, con forma, sviluppo e colorazione nel pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita, tipici della varietà.
- Pera (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc): deve presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, esenti da danni alla polpa da disidratazione o gelo, raccolti con cura e buon grado di maturazione, con forma, sviluppo e colorazione nel pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita, tipici della varietà senza alterazioni per sole o primavera.
- Pesca (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): devono possedere le caratteristiche generali delle varietà. Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.
- Susina - Prugna: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà.
- Uva da tavola bianca o rossa (es. varietà Regina, Italia, ecc): deve essere costituita da grappoli aventi acini sani, puliti, privi di attacchi di parassiti o malattie, ben formati. Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola.

La frutta, qualora superi la grammatura pro capite di 150g deve essere comunque garantita in un frutto a persona.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione delle banane, deve essere sottoposta a accurato lavaggio.

Tutte le derrate devono avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Gli imballaggi devono rispettare tutte le norme vigenti in materia.

Il prodotto confezionato deve essere etichettato e conservato secondo la normativa vigente.

Verdura fresca

Gli ortaggi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili, in particolare devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- avere raggiunto una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei;
- in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Aglione e cipolla: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto, resistenti, compatti e non germogliati. Colore bianco o rosa per varietà con guaina internamente chiusa, forma da regolare ad irregolare senza foglie o fiori. Seconda categoria merceologica I.C.E.

Basilico: pianta vegetale con o senza radice. Foglia verde intensa, ben croccante, a mazzetto con fazzoletto. Mazzetti da 120 gr circa in busta in casse da 15/20 pz.

Broccolo e cavolfiore: infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, foglie fresche se presenti. La maturazione deve essere da poco serrato a chiuso e duro. Foglia da bianco a giallastro senza macchie e rosure di cavolaia.

Carota: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

Cetriolo: deve essere intero, di aspetto fresco, sano, esente da marciume e danni provocati da insetti o parassiti, pulito, senza sapore amaro, privo di umidità esterna anormale, privo di odore e sapore estranei. Deve aver raggiunto il giusto grado di maturazione.

Finocchio: deve essere sano e intero, privo di escoriazioni e marcescenze, privo di foglie, non avvizzito e disseccato, con cuore e brattee bianche, steli recisi in maniera uniforme, con taglio fresco e privo di germogli. La maturazione deve essere sufficiente.

Fungo coltivato (champignon): deve provenire da coltivazioni nazionali (L. 05/04/1985 n. 126), deve essere sufficientemente turgido, di forma, aspetto e sviluppo tipico della varietà. Non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio.

Melanzana: deve essere di morfologia uniforme, di forma globose, consistente, munita di calice e peduncolo, sana e priva di marciume.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Ortaggi a foglia verde: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di parassiti, umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Colore intenso. Con caratteristiche tipiche delle specie. Sono previsti i seguenti tipi: prezzemolo, lattughe, scarole, radicchi, spinaci, biette, cavolo cappuccio, cavolo nero, verze. Nelle lattughe è ammesso il difetto di colorazione tendente al rosso causato dall'abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo. Viene tollerato 10% nella pezzatura (riferito ad ogni singolo cesto).

Patata: (patata comune, di montagna e patata novella): deve essere di morfologia uniforme, selezionata per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola varietà (cultivar). Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di parassiti e lesioni esterne. La patata deve essere inoltre essere spazzolata, esente da odori, e retrogusti di qualunque origine.

Pomodoro: deve essere intero, sano, pulito, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Deve avere la polpa consistente, senza ammaccature. Il grado di maturazione del pomodoro deve essere omogeneo e tale che lo renda adatto alla preparazione prevista. Tipologie: grappolo, San Marzano da insalata, tondo insalatato).

Piselli e fagiolino: devono essere interi, di aspetto fresco, di sufficiente sviluppo, puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario, sani, con odore e sapore tipici della specie. Devono essere di prima categoria.

Porro: il bulbo deve essere bianco con foglie di colore verde intenso, la parte bianca deve costituire 1/3 della lunghezza totale e di aspetto tipico della specie.

Sedano da coste: colore verde pallido sbiancato alla base per 1/3, intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto. È ammessa leggera rugginosità ed al massimo due nervature aperte o rotte.

Zucca gialla: deve essere di aspetto fresco, resistente, consistente, sana, pulita, priva di sostanze estranee, priva di odore e/o sapore estraneo e marciume, con presenza di picciolo e di aspetto tipico della specie.

Zucchini (chiara, scura e Fiorentina con fiore): deve essere intere e munite di peduncolo, consistenti, polpa piena, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e non devono essere presenti foglie e fiori.

Altre erbe aromatiche: fanno parte di questa categoria: salvia, rosmarino, origano, ecc...con caratteristiche tipiche delle specie.

Spezie e aromi: fanno parte di questa categoria: noce moscata, zafferano, ecc.. con caratteristiche tipiche delle specie.

Legumi secchi

I legumi secchi (fagioli varietà borlotti e cannellini, ceci, lenticchie, cicerchie), anche sotto forma di farine, devono essere puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.) e privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio. Devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%).



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI







Frutta Secca

I frutti devono essere sani, esenti da marciume e alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, privi di odore e sapore estranei, esenti da muffe, privi di frammenti di gusci, non trattati con anidride solforosa. Devono essere confezionati ed etichettati secondo la normativa vigente.

Punto 3: PANE, PASTA, CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono:

-  essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11;
-  mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto;
-  riportare l'etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni;
-  essere indenni da infestanti, parassiti, larve, muffe e insetti o altri agenti infestanti, non devono contenere corpi estranei e alterazioni di tipo microbiologico.

Pane fresco

Il pane da fornire deve essere di provenienza regionale (Toscana), realizzato con farina di grano tenero del tipo "0" o del tipo "integrale" o del tipo "1" o del tipo "grani antichi" con particolare riferimento alle filiere locali a ciclo complete sostenibili, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 04/07/67 n. 580 e seguenti).

Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano o grani sopra citati, acqua, ridotte quantità di sale, lievito.

Il pane deve essere di produzione giornaliera (non oltre le 6 ore dalla cottura), raffreddato e l'umidità consentita non deve essere superiore ai limiti fissati per legge.

Deve essere fresco e riportare in etichetta la data di confezionamento. È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere trasportato in contenitori nel rispetto dell'art. 26 della Legge 04/07/1967 n.580.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa, a porosità uniforme;
- alla rottura o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
- pezzature di vari formati.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Crostini di pane

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali. Ingredienti: farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, olio EVO sale, malto, lievito. Confezionati in sacchetti per alimenti, etichettati a norma di legge.

Farine tipo "0" e "00"

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n.580/67. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992 n.109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Crostatina alla frutta

Crostatine di confettura realizzate con pasta frolla e farcitura di albicocca o frutti di bosco, confezionate in monoporzioni da 45g ed etichettate secondo la normativa vigente. Il prodotto deve presentare una forma regolare, uniforme o tipicamente rotonda, di colore dorato e la farcitura deve essere di colore tipico della frutta con odore caratteristico di un prodotto da forno, gradevole, delicato e fragrante. Sapore dolce, tipico del prodotto e consistenza friabile, tipico della pasta frolla.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato, assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n.580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992. Le confezioni devono riportare le diciture previste dalle leggi vigenti. Il pane grattugiato deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane comune secco avente i requisiti sopra detti.

Farina di mais

La farina deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi estranei, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Riso

Deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere del tipo fino nelle varietà ribe, parboiled, basmati, arborio o tondo nella varietà roma, scegliendo la tipologia adatta in base alla ricetta. Il riso deve avere un'umidità non superiore al 14% e risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni, parassiti animali vegetali e funghi, muffe. Deve avere chicchi integri, con tolleranza del 3% di rottura, ed esenti da difetti di qualunque natura, punteggiature, perforazioni, nonché esente da corpi estranei.

Farro perlato

I chicchi devono essere indenni e puliti, privi di infestanti e corpi estranei, l'imballaggio deve garantire il rispetto dei requisiti igienici previsti dalla normativa vigente. L'etichettatura deve essere conforme alle norme di legge. Il prodotto deve presentarsi di colore marrone chiaro, il chicco deve uniforme, circolareovale, intero, sgusciato e decorticato. Con una tolleranza di chicchi rotti del 3%. Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito. L'umidità del prodotto non deve superiore al 14 %. Il prodotto deve essere di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma). Il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione.

Orzo perlato

I chicchi devono essere indenni e puliti, privi di infestanti e corpi estranei, l'imballaggio deve garantire il rispetto dei requisiti igienici previsti dalla normativa vigente. L'etichettatura deve essere conforme alle norme di legge. Il prodotto deve presentarsi di grani ovali marrone sbiancati, decorticati ed interi. Con una tolleranza di chicchi rotti del 3%. Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito. L'umidità del prodotto non deve superiore al 14%. Il prodotto deve essere di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma). Il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione.

Gnocchi di patate

Gli gnocchi di patate devono essere preparati con buona tecnica di fabbricazione, esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione, buone caratteristiche microbiche, etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/1992. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alle vigenti normative. Gli gnocchi non devono contenere latticini e/o derivati e confezionati in ATM.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Pasta ripiena

I sotto indicati prodotti devono essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dalla Legge 4/7/1967 n. 580 e dal D.M. 27/9/1967. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.

Ravioli/Tortelli: pasta fresca all'uovo, con ripieno composto da ricotta, spinaci e aromi, non devono essere presenti conservanti;

Tortellini: pasta fresca all'uovo, con ripieno composto da carni suine, prosciutto cotto e crudo, parmigiano reggiano, uova, aromi, non devono essere presenti conservanti.

Pasta all'uovo secca

Il prodotto deve avere uno spessore sottile con superficie ruvida e porosa, ottenuto con semola di grano duro e uova di gallina intere pastorizzate (almeno 4 uova fresche, intere, di gallina per chilogrammo di semola). Il prodotto non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di almeno 12 formati per la pasta asciutta e 6 formati per la pasta in brodo. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola di grano duro 100%, anche integrale o di grani antichi, deve essere di origine 100% regionale (Toscana) sempre di prima qualità e prodotta in conformità a tutte le prescrizioni della Legge 04/07/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni. La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura e deve avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa. La pasta non deve presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante. Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate dalla normativa vigente. Deve possedere una buona resistenza alla cottura relativamente a forma e dimensioni, una volta cotta deve conservare la forma e avere una buona consistenza ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto. Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura. Deve essere garantita la fornitura di almeno 12 formati per la pasta asciutta e 6 formati per la pasta in brodo. Qualora la pasta fornita non risulti gradita potrà essere richiesta la sostituzione con un'altra che corrisponda ai requisiti. Le confezioni, da 1000g-3000g-5000g, devono pervenire intatte e sigillate. Inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

3.14 Biscotti (nido)

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare e presentare una perfetta lievitazione e cottura. È vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari, dolcificati solo con saccarosio o fruttosio. Per le tipologie solubili, deve essere garantita un'idonea solubilità. Non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali. Devono risultare indenni da



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

3.15 Fette Biscottate

Il prodotto deve essere fornito in confezioni monoporzioni chiuse ed etichettate secondo la normativa vigente. Devono essere integre, fresche, friabili e croccanti. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli. Non devono contenere additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti o strutto, nonché oli e grassi idrogenati.

Punto 4: OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

4.1 Olio extra vergine oliva (EVO)

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione, cottura e condimento deve essere quello "extra vergine di oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n. 1407 e D.M. 31/10/1987 n. 509 e s.m.i..

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Esso deve esser purissimo, non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, deve corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8g ogni 100g, in conformità alla vigente normativa europea. Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente alla normativa vigente. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. Durante il periodo di stoccaggio ed il trasporto, l'olio deve essere mantenuto al riparo dal calore o dalla luce diretta.

Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata

I prodotti devono essere di provenienza regionale (Toscana), essere di qualità superiore con le caratteristiche previste dalle norme vigenti. Devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Devono presentare colore rosso vivo e odore caratteristico, privi di coloranti e conservanti (concesso acido citrico), additivi e aromatizzanti artificiali, di sapore dolce non acido. I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo. La "passata di pomodoro" è ottenuta dalla trasformazione del pomodoro mediante spremitura diretta del prodotto fresco e deve risultare priva di bucce e semi. Devono essere privi di difetti di alcun genere: marciume, pelle, peduncoli, antifermentativi, acidi, metalli tossici, di infestanti vegetali o animali, ecc. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il confezionamento deve essere in barattoli in banda stagnata o in vetro, con chiusura ermetica minimo 400g, peso sgocciolato. Le confezioni devono risultare pulite, integre, senza tracce di ruggine, ammaccature o simili.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Olive nere e verdi in salamoia snocciolate

Il contenuto e la tipologia botanica deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere intatte, mature, sane, non spaccate nè spappolate.

Capperi

Il prodotto deve essere fresco, privo di infestanti e difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico odore, colore e sapore.

Mais

Mais italiano, tenero e croccante, dal sapore naturalmente dolce, senza conservanti e cotto al vapore. Il confezionamento deve essere in barattoli in banda stagnata, le confezioni devono risultare pulite e integre. Il contenuto deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Tonno all'olio extravergine di oliva

Deve essere di prima scelta, conforme alle normative vigenti. È richiesta la conserva nell'olio extravergine di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve, essere confezionato in contenitori di banda stagnata. Il prodotto deve avere odore gradevole a caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa a deve risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). Deve essere fornito in vari formati, composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti, non deve presentare odore, colore o sapore anomali, deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni, microbiche e fungine. Confezione monoporzione e pluri-porzione.

Punto 5: LATTE E LATTICINI

5.1 Latte (UHT parzialmente scremato)

Il latte, intero e/o parzialmente scremato, deve contenere la percentuale di grasso come previsto dalla vigente normativa. Deve essere di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare separazione delle fasi, grumi, non deve presentare odore, colore o sapore anomalie e deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Il confezionamento deve garantire idonea protezione al prodotto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente Il latte deve essere di produzione italiana in confezioni tetrapack. Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative ai requisiti igienici mantenimento delle temperature.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Formaggio stagionato a pezzi o grattugiato

Il formaggio stagionato a pezzi o grattugiato da fornire deve essere del tipo "Parmigiano Reggiano DOP" o "Grana Padano DOP", ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. 30.10.1955 n. 1269, modificato dal DPR 09/02/90 e s.m.i.. Il formaggio deve avere tra 18 e 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo. È possibile utilizzare formaggio "Pecorino Toscano DOP Stagionato" con le stesse indicazioni sopra citate solamente nel formato grattugiato come ingrediente nelle ricette ove necessario.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative ai requisiti igienici mantenimento delle temperature.

Formaggi freschi

I formaggi da somministrare devono essere di origine italiana, prodotti e confezionati in osservanza delle norme vigenti.

Devono essere tutti di prima scelta, devono essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non devono presentare alterazioni esterne o interne.

Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0°C e +4°C.

I tipi di formaggio da somministrare sono i seguenti:

- Mozzarella fiordilatte: prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, deve presentare buone caratteristiche microbiche, non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro, i singoli pezzi devono essere interi e compatti, deve essere indicata la data di confezionamento come da norma vigente, deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da norma Vigente in confezioni da 30g (bocconcini), 100g o 125g (mozzarella) e mozzarella filone per pizza (500g o 1000g);
 - Crescenza o stracchino: prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20gg. dopo la produzione. Maturo ha un contenuto di circa il 25% di grasso, il 17% di sostanze proteiche e il 4% di ceneri. Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi. Il formaggio deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto, non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. Da fornire in confezioni da 100g fino a 1000g;
 - Ricotta vaccina o mista: il prodotto deve presentarsi di colore bianco paglierino, tipico di un buon prodotto, devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna. Deve avere l'odore tipico del prodotto fresco, non eccessivo e non deve presentare odori anomali. Deve avere un sapore delicato, gradevole, caratteristico del prodotto. Non deve presentare sapori estranei al prodotto. Consistenza cremosa. Non deve presentare corpi estranei. Deve essere
-



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



ottenuta col metodo della ricotta fresca pastorizzata per termo acidificazione di siero di latte pastorizzato e panna pastorizzata.

- Caciotta mista pecora/vacca: la caciotta deve essere prodotta da latte di vaccino e da latte di pecora. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore e altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause.
- Pecorino Romano: il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello. Il grasso minimo sul secco deve essere conforme alla normativa. Non deve presentare gusti ed odori anomali dovuti a inaridimento o altro. Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazioni anomale o altro. Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dalla normativa vigente.
- Formaggio italic tipo belpaese: Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Caratteristiche: prodotti da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo sulla SS deve essere conforme alla normativa, devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve presentare corpi estranei.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative ai requisiti igienici mantenimento delle temperature.

Yogurt

Prodotto ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero o parzialmente scremato biologico pastorizzato, di colore bianco-latte, di consistenza liquida cremosa, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi né conservanti di alcun genere. Lo yogurt alla frutta non deve contenere antifermentativi e la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo. Il prodotto deve essere confezionato in monodosi da 125g.

Mousse di frutta (nido)

La mousse deve presentarsi con massa omogenea, più o meno compatta con aroma, sapore e colore caratteristici del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere esente da conservanti ed additivi in confezione monoporzione.

Burro

Prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia. Deve essere di prima qualità, ottenuto da crema di latte vaccino di provenienza italiana, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve essere compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da buon sapore ed odore gradevole. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in nessun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Le confezioni devono essere originali, sigillate a norma di legge (l'etichettatura deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE) in pani da 250g, 500g e 1000g. Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative ai requisiti igienici mantenimento delle temperature.

Punto 6: PRODOTTI SURGELATI

I prodotti devono essere conforme alle normative vigenti. Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da normativa vigente. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C . Sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 2°C . Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali chiuse dal



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dalla normativa vigente. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento; I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature a freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione profonda. Il test di acidità deve risultare negativo.

6.1 Pesce surgelato

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 852/2004 con relativa dichiarazione sui documenti commerciali e sulla confezione stessa.

Il prodotto di provenienza FAO 27 o FAO 37, deve essere accuratamente toelettato e privo di spina e lisce, cartilagine e pelle, il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento. I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore, in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le stesse risultino alterate.

Tipologia prodotti:

- Cuori di merluzzo/filetti di nasello (appartenenti al genere "Gadus" e/o "Merluccius): il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Sono definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" o "porzioni preformate" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti - con un peso medio per filetto di circa 100g, senza pelle e deliscati, possono essere confezionati anche allo stato sfuso in cartoni sigillati di max 5 kg. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.
- Filetti di platessa (famiglia Pleuronectes platessa): il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Devono avere colore bianco, senza pelle ed essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità 3 = filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100g-120g, glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla. Il prodotto deve essere fornito senza pelle.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Verdure surgelate

Le verdure surgelate devono essere di origine italiana e rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria in materia di produzione, trasformazione, etichettature e devono rispondere alle norme previste in materia di trasporti di derrate deperibili a temperatura controllata (catena del freddo).

Le verdure devono essere di giusta maturazione, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

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, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Sulla base dei CAM è consentito l'impiego di verdure surgelate quali spinaci, pisellini fini e finissimi, fagiolini e bietta.

- Pisellini fini o finissimi surgelati: accuratamente puliti, mondati e tagliati, non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni. Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti. Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato. Il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.
- Spinaci e bietola surgelati: accuratamente puliti, mondati e tagliati. Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni. Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti. Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato. Il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Fagiolini surgelati: accuratamente puliti, mondati e tagliati. Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni. Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti. Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato. Il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Punto 7: PRODOTTI VARI

7.1 Sale marino iodato



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Il sale utilizzato (grosso e fino) deve essere del tipo "iodato" di origine 100% italiana in confezioni da 1000g in materiale idoneo, asciutto e integro. Il sale marino alimentare deve essere essiccato a 220°C con contenuto in NaCl = 99,80%, umidità = 0.20%, presenza di altri sali Ca++, Mg++SO4K+ pari al 0.14%. Granulometria tra 0 ed 1 mm. Il sale deve essere arricchito con Iodato di Potassio per 0.0051% pari a 3 mg di iodio (I) apportato da 100g di prodotto.

Aceto

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica, provocata da microrganismi del genere acetobacter. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa di origine italiana.

Acqua Minerale

L'acqua minerale da somministrare (per cestini da viaggio o in caso di mancata/irregolare erogazione dell'acqua di rubinetto) deve essere del tipo: "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica e con residuo fisso sotto il 100mg/L. Conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542. In particolare la presenza dei nitrati deve essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia. L'acqua deve essere contenuta in confezioni da 0,5L-1,0L-1,5L-2,0L.

Succo e Polpa di Frutta

Il succo di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, ecc...) deve avere una percentuale di polpa non inferiore al 50% ed essere conforme alle normative di legge in materia. Non deve contenere dolcificanti artificiali o aromi non naturali. Deve essere confezionato in tetrapak da 200 ml.

La polpa di frutta deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. Il prodotto deve essere costituito al 100% da polpa di frutta italiana, senza zuccheri aggiunti e senza conservanti, confezionata in monoporzioni in alluminio.

I suddetti prodotti possono essere usati, previo accordo con l'ufficio Associato Servizi Scolastici, in base ad eventuali emergenze o necessità speciali.

Pesto genovese (deroga CAM)

Salsa cremosa di colore verde brillante con odore e sapore tipico del basilico. Ottenuto dalla lavorazione di: basilico, olio EVO, pinoli, parmigiano reggiano. In vasetti da 500/1000g in vetro DOP.

La stazione appaltante si riserva durante l'anno scolastico, la sostituzione del prodotto in base al riscontro oggettivo di gradibilità da parte degli utenti.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Gelato

Deve essere conforme alle normative vigenti. Deve essere fornito monoporzione nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.), gelato tipo mottarello ricoperto. Deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Cioccolato

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Il cioccolato ed i prodotti dolciari al cioccolato (uova di Pasqua) deve pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Deve essere fornito in vari formati.

Punto 8: PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

Per la preparazione delle diete speciali, in tutti i casi di prescrizione medica o autocertificazione per motivi etico/religiosi, potranno essere richiesti prodotti specifici, confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Per quanto riguarda l'elenco degli allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento alla Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche, alla Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20/03/2000, all'allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE e al Regolamento UE 1169/2011.

In caso di richiesta di prodotti alternativi non previsti nel presente capitolato, saranno concordati con ...

I prodotti per le diete speciali devono avere le caratteristiche merceologiche dei prodotti sopradescritti, compatibilmente con la tipologia della dieta richiesta e le problematiche presentate dal soggetto richiedente.

Punto 9: VITA RESIDUA DEI PRODOTTI: SHELF LIFE

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua di almeno il:

- 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati (ittici, primi piatti, carni);
- 60 % per i prodotti da conservare in catena del freddo ($T \leq 4^{\circ}\text{C}$);
- 50 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

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

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Esempio: Carne fresca prodotta il 1 marzo, consegnata il 10 marzo, tmc 30 gg. e quindi data termine del tmc = 30 marzo

$$\text{Vita residua carne} = \frac{30 \text{ marzo} - 10 \text{ marzo}}{30 \text{ marzo} - 1 \text{ marzo}} \times 100 = \frac{20}{29} \times 100 = 68,9 \%$$

Per i prodotti alimentari rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico, il tmc è sostituito dalla data di scadenza ai fini del calcolo della vita residua.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

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

Punto 10: ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME E SUI SEMILAVORATI

La ditta aggiudicataria dovrà fornire un'analisi microbiologica e chimica con frequenza almeno quadrimestrale sugli alimenti acquistati (materie prime e semilavorati) scelti a rotazione tra i prodotti utilizzati. Il campione prelevato subirà un'analisi microbiologica con dei parametri variabili in base al prodotto analizzato (per esempio crescita aerobi a 30°C, Enterobatteriacee, anaerobi solfito riduttori, Staphilococchi, Salmonella, Listeria monocytogenes) e un'analisi chimica per verificare la presenza di residui (per esempio metalli pesanti: Cd, Hg, Pb, ecc). L'esito di tali analisi, corredato da giudizio di idoneità firmato dal responsabile del laboratorio, dovrà essere trasmesso in formato cartaceo o elettronico all'ufficio Associato Servizi Scolastici.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Grammature o unità indicative per porzione

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria inferiore	Scuola secondaria superiore
	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
PRIMI PIATTI				
Pasta o riso asciutti	50/60	70/80	80/90	90/100
Pasta o riso in brodo vegetale	30	30	40	40
Gnocchi di patate	120	160	180	200
CONDIMENTI PER I PRIMI				
Parmigiano o grana grattugiato	5	5	10	10
Sugo con base di pomodoro	20	30	50	50
Olio extra vergine di oliva	5	5	7	7
SECONDI PIATTI				
Carne	50	60	80	100
Pesce	70	100	120	120
Uova (Unità)	1	1	1e 1/2	2
Prosciutto cotto	30	40	60	70
Formaggi a pasta molle o filata	40	50	60	70
Formaggi a pasta dura	20	30	50	60
CONTORNI				
Verdura cruda in foglia	40 - 60			
Verdura cruda	100 - 150			
Verdura da fare cotta	150 - 200			
CONDIMENTI VERDURE				
Olio extra vergine di oliva	5	5	8	8
PANE				
Pane comune	40	50	50	70
Pane integrale	50	60	60	80



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria inferiore	Scuola secondaria superiore
	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
PIATTI UNICI				
Pasta pasticciata/lasagne con ragù				
Pasta di semola di grano duro	40	50	50	60
Besciamella	40	50	50	60
Ragù di carne	30	40	40	50
Carne o pesce con polenta e patate				
Carne	50	60	80	120
Pesce	70	100	120	120
Polenta	40	60	80	100
Patate	150	200	250	250
Cereali per minestra e legumi				
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino)	30/40	30/40	40/50	40/50
Patate	30	30	40	50
Legumi secchi	20	30	40	50
Legumi freschi	40	60	80	100
Pizza margherita				
Pasta per pizza	150	150	200	200
Mozzarella fior di latte	30	30	40	40
FRUTTA FRESCA				
Frutta fresca di stagione	100 - 200			



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Allegato 3

ELENCO DELLE DIETE SPECIALI

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

Dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco)

Dieta per acetone

Dieta per celiachia

Dieta senza carne di maiale

Dieta senza carne

Dieta vegetariana

Dieta per soggetti obesi

Dieta per soggetti diabetici

Dieta per soggetti dislipidemic

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.



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Allegato 4

DESCRIZIONE LUOGHI DI ESPLETAMENTO SERVIZIO

SCARLINO :

Centro cottura per preparazione pasti presso locali ex scuola elementare Scarlino Scalo viale Matteotti 14.

Scuola Primaria Scarlino Scalo via Lelli - mensa in parte nel refettorio, in parte nelle aule

Scuola Primaria Scarlino via Citerni - mensa nel salone a piano terra, cucinetta per lo sporzionamento

Scuola dell'Infanzia Scarlino Scalo via Turati - con piccola cucina di servizio (sporzionamento, lavaggio) mensa nelle aule

Nido d'Infanzia Scarlino Scalo via Turati – (preparazione e consegna pasti, lo sporzionamento di competenza del personale del nido)

GAVORRANO :

Centro cottura per preparazione pasti presso via Varese, 6 Bagno di Gavorrano presso scuola materna

Scuola Materna Bagno di Gavorrano via Varese, 6 - mensa nelle aule

Scuola Materna Gavorrano via Nenni, 1 - con piccola cucina di servizio, mensa nelle aule

Materna Grilli via Aurelia, 1 - con piccola cucina di servizio e refettorio

Scuola Elementare Giuncarico via delle Scuole - mensa nelle aule

Scuola Elementare Caldana via del Giardino - mensa nelle aule

Scuola Elementare Bagno P.zza Donatori del Sangue - mensa nelle aule



COMUNI DI GAVORRANO E SCARLINO

SERVIZI SOCIOEDUCATIVI



Allegato 5

ELENCO PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI SCARLINO

N .	MANSIONE	QUALIFICA	LIVELLO	NUMERO SETTIMANALI	ORE
1	ADDETTO SERVIZI	OPERAIO	6	10,00	
2	ADDETTO SERVIZI	OPERAIO	6	10	
3	CUOCO	OPERAIO	4	40,00	
4	ADDETTO SERVIZI	OPERAIO	6	22,50	
5	ADDETTO SERVIZI	OPERAIO	6	27,50	
6	ADDETTO SERVIZI	OPERAIO	6	9,00	
7	ADDETTO SERVIZI	OPERAIO	6	9,00	

ELENCO PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI GAVORRANO

N.	MANSIONE	QUALIFICA	LIVELLO	NUMERO SETTIMANALI	ORE
1	ADDETTO SERVIZI	OPERARIO	6 S	15	
2	ADDETTO SERVIZI	OPERARIO	6 S	15,5	
3	CUOCO	OPERARIO	3	35	
4	ADDETTO SERVIZI	OPERARIO	6 S	15	
5	ADDETTO SERVIZI	OPERARIO	6 S	15	
6	AIUTO CUOCO	OPERARIO	5	27,5	
7	AUTISTA	OPERARIO	5	15,5	
8	ADDETTO SERVIZI	OPERARIO	6	4	