

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

## CAPITOLATO DI GARA

**Oggetto:** appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, per il periodo dal 01/09/2017 al 31/08/2020.

**Durata del contratto:** dal 01.09.2017 al 31.08.2020

Il Responsabile del procedimento  
Barbara Degl'Innocenti

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

## INDICE

### TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1	Definizioni	
Art.2	Oggetto dell'appalto	
Art.3	Valore presunto e durata dell'appalto	
Art.4	Periodo di prova	
Art.5	Aggiudicazione	
Art.6	Procedura di scelta del contraente	
Art.7	Tipologia dell'utenza	
Art.8	Tipologia del servizio richiesto	
Art.9	Specifiche tecniche	
Art.10	Quantificazione presunta dell'utenza e ubicazione delle sedi di effettuazione del servizio	
Art.11	Calendario per l'erogazione del servizio	
Art.12	Sciopero e/o interruzione del servizio	
Art.13	Relazione sull'andamento del servizio	
Art.14	Estensioni del servizio	
Art.15	Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi	

### TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.16	Stipulazione del contratto e relativi oneri	
Art.17	Spese inerenti il servizio	
Art.18	Recesso da parte della Stazione appaltante	
Art.19	Cauzioni	
Art.20	Assicurazioni	
Art.21	Responsabilità	
Art.22	Rinuncia all'aggiudicazione	
Art.23	Variazioni del numero e tipologia di utenti	
Art.24	Subappalto del servizio	
Art.25	Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza	
Art.26	Manutenzioni ordinarie e sostituzione attrezzature	
Art.27	Fornitura documentazione per contributi CEE e promozione campagna "Città equosolidali"	

### TITOLO III – PERSONALE

Art.28	Personale	
Art.29	Organico	
Art.30	Reintegro personale mancante	
Art.31	Direzione del servizio	
Art.32	Vestiaro	
Art.33	Igiene del personale	
Art.34	Controllo della salute degli addetti	
Art.35	Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni	
Art.36	Applicazioni contrattuali	
Art.37	Rispetto degli obblighi previdenziali	

# CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

## TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.38	Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	
--------	--	--

## TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.39	Conservazione e distribuzione di alcune derrate	
Art.40	Riciclo	

## TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.41	Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata	
Art.42	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	
Art.43	Condimenti	

## TITOLO VII - MENU'

Art.44	Menù	
Art.45	Struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali	
Art.46	Variazione del menù	

## TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.47	Contenitori	
Art.48	Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti	

## TITOLO IX - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.49	Prenotazione e consegna dei pasti	
Art.50	Personale addetto alla distribuzione dei pasti	
Art.51	Modalità di distribuzione dei pasti	

## TITOLO X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.52	Modalità di pulizia, sanificazione e monitoraggio agenti infestanti della Cucina centralizzata, centri cottura e refettori	
Art.53	Rifiuti e imballaggi	

## TITOLO XI – CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011

Art.54	Specifiche tecniche di base	
Art.55	Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)	

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### TITOLO XII- NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.56	Disposizioni in materia di sicurezza	
Art.57	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione	

### TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.58	Diritto e modalità di controllo dell'A.C.	
Art.59	Contestazioni	

### TITOLO XIV - INADEMPIENZE E PENALITA'

Art.60	Inadempienze e penali	
Art.61	Risoluzione di diritto del contratto	
Art.62	Ipotesi di risoluzione del contratto	
Art.63	Disdetta del contratto da parte dell'Impresa	

### TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.64	Prezzo del pasto	
Art.65	Fatturazione e pagamenti	
Art.66	Revisione prezzi	
Art.67	Foro competente	

### TITOLO XVI – IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E MACCHINARI

Art.68	Locali per lo svolgimento del servizio	
Art.69	Divieto di variazione della destinazione d'uso	
Art.70	Inventario di consegna	
Art.71	Verifica periodica degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari	

### TITOLO XVII – RINVIO

Art.72	Rinvio	
--------	--------	--

# CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art.1 – Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica per conto del Comune di Scandicci, che verrà effettuato attraverso l'utilizzo della Cucina centralizzata (Centro cottura) situata presso il plesso scolastico "Dino Campana" di via Allende – Scandicci.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Scandicci che affida all'Impresa il servizio di ristorazione scolastica.

### Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato alle utenze più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dall'I.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito nel presente Capitolato.

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti dall'art. 34, nonché dal D.M. 25/07/2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

L'A.C., in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

### Sopralluogo preventivo obbligatorio

Ciascun concorrente dovrà effettuare, **a pena di esclusione**, un sopralluogo preventivo obbligatorio presso la Cucina centralizzata e i centri cottura dei servizi educativi comunali (nidi e sezioni nido centri educativi integrati 1 – 6 comunali), come indicato dal disciplinare di gara.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciata apposita certificazione da parte dell'A.C.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### Art.3 – Valore presunto e durata dell'appalto

La durata della gestione del servizio sarà pari a **3 (tre) anni** con decorrenza dal **1 settembre 2017 e fino al 31 agosto 2020** subordinatamente alla corretta gestione del servizio ed al superamento del periodo di prova della durata di mesi 6 (sei) a partire dalla data di affidamento e secondo le modalità indicate al successivo art. 4 ed è rinnovabile per anni 1 (uno) ai sensi dell'art. 63 co. 5 del D. Lgs. 50/2016.

L'importo complessivo stimato presunto dell'appalto di servizi ai sensi dell'art. 35 co. 4 del D. Lgs. 50/2016 è pari a € 7.111.889,42 (€ settemilioricentoundiciottocentottantanove/42) oltre IVA di legge ed è comprensivo di tutte le prestazioni richieste nel presente capitolato. Detto importo deriva dal numero medio complessivo dei pasti sulla base dell'andamento storico moltiplicato per i prezzi unitari delle singole tipologie di pasto.

Tenuto conto della facoltà di rinnovo l'importo complessivo stimato presunto dell'appalto (considerata la richiesta di fornitura di attrezzature quantificata in € 40.000,00 ) viene fin da ora fissato in € 9.353.322,98 oltre IVA di legge.

Si precisa che, ai sensi di quanto disposto **dall'art. 26 del D. Lgs. 81/08**, negli ambienti di lavoro in cui deve essere espletata l'attività oggetto del presente appalto non sono presenti rischi specifici dovuti alle caratteristiche degli ambienti medesimi, di cui al comma 1 lett. b. e pertanto **non sono previsti oneri per la sicurezza**.

Il committente provvederà a redigere il DVR da allegare al contratto di appalto, promuovendo la cooperazione ed il coordinamento di cui al citato art. 26, sulla base del contenuto del Documento Valutazione Rischi dell'appaltatore, nonché dei contenuti minimi che l'esecutore dovrà recepire in quanto responsabilità e obblighi derivanti dall'assunzione dell'appalto, come descritti all'art. 54 del Capitolato.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016 il contratto può essere inoltre prorogato per "il tempo necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante" quantificabile in mesi 4 (quattro).

Resta inteso che se, l'Amministrazione non procederà al rinnovo, l'appalto si dovrà considerare concluso allo scadere di **3 (tre) anni** di gestione ossia al **31 agosto 2020**.

### Art. 4 - Periodo di prova

1. Bimestralmente sarà verificata con il Responsabile dell'Impresa aggiudicataria e con l'Ufficio comunale competente, la corretta esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato e eventuali migliorie presentate in sede di gara.

2. Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora dovessero verificarsi, nel corso del periodo di prova (01.09.2017 al 28.02.2018), segnalazioni, inadempienze o gravi negligenze comportanti l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 60

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Qualora non si verifichi la condizione di cui al precedente punto 2, il servizio, andrà a “regime” fino al 31/08/2020.

### **Art. 5 - Aggiudicazione**

Nel caso in cui le procedure di aggiudicazione si protraessero oltre i termini previsti, il Comune si riserva la facoltà di posticipare la data d’inizio del servizio con la riduzione proporzionale del compenso.

Ai sensi e per gli effetti dell’art. 32, comma 8, Codice, si precisa che, espletate le fasi relative alla procedura di affidamento, il contratto con l’aggiudicatario sarà stipulato oltre il termine di 60 giorni decorrenti dalla data di efficacia dell’aggiudicazione e comunque entro il termine di inizio della prestazione contrattuale previsto per il 01/09/2017.

Ai sensi dell’art. 32, comma 13, del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50, il Comune avrà la facoltà di procedere, in casi di urgenza, all’esecuzione anticipata dei servizi anche in pendenza della stipula del contratto, e l’Impresa aggiudicataria dovrà dare immediato corso agli stessi. In caso di mancata stipula del contratto, l’Impresa aggiudicataria avrà diritto soltanto al pagamento dei servizi già forniti.

### **Art. 6 - Procedura di scelta del contraente**

L’appalto viene effettuato ai sensi del D.Lgs n. 50 del 18/04/2016 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” e del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni (d’ora in avanti D.M. 25/07/2011).

### **Art. 7 - Tipologia dell’utenza**

L’utenza è costituita dai bambini che frequentano i servizi educativi comunali per la prima infanzia, dagli alunni delle scuole per l’infanzia, primarie e secondarie di primo grado e dal personale educativo e scolastico operante presso i suddetti servizi educativi e scolastici, anziani (al proprio domicilio) e soggetti diversamente abili frequentanti Centri diurni di socializzazione.

### **Art. 8 - Tipologia del servizio richiesto**

La tipologia del servizio richiesto prevede:

- a) preparazione e confezionamento dei pasti presso la Cucina centralizzata comunale situata presso il plesso scolastico “Dino Campana” per la tipologia di utenza di cui al

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- precedente articolo 4, comprese le operazioni di pulizia e sanificazione di tutti i locali e del resede;
- b) consegna dei generi alimentari nei nidi d'infanzia e nelle sezioni nido dei Centri educativi integrati 1 – 6 anni comunali con cucina interna e preparazione dei pasti per consumo interno con personale dipendente dell'I.A;
  - c) trasporto dei pasti prodotti mediante il sistema del legume caldo in multirazione con la possibilità di utilizzare anche apposite vasche del tipo gastronorm in acciaio inox (misura standard) presso i plessi e i servizi dove viene consumato il pasto;
  - d) distribuzione dei pasti e conseguente sbarazzo, lavaggio dei piatti, pulizia e sanificazione presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, a cura del personale dell'I.A;
  - e) ritiro dai refettori dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio se necessario.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- f) fornitura e installazione di tutte le attrezzature, macchinari, arredi necessari per l'espletamento del servizio, come indicati nel successivo art. 26;
- g) fornitura di pentole, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio.

**Si precisa che in alcuni plessi scolastici il servizio di refezione si svolge in più turni. In questo caso l'I.A. dovrà provvedere alla produzione e alla distribuzione dei pasti secondo i turni indicati dalla Stazione appaltante.**

#### **Art. 9 – Specifiche tecniche**

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

Allegato 1	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
Allegato 2	Tabelle Dietetiche

#### **Art. 10 – Quantificazione presunta dell'utenza e ubicazione delle sedi di effettuazione del servizio**

La quantificazione dell'utenza, prevista per l'anno scolastico 2016/2017 e, tendenzialmente per gli anni successivi, è quella di seguito indicata:

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### Nidi d'infanzia e sezioni nido dei Centri educativi integrati 1 - 6 comunali

denominazione	indirizzo	n. bambini	n. adulti	n. max. pasti giornalieri
Bianconiglio	Via Pacini	45	13	58
La nuova Girandola	Via Neruda	45	13	58
Stacciaburatta	Via Duprè	45	13	58
<u>B. Ciari - Vingone</u>	Via Fanfani	32	6	38
Makarenko	Via Makarenko	32	6	38
Turri	Via Vivaldi	24	6	30
<b>Totale</b>				<b>280</b>

### Scuole dell'infanzia comunali

denominazione	indirizzo	n. bambini	n. adulti	n. max. pasti giornalieri
B. Ciari - Vingone	Via Fanfani	45	8	53
Makarenko	Via Makarenko	45	8	53
Turri	Via Vivaldi	45	8	53
<b>Totale</b>				<b>158</b>

### Scuole dell'infanzia statali

denominazione	indirizzo	n. bambini	n. adulti	n. max. pasti giornalieri
Ilaria Alpi	Via Neruda	69	10	79
Ciseri	Via Ciseri	49	6	55
Jean Mirò	Via Del Molin Nuovo	142	18	160
Campana	Via Allende	50	6	56
Calvino	L.go Spontini	122	13	135
Verdi	Via Rialdoli	95	10	105
Rita Levi Montalcini	Via Barontini San Colombano	150	15	165
Rinaldi	Via Triozzi Basso	49	7	56
Turziani	Via Fanfani	72	8	80
Marciola	Via Dell'Oratorio Marciola	33	6	39
Sturiale	Via Delle Corbinaie	167	19	186
<b>Totale</b>				<b>1106</b>

### Scuole primarie statali

denominazione	indirizzo	n. bambini		n. adulti	n. max. pasti giornalieri (nel caso del modulo si tratta di un valore medio)
		Modulo (2 o 3 rientri)	Tempo pieno		
Gabrielli	Via Delle Corbinaie	228		7	180

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Marconi	Via Verdi	130	416	20	420
Pertini	P.zza Cavour		206	10	216
D. Campana	Via S. Allende		345	18	363
XXV aprile	Via Pacchi		379	18	397
Pettini	Via Della Pieve Pieve Settimo		276	12	288
Toti	Via Empolese – S. Vincenzo Torri	102		5	64
<b>Totale</b>		<b>755</b>	<b>844</b>	<b>88</b>	<b>1928</b>

### Scuole private

Il servizio per le scuole per l'infanzia e primarie private sarà attivato su richiesta delle stesse.

Nell'anno scolastico 2016/2017 le scuole private servite sono:

denominazione	indirizzo	n. bambini	n. max. pasti giornalieri
Scuola dell'infanzia S. CUORE	San Colombano	25	25
Scuola dell'infanzia S. CUORE	Via Faldi	35	35
Scuola primaria S. CUORE	Via Faldi	60	60
<b>Totale</b>		<b>120</b>	<b>120</b>

L'elenco suddetto é da ritenersi puramente indicativo, riservandosi l'A.C. di modificarlo, anche durante l'anno scolastico, dandone preavviso alla I.A. appaltatrice sette giorni prima.

### Centri diurni di socializzazione

denominazione	indirizzo	n. max. pasti giornalieri
La Palma	Via Pacini	13
Istrice	Via Ponchielli	15
<b>Totale</b>		<b>28</b>

### Servizio a domicilio anziani

n. 8 pasti giornalieri

Il suddetto numero di pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni al suddetto elenco, dandone comunicazione all'I.A. almeno con 5 giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, rimanendo comunque nei limiti della capacità produttiva della Cucina centralizzata.

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Il numero complessivo teorico presunto dei pasti giornalieri da produrre e da distribuire nel corso dell'intera durata dell'appalto è quantificabile, tenendo conto della variabilità delle presenze, con riferimento ai dati contenuti nella tabella di cui al successivo art. n.64

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'I.A. resterà comunque impegnata alla fornitura dei pasti anche quando per cause accidentali o per emergenze non sia possibile utilizzare la Cucina centralizzata di via S. Allende. Pertanto l'I.A. dovrà indicare i Centri cottura di appoggio utilizzabili in alternativa in caso di emergenza o di particolari necessità.

Tali Centri dovranno avere le capacità tecniche per assolvere alla produzione richiesta dal presente servizio ed essere ubicati ad una distanza tale da consentire l'esecuzione del servizio in tempi adeguati.

La disponibilità di tali centri dovrà avere la durata di tutto il periodo dell'appalto, l'I.A. dovrà darne precisa indicazione dopo l'aggiudicazione e comunicare gli eventuali cambiamenti anche in corso di appalto.

### **Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà:

- a) per i frequentanti i servizi educativi e scolastici, dal lunedì al venerdì compreso, secondo il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento dei servizi educativi e delle scuole. La data di inizio e termine effettivo del servizio sarà comunicata con 5 gg. di preavviso, riservandosi la Stazione appaltante di posticipare l'inizio ed anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze dei singoli servizi e scuole o delle proprie esigenze organizzative. Per le classi di scuole primarie dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti avverrà per uno o più giorni della settimana. Per le stesse scuole che usufruiscono del servizio solo per alcuni giorni della settimana, l'A.C. si riserva di richiedere comunque, con preavviso di almeno 5 giorni, l'approntamento e l'erogazione del pasto secondo il menù settimanale in vigore che dovrà variare al fine di consentire la varietà dei pasti forniti anche agli alunni frequentanti le classi modulari.
- b) per i frequentanti i Centri diurni Istrice e La Palma e per gli anziani a domicilio, dal lunedì al sabato compreso (La Palma escluso agosto). Qualora venga richiesta anche per la giornata di domenica, la fornitura dei pasti dovrà avvenire in contemporanea con quella del pasto del sabato. In caso di richiesta di pasti per la cena la fornitura dovrà avvenire contemporaneamente a quella del pasto del giorno. In questi ultimi casi il pasto deve subire il processo di abbattimento della temperatura. Il menù deve essere specifico per la tipologia dei soggetti al quale viene erogato e prevedere la possibilità di scelta fra tre differenti tipi di pietanze (3 primi + 3 secondi + 3 contorni).

L'A.C. può inoltre richiedere l'erogazione di pasti per le seguenti iniziative:

“Cene insieme” (secondo un calendario prestabilito) due volte a settimana unitamente al pranzo viene fornita anche la cena;

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

“Week-end” (secondo un calendario prestabilito) due volte al mese il venerdì vengono consegnati anche i due pasti per il sabato (pranzo e cena).

#### **Art. 12 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

In caso di sciopero e/o interruzione delle istituzioni scolastiche, potranno essere concordate con la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente.

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'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto ad informare l'I.A. 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'I.A.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### **Art.13 - Relazione sull'andamento del servizio**

Entro il mese di agosto di ogni anno scolastico e comunque a richiesta dell'A.C., l'I.A. trasmetterà all'A.C. una relazione sull'andamento del servizio relativo l'anno scolastico appena trascorso, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, alle attività di formazione del personale.

#### **Art. 14 - Estensioni del servizio**

L'A.C., con preavviso di cinque giorni lavorativi potrà richiedere all'I.A., che si obbliga ad accettare, la preparazione di colazioni, pranzi e cene anche in giorni prefestivi e festivi o comunque non di calendario scolastico.

Nel caso di fornitura di pasti per i centri estivi l'I.A. si obbliga ad applicare le tabelle dietetiche e il costo dei pasti offerto per le tipologie scolastiche di riferimento in base all'età dei bambini partecipanti ai soggiorni stessi.

L'I.A. si impegna in caso di servizi non riferibili specificatamente al servizio di ristorazione scolastica (ad esempio: centri estivi, iniziative a carattere sociale dell'amministrazione, seminari, convegni) a fornire, su richiesta della A.C., pasti alle stesse condizioni e costi risultanti dall'offerta presentata in sede di gara contenuti nel prospetto dell'offerta.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Potrà essere inoltre richiesta la fornitura dei generi alimentari previsti nella tabella dietetica allegata, per essere cucinati e distribuiti altrove. In questo caso il prezzo sarà uguale a quello applicato alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, non comprensivo della quota di incidenza per la distribuzione.

L'I.A. dovrà provvedere all'acquisizione delle presenze giornaliere dei pasti nel centro cottura, mettendo a disposizione la strumentazione necessaria (tablet/smart phone/ PC).

Su richiesta dell'A.C. l'I.A. provvederà anche alla rilevazione delle presenze giornaliere utilizzando i dispositivi per la rilevazione delle presenze giornaliere dei pasti.

### **Art. 15 Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi**

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'I.A. ha l'onere di assicurare la collaborazione con la Commissione Mensa comunale istituita con deliberazione Giunta Comunale n. 21 del 16/02/2016 per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

L'I.A. dovrà altresì garantire la propria disponibilità e attiva collaborazione nell'organizzazione e gestione delle iniziative di educazione alimentare proposte dal Comune, con oneri e costi, in ogni fase di effettuazione (progettazione e realizzazione) interamente a carico dell'I.A.

In particolare, dovranno essere garantiti lo svolgimento dei seguenti progetti:

a) **“Bidoniamo lo Spreco”**, già in essere, che risponde alle seguenti finalità:

- ridurre gli sprechi di alimenti perfettamente commestibili;
- sostenere il volontariato locale impegnato nella lotta alla povertà;
- educare alla solidarietà, alla cultura del dono e al consumo consapevole

Il progetto si propone di raccogliere il cibo non consumato dalle mense scolastiche site in Scandicci, per finalità di distribuzione alimentare benefica da parte delle Associazioni di volontariato presso le strutture appositamente individuate.

L'I.A. dovrà assicurare la collaborazione professionale del proprio personale per la raccolta del cibo non utilizzato secondo le procedure operative previste per legge.

b) realizzazione di **pubblicazioni per le famiglie degli alunni sugli stili alimentari**;

c) **educazione alimentare**;

d) **orti didattici permanenti**: creazione e mantenimento di un orto ecologico nelle scuole che ne faranno richiesta.

L'I.A. dovrà, in ogni caso, tenere conto degli **obiettivi educativi espressi** dai vari stakeholders e collaborare alla loro realizzazione: promozione dei valori della legalità (prodotti dei territori liberati dalla mafia), della sostenibilità sociale (interventi a favore dell'Associazionismo e del volontariato sociale), della tutela delle tradizioni nella filiera gastronomica locale (sinergia con le realtà gastronomiche del territorio nella riscoperta delle derrate autoctone).

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

L'I.A. dovrà rendersi sempre disponibile ad una puntuale collaborazione con l'A.C., qualora questa intenda aderire a bandi pubblici per l'implementazione di progetti finalizzati all'erogazione di pasti privi di glutine (cfr. DGR Toscana 1224/2012) o altri con simili finalità. Nessun beneficio od onere diretto è posto in tal caso all'I.A., riservandosi l'A.C. la piena titolarità del progetto finalizzato a bando.

Inoltre dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.8 "Informazione agli utenti" del D.M. 25/7/2011, già richiamato all'art. 54 e 55 del Capitolato, e produrre la relativa verifica.

## TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

### Art.16 - Stipulazione del contratto e relativi oneri

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, 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.17 - Spese inerenti il servizio

Sono a carico dell'I.A.:

- a) le spese per il telefono, per i consumi di energia elettrica, gas di città e acqua della Cucina centralizzata di via Allende. L'I.A. si obbliga a volturare a proprie spese tutte le utenze presenti nonché a proprie spese all'installazione di una linea telefonica munita di apparecchio, al pagamento del consumo, del relativo canone e della sua disattivazione al termine dell'appalto;
- b) l'acquisto della stoviglieria, dei tegami e di coltelli, posate, mestoli, taglieri e quant'altro occorre per il buon andamento del servizio nella Cucina centralizzata e negli altri centri di preparazione pasti (nidi e Centri educativi integrati 1-6 comunali);
- c) ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente:
  - c1) all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale (compresi gli oneri previdenziali e assicurativi), trasporto e consegna dei pasti, distribuzione dei medesimi ove prevista, pulizia e riordino di stoviglie e locali mensa;
  - c2) fornitura sacchi per i rifiuti, i tovaglioli e le tovaglette (bianche o colorate, con la scritta "Comune di Scandicci" realizzata con i colori comunali);
  - c3) le attrezzature necessarie per la distribuzione nonché per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, lo smaltimento dei rifiuti speciali relativi alla Cucina centralizzata di via Allende, eventuali disinfestazioni e derattizzazioni di carattere ordinario e/o straordinario comprese le conseguenti operazioni di pulizia. L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti, sia all'interno della Cucina centralizzata che negli altri centri cottura dei servizi educativi gestiti dall'I.A. e nei terminali di distribuzione;
  - c4) tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.
- d) il lavaggio settimanale dei bavagli e delle tovaglie utilizzati nei servizi educativi per la prima infanzia comunali (nidi e Centri educativi integrati 1- 6).

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Al presentarsi di situazioni di carattere eccezionale, con preavviso di un giorno, potrà essere richiesta la fornitura di stoviglie a perdere (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate e tovaglioli). Posate e tovaglioli dovranno essere in confezioni singole. In tali casi verrà applicato un sovrapprezzo di € 0,12 oltre I.V.A a pasto.

Anche per quanto riguarda i Centri diurni di socializzazione è richiesto la fornitura di stoviglie a perdere, per la quale sarà riconosciuto lo stesso sovrapprezzo di € 0,12 oltre I.V.A a pasto.

#### **Art. 18 - Recesso da parte della Stazione appaltante**

Ai sensi dell'art.1671 del Codice civile la Stazione appaltante può recedere dal contratto, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'I.A. delle spese sostenute e del mancato guadagno.

#### **Art. 19 - Cauzioni**

L'offerta presentata dal concorrente nel corso della procedura di gara dovrà essere "corredata da garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2% del prezzo base indicato nel bando o nell'invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente" ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 "l'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10% dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture" a garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto.

L'I.A. dovrà inoltre stipulare le polizze previste dal successivo art. 20

#### **Art. 20 – Assicurazioni**

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna all'A.C., nei modi indicati dalla stessa, delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tutto quanto relativo all'appalto del Comune di Scandicci comprese tutte le operazioni preliminari, accessorie, collegate e consequenziali a quella dichiarata nulla escluso ne eccettuato, oltre la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'I.A. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.

La stazione appaltante è esonerata da qualunque responsabilità che si riferisca alla gestione dell'attività' per la quale risponde unicamente l'aggiudicatario che ha provveduto alla stipula delle seguenti coperture assicurative. Si precisa nuovamente che nella descrizione del rischio sia indicato quanto previsto dal capitolato di appalto o in alternativa, qualora l'aggiudicatario abbia una copertura di Responsabilità Civile verso Terzi per le attività dallo stesso svolte, di integrare il contratto di assicurazione in essere con la descrizione di quanto previsto dal capitolato di appalto stesse e comunque lo stesso dovrà prevedere tutto quanto relativo all'appalto del Comune di Scandicci comprese tutte le operazioni preliminari, accessorie, collegate e consequenziali a quella dichiarata nulla escluso ne eccettuato. Pertanto la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposita polizza assicurativa di Responsabilità Civile per i rischi in argomento ed oggetto del servizio previsto nell'appalto, con i seguenti massimali minimi con specifica descrizione dell'attività/rischio oggetto dell'assicurazione:

Polizza di assicurazione di Responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera a copertura di tutti i danni che l'impresa, i suoi collaboratori o del personale che presti servizio a qualsiasi titolo nella struttura, possano provocare a terzi nello svolgimento delle attività regolamentate dall'appalto con i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): Euro 7.500.000,00 unico per sinistro;
- Responsabilità Civile verso Prestatori d'Opera (RCO): € 5.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona)

e le seguenti estensioni di garanzia oltre a quelle già preiste nel contratto a:

- RC personale di tutti i dipendenti e collaboratori dell'Assicurato o del personale che presti servizio a qualsiasi titolo nella struttura e comunque per le attività tutte previste;
- Rc da preparazione, smercio, vendita, consegna, somministrazione e sporzionamento alimenti/cibi/bevande compreso i danni dovuti a difetto originario del prodotto per generi alimentari di produzione propria;
- per danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute con limite di risarcimento non inferiore ad Euro 250.000,00
- danni da interruzione di esercizio/attività con limite di risarcimento non inferiore ad Euro 250.000,00 per sinistro;
- il Comune di Scandicci dovrà essere considerato Terzo a tutti gli effetti così come i suoi amministratori e dipendenti;
- rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Scandicci, suoi amministratori e dipendenti;
- danni ai locali e alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi
- RC derivante da inosservanza del D. Lgs. 81/2008 e della Legge 196/2003;

*Si precisa altresì che*

Il contratto assicurativo dovrà avere efficacia per l'intero periodo di durata del servizio affidato, pertanto sino al 31.08.2020, ed una fotocopia integrale dei documenti contrattuali di compagnia (condizioni generali ed eventuali integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata agli uffici

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

competenti dell'Ente appaltante prima dell'inizio del servizio, al fine di raccogliere il preventivo benessere.

Nel caso di durata pluriennale del servizio, la Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a fornire per tempo all'Ente una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

Si precisa che la stipula della predetta polizza viene richiesta esclusivamente per una maggiore tutela dell'Ente appaltante e degli utenti del servizio, e pertanto si ribadisce che:

- l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture prestate dal contratto di assicurazione (incompletezza/assenza di garanzie o presenza di eventuali sotto limiti di indennizzo per talune tipologie di danni) non esonererà in alcun modo la Ditta aggiudicataria dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo alla stessa la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati;
- le eventuali franchigie e/o scoperti previsti dal contratto non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati;
- l'Ente appaltante verrà quindi sempre tenuto indenne per eventuali danni imputabili alla Ditta aggiudicataria e non coperti dalla sua polizza assicurativa.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

La I.A. risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare all'A.C. ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

L'esistenza della polizze di cui sopra non liberano l'I.A. dalle proprie responsabilità avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

#### **Art. 21 - Responsabilità**

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

#### **Art. 22 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'A.C. stessa.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

#### **Art.23 - Variazioni del numero e tipologia di utenti**

L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche della tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare in misura del 20% il numero di utenti del servizio.

#### **Art.24 - Subappalto del servizio**

E' ammesso il subappalto nei limiti del 30 per cento dell'importo complessivo dell'appalto. Ai sensi dell'art. 105 comma 6 il concorrente nella domanda di partecipazione dovrà indicare una terna di subappaltatori di cui intende avvalersi e le relative prestazioni subappaltate. L'affidamento in subappalto, è sottoposto alle condizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016. I soggetti affidatari dei contratti di cui al presente codice possono affidare in subappalto le opere o i lavori, i servizi o le forniture compresi nel contratto, previa autorizzazione della stazione appaltante purché all'atto dell'offerta abbiano indicato i lavori o le parti di opere che intendono subappaltare o concedere in cottimo e il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80.

#### **Art. 25 - Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza**

L'I.A. deve chiedere e ottenere (se del caso anche mediante volturazione), prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e igienico – sanitarie necessarie per la gestione della Cucina centralizzata, delle cucine situate nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia comunali e per l'effettuazione dei servizi accessori (distribuzione, trasporto ecc...). Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, a totale cura e spese dell'I.A., anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

#### **Art. 26 - Manutenzioni ordinarie e sostituzione attrezzature**

Sono a carico dell'I.A.:

- a) tutte le spese inerenti la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, impianti, materiale (stoviglie, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la gestione del servizio presso la Cucina centralizzata, con annesso resede e delle cucine situate nei nidi d'infanzia e nei Centri educativi integrati 1 - 6 comunali ricevuti in consegna con apposito verbale;
- b) la manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate per la distribuzione e il lavaggio (p. es. lavastoviglie) presenti presso i refettori, compresa anche quella relativa alle eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti che si rendessero necessari anche a seguito di danneggiamento o furto. Anche la sostituzione completa dell'attrezzatura (attrezzature fisse, mobili e arredi), in quanto non riparabile a giudizio dei tecnici incaricati dall'A.C., sarà a carico della I.A. L'I.A. è obbligata, al termine dell'appalto, a restituire

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

all'A.C. i beni di cui sopra, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso;

- c) la manutenzione degli impianti di smaltimento liquami, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche della Cucina centralizzata, con annesso resede. L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

L'A.C. deve essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni macchinario.

Per ogni tipologia di opera di manutenzione di tipo edile, relativa all'impiantistica e ad ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno quadrimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra individuate. A questo proposito l'I.A. deve predisporre un Piano di Manutenzione programmata da consegnare all'inizio di ogni anno scolastico al Servizio Refezione comunale nonché presentare, le schede degli interventi manutentivi effettuati nel quadrimestre, su strutture, impianti ed attrezzature.

Come già indicato nel precedente comma c) sono oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche. Prima dello scadere del contratto, l'I.A. dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti ed eventuali fosse, e dichiarare per iscritto tale circostanza, allegando documentazione attestante tale servizio svolto.

L'I.A. si impegna a segnalare in tempo reale all'A.C. la necessità di interventi manutentivi straordinari che saranno oggetto di contraddittorio tra le parti al fine di stabilirne la competenza.

A tal fine è necessario che le segnalazioni avvengano con tempistica congrua in modo da poter espletare le necessarie verifiche e programmare i conseguenti provvedimenti senza pregiudicare la funzionalità degli impianti.

Risulteranno a carico della I.A. gli interventi di manutenzione straordinaria che si dovessero rivelare necessari per la corretta conduzione degli impianti, conseguenti a mancata o cattiva esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria di competenza della I.A.

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione programmata e in quello di Pronto Intervento di Manutenzione predisposti dall'I.A. entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, del materiale e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione programmata.

*Specifiche per la manutenzione degli impianti:* l'esercizio e la manutenzione dell'impianto termico composto da: generatori di vapore, refrigeratori, u.t.a., canalizzazioni, pompe, termoregolazione e qualsiasi altro componente facente parte dell'impianto idrico-termico-sanitario a servizio dei locali, in seguito definiti semplicemente "impianti", sono affidati all'appaltatore ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. 412/93 coordinato con il D.P.R. n°551 del 21/12/1999.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Qualora l'appaltatore intenda nominare un terzo, il possesso dei requisiti richiesti al terzo responsabile dell'esercizio e della manutenzione dell'impianto termico dovrà essere dimostrato mediante l'iscrizione ad albi nazionali tenuti dalla pubblica amministrazione e pertinenti per categoria quali, ad esempio, l'albo nazionale dei costruttori - categoria - gestione e manutenzione degli impianti termici di ventilazione e di condizionamento, oppure mediante l'iscrizione ad elenchi equivalenti dell'Unione Europea, oppure mediante certificazione del soggetto, ai sensi delle norme UNI EN ISO della serie 9.000, per l'attività di gestione e manutenzione degli impianti termici, da parte di un organismo accreditato e riconosciuto a livello italiano o europeo. In ogni caso il terzo responsabile o il responsabile tecnico preposto deve possedere conoscenze tecniche adeguate alla complessità dell'impianto a lui affidato.

L'appaltatore ha l'onere di adempiere gli obblighi previsti dal suddetto regolamento e nelle connesse responsabilità limitatamente all'esercizio, alla manutenzione degli impianti ed alle verifiche periodiche.

Sono a totale carico dell'appaltatore le spese inerenti la fornitura dei materiali e di mano d'opera necessari per effettuare l'esercizio e la manutenzione degli "impianti": conduzione, controllo, manutenzione ordinaria e straordinaria così come definito dalla UNI 8364 e CEI 0-3, nel rispetto delle norme in materia di sicurezza, di contenimento dei consumi energetici e di salvaguardia ambientale.

Al momento della consegna sarà redatto un verbale con indicazione dello stato di conservazione dei componenti principali degli impianti; tale verbale sarà riscontrato alla fine del contratto di appalto per la verifica del livello di manutenzione effettuata.

*Impianto elettrico:* per l'impianto elettrico è prevista la manutenzione ordinaria e straordinaria come previsto dalla UNI 9910 e 10144, dal punto di consegna, da parte dell'ente erogatore dell'energia, per tutta l'estensione dell'impianto esterno ed interno a servizio della cucina centralizzata. L'appaltatore, a seguito di verifiche periodiche eseguite da parte del Comune, ASL, ISPESL, ecc, ha l'obbligo di eseguire i lavori necessari per ripristinare le condizioni originali dell'impianto come al momento della consegna; alcune delle verifiche sono quelle previste dalla CEI 64-14 in materia di impianti elettrici, prova degli interruttori differenziali, verifica della resistenza di terra, controllo illuminazione di sicurezza ecc. E' compreso nella gestione la manutenzione ordinaria e straordinaria anche del gruppo elettrogeno

*Impianti meccanici:* l'impianto termico dovrà essere mantenuto e condotto da personale specializzato munito di patente per la conduzione dei generatori di vapore almeno di 4° grado rilasciato dal Ministero del Lavoro e della previdenza sociale -ispettorato provinciale del lavoro. Il conduttore dovrà eseguire, o far eseguire, preferibilmente da una I.A. specializzata nel trattamento dell'acqua, oltre alle normali procedure di manutenzione dei sistemi chimici, i seguenti controlli:

Settimanalmente dovrà essere eseguita, da parte del conduttore, l'analisi dell'acqua di alimentazione e dell'acqua del generatore, tali analisi dovranno essere riportate in un apposito libretto custodito in centrale termica ove si evinca in modo chiaro il nome dell'operatore, la data

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

dei prelievi ed i risultati ottenuti, i valori da controllare sono quelli delle norme UNI e riportati di seguito.

Mensilmente, con onere a carico dell'I.A., le analisi dell'acqua di alimentazione e dell'acqua del generatore, dovranno essere eseguite da un laboratorio di analisi specializzato al fine di verificare i valori previsti dalle norme UNI e riportate di seguito.

ACQUA DI ALIMENTAZIONE						
PH	Durezza totale	Ossigeno	Ferro	Rame	Sostanze oleose	Ossigeno
7/9,5	0,5 °F	0,1 mg/l	0,1 mg/l	0,1 mg/l	1 mg/l	100 µg O <sub>2</sub> /kg

ACQUA DEL GENERATORE						
PH	Alcalinità Totale	Durezza Totale	Conduttività Totale	Silice	Fosfato	Ossigeno
9/10	1000 mg CaCO <sub>3</sub> /kg	5 mg CaCO <sub>3</sub> /kg	2000 µS/cm	150 mg SiO <sub>2</sub> /Kg	30 mg PO <sub>4</sub> /kg	100 µg O <sub>2</sub> /kg

Il conduttore ha altresì l'obbligo di gestire l'impianto di riscaldamento dell'edificio seguendo le indicazioni del gestore e rispettando i limiti di temperatura ambiente previsti dalle norme sul risparmio energetico (D.P.R. 26/08/1993 n° 412 coordinato con il D.P.R. 21/12/1999 n° 551)

Ogni intervento straordinario o di miglioramento che non rientri nella manutenzione ordinaria e straordinaria, dovrà essere comunicato e concordato con l'Ufficio Tecnico del Comune.

### Sostituzione attrezzature

E' richiesto all'I.A., a completamento e/o in sostituzione delle attrezzature esistenti, l'acquisto, il montaggio e l'installazione e il collaudo delle seguenti attrezzature nonché lo smontaggio e smaltimento delle attrezzature sostituite:

denominazione servizio	tipologia articoli	quantità	data sostituzione
Centro cottura	Brasiera gas 100 lt – fondo duomat	3	01/09/2017
	Abbattitore congelatore 64/56 kg	1	01/09/2017

Inoltre le attrezzature che l'I.A. ritenesse necessario mettere a disposizione in aggiunta a quelle attualmente presenti nella cucina centralizzata e nei centri cottura dei nidi e Centri educativo integrato 1 – 6 comunali e nei refettori, per garantire ulteriore efficacia ed efficienza del servizio rimarranno di proprietà dell'I.A. medesima senza che null'altro sia dovuto da parte dell'A.C.

In sede di valutazione delle offerte è prevista l'assegnazione di un punteggio per la messa a disposizione di quanto sopra (punto B4 "Migliorie attrezzature da collocare nella cucina

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

centralizzata e nei centri cottura dei nidi e Centri educativo integrato 1 – 6 comunali e nei refettori e tipologia contenitori termici”. Tali attrezzature (che non devono ricomprendere quelle indicate nel prospetto precedente) dovranno pertanto essere indicate nell’offerta, suddivise anche per annualità.

Tutte le attrezzature devono essere conformi alle normative igienico sanitarie vigenti nonché alle normative di sicurezza a marchio CE di Sicurezza Europee ed internazionali e corredate della relativa certificazione

Inoltre l’I.A. dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell’allegato 1) al punto 5.3.4 “Consumi energetici” del D.M. 25/7/2011, già richiamato all’art. 54 e 55 del presente Capitolato, e produrre la relativa verifica.

### **Art.27 – Fornitura documentazione per contribuiti CEE e promozione campagna “Città equosolidali”**

L’I.A. è tenuta a fornire alla A.C. i dati ed i documenti necessari per l’applicazione del Reg. CE 657/08, riguardante il recupero di contribuiti CEE sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare l’I.A. deve mettere a disposizione della Stazione appaltante le fatture relative ai 5 anni di durata del servizio, le quali devono essere riferite a prodotti destinati all’utenza scolastica, nonché compilare le schede relative al consumo dei prodotti lattiero caseari forniti dalla committente allegando alle stesse le copie delle relative fatture.

L’I.A. si impegna a collaborare con l’A.C. per la realizzazione delle attività previste nella campagna “Città equosolidali”.

## **TITOLO III – PERSONALE**

### **Art. 28 - Personale**

Ogni servizio inerente all’oggetto del presente Capitolato, ad eccezione dei servizi accessori, verrà svolto da personale alle dipendenze dell’I.A.

A tale proposito, su richiesta dell’A.C., l’Impresa deve fornire la documentazione attestante di essere in regola con quanto sopra.

Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) avere compiuto il diciottesimo anno di età (documento di identità);
- 2) non abbia:
  - condanne penali o carichi penali pendenti;
  - condanne definitive per i delitti non colposi di cui al libro II, titoli IX, XI, XII e XIII del codice penale, per la quale non sia intervenuta la riabilitazione;

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-*bis*, 600-*ter*, 600-*quater*, 600-*quinqües* e 609-*undecies* del codice penale, ovvero irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori;

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto, oltre che ad avere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004, dovrà essere – periodicamente formato ed aggiornato in materia d'alimentazione, dietetica applicata, sulla porzionatura (Delibera della Regione Toscana n. 1127/2010 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica") e sulla celiachia (Delibera della Regione Toscana n. 1036/2005 "Linee guida") seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle proprie specifiche competenze.

E' necessario che l'I.A. s'impegni ad effettuare corsi di aggiornamento e formazione del personale, regolarmente retribuiti. A questo proposito occorre specificare in offerta il progetto formativo, che l'I.A. intende realizzare nel corso dei 3 anni di appalto, indicando con precisione tempi, modalità e contenuti dei moduli formativi. **In caso di rinnovo per un solo anno, la formazione sarà garantita in misura proporzionale sul monte complessivo del progetto.**

La I.A. deve costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la I.A. informerà l'A.C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura sia presso i centri cottura dei servizi educativi e i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale o statale avente diretta causa con il servizio di refezione.

L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. 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 e relazionale con gli utenti della refezione. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. La richiesta dell'A.C. deve essere motivata da un riscontro oggettivo supportato da una causa reale..

### **Art. 29 - Organico**

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel progetto complessivo per la gestione del servizio in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni e livello, monte-ore.

L'organico deve prevedere una dietista con il compito di sovrintendere alla preparazione delle diete comuni e speciali per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'A.C. con frequenza annuale a mezzo lettera raccomandata.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### **Art.30 - Reintegro personale mancante**

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'I.A. deve entro 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'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

### **Art.31 - 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 triennale 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.

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

### **Art.32 - Vestiario**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio nonché gli appositi armadietti per riporveli.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. 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 genitori facenti parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine, cuffie e sovrascarpe monouso in occasione dei sopralluoghi che effettueranno presso la Cucina centralizzata e gli altri centri cottura gestiti dall'Impresa nell'ambito del presente appalto.

### **Art.33 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE 852/2004 adottato dall'I.A., copia del quale dovrà essere, se richiesto, consegnato all'A.C. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Per l'utilizzo dei prodotti di carta destinati all'uso per l'igiene personale, l'I.A. dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta tessuto" del D.M. 25/7/2011, richiamato all'art. 54 e 55 del presente Capitolato e produrre la relativa verifica.

#### **Art.34 - Controllo della salute degli addetti**

L'I.A. deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio abbia i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'I.A. deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

#### **Art.35 - Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni**

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

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

#### **Art.36 - Applicazioni contrattuali**

Il Comune ha interesse al corretto inquadramento contrattuale degli operatori perché garanzia di qualità della fornitura dei servizi richiesti dal presente Capitolato. Pertanto, in riferimento alle mansioni richieste come indicate nei precedenti articoli del Capitolato, è operante la CLAUSOLA SOCIALE ex art. 50 D.Lgs 50/2016 in base alla quale, considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. Si fa pertanto obbligo alla I.A. di ottemperare quanto disposto agli artt. 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340 del Titolo XII "Pubblici Esercizi" Capo XII "Norme per la ristorazione collettiva" del CCNL Settore Turismo del 20/02/2010

Nell'ambito della propria autonomia gestionale e organizzativa l'Affidatario può inquadrare i propri dipendenti a livelli contrattuale superiori (che prevedono retribuzione superiore) a quello indicato come minimo al fine di garantire la qualità dei servizi.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve risultare regolarmente assunto dall'I.A.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

L'I.A. 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 e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Firenze. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L'I.A. dovrà comunicare, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco del personale impiegato, con l'indicazione degli estremi della carta d'identità di ciascuno, qualifica, livello retributivo di ogni dipendente e monte ore contrattuale settimanale.

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

L'I.A. deve tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

#### **Art.37 – Rispetto degli obblighi previdenziali**

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa 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.

L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

#### **TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

##### **Art.38 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

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,
- alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n. 1) al presente Capitolato,
- nonché alle specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.3.1 " Produzione degli alimenti e delle bevande" del D.M. 25/7/2011 già richiamato all'art. 54 e 55 del presente Capitolato. Per il rispetto di queste specifiche l'I.A. dovrà produrre le relative verifiche.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Nel caso in cui tali requisiti non siano rispettati, il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'Impresa in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti. A questo proposito l'I.A. dovrà allegare alla fattura una distinta relativa al numero dei pasti preparati con prodotti convenzionali in sostituzione di quelli previsti, indicante anche la sede di destinazione dei suddetti pasti.

## TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

### Art.39 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate

- a) 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;
- b) ogni qual volta 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;
- c) è tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio;
- d) gli spinaci e le bietole devono essere strizzati e tagliati finemente. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote crudi devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
- e) per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna;
- f) la frutta deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal Servizio Refezione comunale;
- g) nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene della produzione, l'igiene del personale o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico sanitaria, l'I.A. deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Stazione appaltante.

### Art.40 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 43

## TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

### Art.41 - Manipolazione, cottura, conservazione dei piatti freddi, linea refrigerata

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

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roast-beef, ragù e pomarola per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal servizio di refezione. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

#### **Art.42 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

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

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- b) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- c) la carne trita deve essere macinata in giornata;
- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- e) il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- f) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- g) le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- h) legumi secchi: a mollo per 24 ore;
- i) è assolutamente vietato raffreddare e riscaldare ripetutamente i prodotti già cotti e raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- j) per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici e locali distinti;
- k) per gli arrostiti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a kg. 2/2,5;
- l) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- m) l'olio per la frittura (da usare solo extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta;
- n) per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- o) l'A.C. si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalle competenti autorità sanitarie per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

#### **Art.43 - Condimenti**

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione con formaggio Parmigiano Reggiano o Padano.

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

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

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

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

Il fritto e il pesce devono essere serviti con spicchi di limone.

Nei refettori deve essere consegnato sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

## TITOLO VII - MENU'

### Art.44 - Menù

I pasti saranno prodotti attenendosi scrupolosamente alle Tabelle Dietetiche (allegato 2) del presente Capitolato, indicate dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana. I menù dovranno essere articolati su almeno 4 settimane, suddivisi in estivo/invernale e corredati da tabelle dietetiche in cui sia riportato per ciascun piatto, l'elenco degli ingredienti con il relativo peso in grammi a crudo e al netto degli scarti e la composizione calorica e in nutrienti.

L'I.A. redige a proprie spese, **di concerto** con il Responsabile comunale della ristorazione scolastica in possesso dei requisiti necessari, **avvalendosi anche della consultazione della commissione mensa** (art. 12 del Capitolato), il piano nutrizionale adottato come sopra indicato.

Il piano nutrizionale potrà essere integrato con varianti rispetto al menù principale in relazione a diverse fasce di età, patologie, credo religioso, ecc.

L'I.A. si assume l'onere, a proprie spese, di sottoporre alla valutazione dei servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL (SIAN), così come previsto dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana, il piano nutrizionale di cui sopra e ogni eventuale modifica apportata, previa approvazione da parte del Responsabile comunale della ristorazione scolastica.

I menù dovranno essere nel numero minimo di 4 per ogni servizio e ordine di scuola e per ogni anno scolastico, salvo particolari esigenze per le quali si riterrà opportuno apportare variazione anche nell'ambito dei menù già stabiliti.

Si precisa che per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, Centri diurni di socializzazione e pasti a domicilio per anziani, la tabella dietetica comprende solo il pranzo (esclusa la fornitura di acqua minerale, ad eccezione di situazione straordinarie e contingenti) mentre per i nidi d'infanzia e le sezioni nido presso i Centri educativi integrati 1 - 6 comunali la tabella dietetica comprende la colazione, lo spuntino a metà mattina, il pranzo e la merenda e la fornitura di acqua minerale.

Anche le quantità da somministrare sono quelle previste nel suddetto allegato n. 2), nel quale

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

sono riportate le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù, nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero alternative.

Le pesature indicate s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalle tabelle dietetiche, questi dovranno essere comunque forniti dall'I.A. senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

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

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- c) 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.

#### **Art.45 - Struttura dei menù, menù alternativi, diete speciali**

*Pranzo:* un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane, frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato a scelta fra tre diversi gusti, acqua dell'acquedotto.

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.

*Cestino da viaggio:* n.3 panini da 50 gr. cad. infarinati o pane a fette (da filoni da 1 Kg), 80 gr. di prosciutto cotto/crudo, 80 g di formaggio, un succo di frutta preparato con il 100% di frutta in confezione tetrapack da 200 ml, una banana e un altro frutto, una barretta di cioccolato da 30 gr. o prodotto da forno, acqua minerale naturale in confezione PET 50 cl, 2 tovaglioli di carta, 1 bicchiere a perdere.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, nel rispetto della vigente normativa.

Per quanto riguarda la colazione e la merenda, prevista soltanto per i nidi d'infanzia e le sezioni di nido c/o i Centri educativi integrati 1 - 6 comunali si rimanda all'allegato 2).

L'I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10:00 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù di cui all'art. precedente, da concordare con il Responsabile comunale della ristorazione scolastica.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose e/o culturali, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi ivi compresi i cestini, la cui composizione sarà stabilita dal Responsabile comunale della ristorazione scolastica, prevedendo l'utilizzazione di alimenti naturali ed essere bilanciata in energia e nutrienti.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

#### **Dieta speciale e dieta leggera o “in bianco”**

L'I.A., su presentazione di certificazione medica deve approntare diete speciali per i diversi utenti in collaborazione con il Responsabile comunale della ristorazione scolastica. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista dell'I.A., che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Ogni dieta speciale potrà essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal nome del servizio educativo e/o 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.

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

La dieta speciale dovrà essere comunicata a cura dell'I.A.:

- alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
- ai genitori/tutori dei bambini;
- al centro cottura e/o alla cucina del nido ove vengono preparati i pasti;
- al SIAN della ASL territorialmente competente;
- al referente comunale della ristorazione scolastica.

#### **Dieta leggera o “in bianco”**

La dieta leggera o “in bianco”, è prevista nel caso di bambini riammessi in comunità a seguito di gastriti, gastroduodeniti, gastroenteriti, dispepsie, stati di chetosi transitori (c.d. acetone), sindromi post-influenzali per 3 gg, prolungabili con certificazione di certificato medico, ed è costituita da:

- pasta o riso all'olio extra vergine d'oliva o salsa di pomodoro + parmigiano grattugiato;
- carne (pollo, tacchino) ai ferri o pesce (nasello, merluzzo, platessa, palombo) cotti al vapore, lessati o al forno, parmigiano;
- patate/carote lessate o al vapore;
- poco sale ed eventualmente limone;
- mela.

Va infine tutelata la privacy del bambino adottando nel contempo tutte le misure che prevenivano qualunque forma di discriminazione, sia durante i pasti che in altri momenti della giornata scolastica.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### **Dichiarazione degli allergeni**

Per quanto concerne le modalità di illustrazione al pubblico delle tabelle degli allergeni, si rimanda alle Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana art 1.5 : *"La scelta circa la modalità da utilizzare per rendere edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale (C.M. Salute 6/02/2015)"*.

### **Art.46 - Variazione del menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Servizio Refezione comunale. Qualsiasi variazione dovrà essere preventivamente concordata con il suddetto Servizio. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

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.

L'A.C. si riserva, in particolari occasioni, di richiedere per tutte o per una parte dei servizi educativi e delle scuole servite dal Centro di Cottura, menù alternativi preparati con ricette tipiche regionali, menù etnici (cinese, indiano, arabo, ecc.) o altri menù particolari richiesti in occasione di feste scolastiche. Detti menù sostituiranno il menù del giorno e nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto dall'A.C.

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'I.A. deve proporre all'A.C. i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'A.C.

## **TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Art.47 - Contenitori**

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze devono essere utilizzati contenitori termici, all'interno dei quali devono essere allocati contenitori in polipropilene (non espanso) termosaldati.

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 refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta del referente comunale della ristorazione scolastica, anche per singola classe.

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, le modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicato la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.

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'A.C. si riserva, in occasione particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in "monorazione".

L'I.A. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso la Cucina Centralizzata oppure presso i refettori dove l'I.A. effettua la distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

#### **Art.48 – Mezzi di trasporto, orari e modalità di consegna dei pasti**

A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve sempre essere presente il menù in uso.

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

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno comunque essere perfettamente in regola con la normativa vigente, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.

Nel caso in cui il trasporto e la consegna dei pasti nei luoghi di destinazione vengano effettuati da personale non dipendente dell'I.A. e con mezzi di proprietà di terzi, l'I.A. si assume l'intera responsabilità, nei confronti dell'A.C., del corretto svolgimento del trasporto stesso ai sensi di quanto stabilito nel presente Capitolato.

La consegna dei pasti ai servizi educativi e scolastici deve avvenire entro quaranta minuti dalla partenza dal luogo di preparazione.

A tale scopo l'I.A. dovrà garantire la disponibilità di un parco automezzi di trasporto tale da assicurare la distribuzione dei pasti presso i servizi e le scuole alle ore indicate e nel rispetto della normativa vigente.

L' I.A. dovrà impiegare un numero di mezzi adeguato e comunque non inferiore a sei, e tale da garantire una permanenza dei contenitori sui mezzi medesimi non superiore quaranta minuti e dovrà destinare un mezzo esclusivo per le scuole dell'infanzia "Marciola" e "Rinaldi" e uno per la scuola primaria Toti di San Vincenzo a causa della notevole distanza di queste scuole dalla Cucina centralizzata.

Un automezzo dovrà essere tenuto a disposizione nel centro di via S. Allende per sopperire ad eventuali guasti o altro degli automezzi abitualmente utilizzati.

La consegna dei generi alimentari deperibili avverrà tra le ore 07.45 e le ore 08,30 per i nidi d'infanzia e le sezioni nido dei Centri educativi integrati 1 – 6 comunali, i generi alimentari utilizzati per lo "spuntino" mattutino saranno consegnati con cadenza settimanale.

La consegna dei pasti per le scuole avverrà dal lunedì al venerdì con le seguenti modalità:

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- a) alle scuole dell'infanzia dalle ore 11,40 e le ore 12,15;
- b) alle scuole primarie e secondarie di primo grado e ai Centri diurni di socializzazione tra le 12.00 e le 13.30

e comunque secondo orari che saranno comunicati all'I.A. in tempo utile specificatamente per i singoli plessi scolastici.

Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto. A richiesta delle scuole dove la frutta sarà consumata come merenda la consegna dovrà avvenire entro le 9.45 del giorno stesso, anche dove la distribuzione è a carico dell'I.A.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

L'I.A. Inoltre dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.3 "Trasporti" del D.M. 25/7/2011 avente ad oggetto, già richiamato all'art. 54 e 55 del presente Capitolato e produrre la relativa verifica.

## TITOLO IX - SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

### Art.49 - Prenotazione e consegna dei pasti

La gestione delle presenze avviene mediante rilevazione elettronica con apposito software e applicazioni specifiche fornite dall'A.C. e che l'I.A. è obbligata ad utilizzare mediante idonea strumentazione acquistata a proprie spese. 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. In ogni caso saranno ritenuti consegnati esclusivamente i pasti risultanti dalla rilevazione elettronica.

L'I.A. deve garantire la preparazione dei pasti per tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

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.

In aggiunta all'ordine giornaliero dei pasti pervenuto alla cucina, attraverso il suddetto sistema informatizzato organizzato dalla A.C., l'I.A. dovrà garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi nell'ordine del 2% di pietanza in più, per ciascun refettorio servito, quando trattasi di generi alimentari a numero o a pezzi/fette (per esempio bocconcini di mozzarella, formaggio a fette, polpette, pizza, ecc.)

### Art. 50 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

L'I.A. deve mettere a disposizione, per il servizio di distribuzione, proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque deve come minimo prevedere una unità lavorative sufficienti per numero di alunni (preferibilmente una ogni 20/25 alunni per le scuole dell'infanzia, e una per ogni 40 alunni per le scuole primarie e secondarie di primo grado, e tempo di servizio di almeno 2 ore, utile ed idoneo al corretto espletamento delle attività richieste, in ogni caso almeno un addetto per ciascun refettorio. In caso di necessità o di disservizio, l'A.C. potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza costi aggiuntivi a proprio carico. L'I.A. deve provvedere al termine del servizio alla pulizia dei refettori, al lavaggio della stoviglieria e di quant'altro utilizzato per il servizio. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'I.A. si deve impegnare a destinare proprio personale ispettivo, professionalmente qualificato, per la verifica delle operazioni di distribuzione laddove effettuate da personale dell'I.A.

**Art. 51 - Modalità di distribuzione dei pasti** (Operazioni da effettuare prima, nel corso e dopo la distribuzione dei pasti)

Prima dell'inizio del servizio di distribuzione, sarà compilato in ogni servizio l'inventario dei materiali che vengono dati in uso per la distribuzione all'I.A, che dovrà renderne conto al termine del servizio provvedendo al loro reintegro in caso di mancanza o danneggiamento. L'I.A. deve altresì provvedere al reintegro dei materiali che, all'inizio o nel corso del servizio, venissero a mancare per qualsiasi motivo.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di autocontrollo adottato dalla I.A. e comunque:

- a) provvedere, prima di iniziare ad apparecchiare, al lavaggio accurato delle mani togliendosi inoltre anelli e ori in genere, e prima di iniziare la distribuzione dei pasti dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura;
- b) areare, prima di apparecchiare, i locali refettorio e/o le aule se il pasto viene consumato in classe, per il tempo necessario al ricambio dell'aria e raccolti ed eliminati i rifiuti più grandi e igienizzati i piani dei banchi o dei tavoli con appositi prodotti;
- c) riordinare a terra le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, senza appoggiarle sui tavoli;
- d) tenere sollevati da terra, anche durante la fase di scarico, i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le eventuali confezioni di acqua minerale;
- e) predisporre con particolare accuratezza l'apparecchiatura, prima dell'arrivo degli alunni, utilizzando piatti in porcellana e/o melamina, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro e/o melamina, brocche di vetro per l'acqua, tovagliette tipo self service e tovaglioli monouso in dotazione ai servizi;
- f) conservare e riporre tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate etc) con la massima cura negli appositi armadi dopo averlo opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- g) lavare accuratamente le ceste ed i cestini del pane e della frutta;

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- h) verificare la corretta fornitura da parte della Cucina centralizzata dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna;
- i) valutare, prima di iniziare le operazioni di distribuzione, in relazione alle indicazioni ricevute dalla Cucina centralizzata, la porzionatura delle singole pietanze, completando il condimento della pasta;
- j) versare il parmigiano grattugiato nelle scuole dell'infanzia nei singoli piatti dei bambini da parte dell'operatore dell'I.A., mentre nelle scuole primarie e di primo grado dovrà essere messo a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- k) provvedere al taglio della carne nelle scuole dell'infanzia, qualora particolari situazioni organizzative verificate dal Responsabile comunale del servizio di ristorazione lo richiedano;
- l) togliere una alla volta dai contenitori termici le vaschette, al fine di evitare abbassamenti della temperatura degli alimenti;
- m) sospendere la distribuzione, qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc. e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze alla Cucina centralizzata segnalando l'accaduto al Servizio Refezione comunale;
- n) garantire, per ciascun refettorio, la disponibilità di olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- o) preparare i cestini con il pane (consegnato preaffettato)
- p) preparare le caraffe con l'acqua
- q) condire le verdure non oltre 15 minuti dal consumo;
- r) sbucciare la frutta, qualora particolari situazioni organizzative verificate dal Responsabile comunale del servizio di ristorazione lo richiedano;
- s) iniziare la distribuzione da quando gli alunni sono seduti a tavola;
- t) servire le pietanze con utensili adeguati;
- u) contenere al massimo i tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto;
- v) distribuire il secondo piatto e il contorno solo dopo la consumazione della prima pietanza;
- w) servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali degli alunni;
- x) prevedere un tempo di attesa più dilatato, ovvero più attento ai ritmi e ai bisogni sia individuali che di gruppo dei bambini, tra la fine del pasto e la sparcchiatura, in modo particolare relativamente alle scuole dell'infanzia e ai primi tre anni della scuola primaria;
- y) fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa presenti, possibilmente in tavolo separato dagli alunni, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'I.A. alcun corrispettivo;
- z) collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dall'A.C.) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati [carta, multimateriale, organico, compostiera] ubicati in prossimità delle scuole medesime. L'I.A. dovrà inoltre dotare i refettori di appositi contenitori con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti.
- aa) collaborare con le associazioni di volontariato che svolgono le azioni di recupero del cibo avanzato nelle mense scolastiche;

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- bb) nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi;
- cc) nelle scuole ove è previsto l'utilizzo di alcune classi come refettorio si dovrà provvedere alla pulizia delle stesse prima e dopo la consumazione dei pasti.

## TITOLO X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

### Art.52 - Modalità di pulizia, sanificazione e monitoraggio agenti infestanti della Cucina centralizzata, centri cottura e refettori

Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso la Cucina centralizzata, i centri cottura presso i servizi educativi comunali, i refettori (o altri locali dove viene consumato il pasto), i locali "office" sono a carico e devono essere eseguiti a cura dell'I.A.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni I.A., nel proprio Piano di Autocontrollo, prevedere articolazioni più capillari.

#### 1. Pulizia e sanificazione della Cucina centralizzata e dei centri cottura presso i nidi e le sezioni nido dei Centri educativi integrati 1 – 6 comunali:

- a) operazioni giornaliere: tutte le aree della Cucina centralizzata e dei centri cottura dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovaglette a perdere e carta

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

igienica a bobina coperta. L'I.A. provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite almeno due volte la settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza è a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

- b)** Operazioni settimanali: settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti. I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

- c)** Operazioni trimestrali: pulizie generali e straordinarie di tutte le aree della Cucina e dei Centri cottura, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi. Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

- d)** Pulizie straordinarie: l'I.A. dovrà provvedere alla pulizia straordinaria della Cucina centralizzata e dei Centri cottura che si rendesse necessaria a seguito interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'A.C. in qualsiasi momento dell'appalto, compreso l'inizio del servizio medesimo.

### **2) Pulizie dei refettori**

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consistono in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, cucina scolastica, spogliatoio e servizi igienici adibiti al personale che distribuisce.

Se la mensa verrà consumata nelle aule le operazioni di pulizia giornaliera dopo il pasto saranno: sparcchiatura dei banchi o tavolini, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia accurata dei pavimenti, e (se richiesto per le scuole elementari e medie, obbligatorio, per le scuole materne) lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti o degli spazi dove è stato consumato il pasto.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio completo delle pareti vetrate e/o finestre interne ed esterne, degli interni degli armadi nelle cucine e nei

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

refettori dove sono riposte le stoviglie, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate nelle cucine scolastiche, nei refettori, nei servizi igienici e negli spogliatoi riservati al personale addetto alla distribuzione.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria, di tutti i locali per i quali sono a suo carico le pulizie giornaliere sopra ricordate, che si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni e esterni dei refettori e delle zone interessate ai lavori.

Le lavastoviglie di proprietà comunale dovranno essere usate a complete spese della I.A., compresi gli oneri per la manutenzione e pezzi di ricambio: solo la sostituzione della macchina in quanto non più riparabile sarà a carico dell'A.C.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'I.A. deve concordare con l'A.C. le modalità provvisorie di distribuzione i cui oneri restano totalmente a carico dell'I.A.

**Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione:** 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.

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 o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

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

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.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare deve allegare in sede di offerta le specifiche tecniche nonché le schede tecniche di sicurezza.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

### **3) Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti**

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni della Cucina centralizzata, dei Centri di cottura nonché le relative aree esterne di pertinenza ed i refettori, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'I.A. e che dovranno essere contenute nel Piano di Autocontrollo adottato dall'I.A.:

- a) garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto;

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- b) formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- c) attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti,
- d) 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;
- e) 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.;
- f) effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia e interventi di monitoraggio degli agenti infestanti con cadenza almeno mensile a far data dall'inizio del servizio, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte dei tecnici ASL;
- g) provvedere, in presenza di infestazioni, dovrà alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

L'I.A. per l'effettuazione delle procedure di cui sopra dovrà attenersi al punto 5.3.5 "Pulizie dei locali" e al punto 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto" dell'Allegato 1) del D.M. 25/7/2011, già richiamate dall'art. 54 e 55 del presente Capitolato, e produrre le relative verifiche.

L'A.C. 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.53 – Rifiuti e imballaggi**

I rifiuti solidi urbani prodotti dalla Cucina centralizzata, dai Centri cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'I.A. ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Scandicci in materia di raccolta differenziata, come indicato nelle specifiche tecniche di cui al punto 5.3.7 "Gestione dei rifiuti" e al punto 5.3.6. "Requisiti degli imballaggi" del D.M. 25/7/2011, già richiamate all'art. 54 e 55 del presente Capitolato e produrre le relative verifiche.

# CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico dell'Impresa.

## **TITOLO XI – CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011**

### **Art. 54 – Specifiche tecniche**

Relativamente al presente servizio, l'affidatario dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche previste dal D.M. 25/07/2011, più volte richiamato ed al quale si rimanda per i dettagli:

**(....) omissis D.M.25/07/2011**

### 5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

#### **5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande**

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante<sup>3</sup>. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire:

per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce deve provenire:

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)<sup>4</sup>. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche logistiche o igienico sanitarie

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

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

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

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

**L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.**

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

### **5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto**

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

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

### **5.3.3 Trasporti**

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

Mezzi di trasporto su ferro

Veicoli, almeno euro 4

Veicoli elettrici

Vetture ibride

**Verifica:** L'offerente deve fornire 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 e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

### **5.3.4 Consumi energetici**

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

**Verifica:** Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

### **5.3.5 Pulizie dei locali**

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici6.

**Verifica:** L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

### **5.3.6 Requisiti degli imballaggi**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-  
Prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%7.

**Verifica:** L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### **5.3.7 Gestione dei rifiuti**

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

**Verifica:** Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

### **5.3.8 Informazione agli utenti**

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

Provenienza territoriale degli alimenti

Stagionalità degli alimenti

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

**Verifica:** Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

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

### **Art. 55 - Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)**

Relativamente al servizio, ai sensi del D.M. 25/07/2011 più volte citato, l'impresa aggiudicataria si impegna al rispetto delle seguenti prescrizioni:

**(....) omissis D.M.25/07/2011**

### **5.5 Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)**

#### **5.5.1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari**

*In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 (12)). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.*

#### **5.5.2. Riduzione e gestione dei rifiuti**

*La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).*

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

*Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.*

#### **5.5.3. Formazione del personale**

*La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:*

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

## **TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Art.56 - Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (D.Lgs. 81/2008) e successive modificazioni e integrazioni.

L'A.C. si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare la corretta manutenzione delle attrezzature ed impianti. Tali verifiche potranno comunque essere effettuate a richiesta dell'A.C. in ogni momento: per eventuali interventi di ripristino si procederà come sopra indicato.

L'I.A. sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Per le operazioni suddette la I.A. dovrà nominare uno o più Responsabili professionalmente qualificati (manutentori), i cui nominativi dovrà essere comunicato per iscritto all'A.C. all'inizio del servizio.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'I.A. o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'I.A., previa constatazione e valutazione fra le parti.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Prima dell'inizio del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del sopra richiamato DLgs. 81/2008.

Per quanto riguarda i locali dei Centri di cottura dati in uso, non sono stati rilevati rischi specifici legati alla struttura, salvo quelli conseguenti alla normale gestione del servizio; sono comunque disponibili presso l'A.C. i Piani di Valutazione dei Rischi delle strutture suddette.

Inoltre, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, l'A.C. indirà una riunione di coordinamento con il soggetto aggiudicatario, al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui il soggetto stesso è destinato ad operare (Cucina centralizzata, Centro cottura, refettori e zone "office" di competenza) e sulle misure di prevenzione e di emergenza.

E' a carico dell'I.A. effettuare la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro relativamente alle attività esercitate in :

- a) a tutti i locali della Cucina centralizzata e Centri cottura dati in uso (compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.);
- b) ai refettori presenti nelle scuole nelle quali l'I.A. effettua la distribuzione dei pasti (compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui la I.A. faccia uso esclusivo).

Inoltre il Responsabile S.P.P. dell'I.A. dovrà informare il Responsabile S.P.P. delle relative scuole sui rischi specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze. I rischi da interferenza (quali ad esempio la movimentazione carichi, il ribaltamento contenitori, lo scivolamento/inciampo del lavoratore, ecc.) non hanno comunque, per la loro natura, una rilevanza economica tale da incidere sugli oneri di sicurezza a carico dell'I.A.

Si precisa inoltre che, al fine di evitare rischi da interferenza, l'utilizzo delle zone in comune tra scuola dell'infanzia e primaria, potrà avvenire da parte del personale dell'I.A. solo al termine delle operazioni di lavaggio e pulizia a cura del personale comunale preposto.

L'I.A. è tenuto alla totale e precisa osservanza delle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (DPI); dovrà inoltre adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

A richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad esso competono in materia.

Per quanto attiene al servizio effettuato nei nidi comunali e nei Centri educativi integrati 1 – 6 comunali, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08, si fa presente quanto segue:

- 1) negli ambienti di lavoro in cui deve essere espletata l'attività non sono presenti rischi specifici dovuti alle caratteristiche degli ambienti medesimi, di cui al comma 1 lett. b);

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- 2) il DVR da allegare al contratto di cui al comma 3) sarà redatto dal committente promuovendo la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26, sulla base del contenuto del Documento Valutazione Rischi dell'appaltatore, nonché dei contenuti minimi di seguito descritti che l'esecutore dovrà recepire in quanto responsabilità e obblighi derivanti dall'assunzione dell'appalto.
- 3) che le attività di approvvigionamento/preparazione/fornitura pasti vengano svolte senza alcuna interferenza spaziale e temporale con l'attività didattica;
- 4) che le attività di approvvigionamento/preparazione/fornitura pasti vengano svolte senza alcuna interferenza spaziale e temporale con l'attività didattica;
- 5) che l'impresa appaltatrice prenda atto che essa interviene all'interno di un luogo di lavoro dove sono presenti attività svolte dal personale del committente datore di lavoro ma anche attività che possono essere svolte da altre imprese appaltatrici commissionate dall'Ente e conseguentemente debba provvedere al coordinamento della propria attività con quella dei lavoratori dipendenti dell'Amministrazione e di soggetti terzi;
- 6) che l'appaltatore è consapevole della problematica di sicurezza dovuta alle interferenze tra più imprese che operano nel medesimo luogo di lavoro nonché dei conseguenti suoi obblighi generali di sicurezza nei riguardi di tutti coloro che, per una qualsivoglia legittima ragione, accedono ai luoghi di lavoro e in particolare degli obblighi di informazione, collaborazione e di coordinamento previsti dall'art.26 del Dlgs 81/08 finalizzati a consentire l'esercizio delle attività di appalto in sicurezza;
- 7) che ricorrono i presupposti per l'applicazione del comma 3 ter in quanto le figure del datore di lavoro, committente e soggetto che affida l'appalto coincidono;
- 8) che non sono previsti costi specifici per ridurre i rischi di interferenze delle lavorazioni di cui al comma 5 in quanto considerata la natura dell'appalto, rientrano negli aspetti specifici della sua esecuzione e sono funzione delle sole modalità organizzative dell'appaltatore;

Ai sensi del più volte citato DLgs. 81/2008 e della L.R. 38/2007 e ss.mm., l'I.A. è tenuto:

- a) a comunicare alla Stazione appaltante i rischi specifici che verranno introdotti nell'ambiente di svolgimento dei servizi espletati, in quanto derivanti dai servizi stessi;
- b) ad impiegare, nell'esecuzione dei servizi affidati, personale avente capacità professionali adeguate al servizio da svolgere ed in regola circa gli obblighi datoriali;
- c) all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
- d) a concordare con l'A.C. le specifiche modalità di esecuzione dei servizi, congiuntamente alle misure di prevenzione e protezione da adottare per l'espletamento di servizi che, potenzialmente, possono presentare rischi di incendio, esplosione, proiezione di materiali, emissione di polveri, fumi, gas, rumore, etc.;
- e) a non riversare residui di sostanze pericolose e/o inquinanti per le persone e per l'ambiente, nelle condutture della rete fognaria o nei cassonetti pubblici;
- f) a non procedere, a qualsiasi titolo, all'accumulo o deposito di scorte di materiali, attrezzi etc. lungo le vie di circolazione e di esodo, lungo i vani antiscaie ed in prossimità delle porte di emergenza oltre che nei luoghi accessibili al pubblico;
- g) ad osservare, nei confronti del personale adibito al servizio, gli obblighi propri dei datori di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;

- h) a portare a conoscenza del personale addetto ai servizi (conoscenza da comprovare con firma per presa visione degli interessati) il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigere, dallo stesso, il completo rispetto.

#### **Art.57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione**

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'I.A. entro trenta giorni dall'inizio della gestione deve predisporre un piano di evacuazione dai centri di pericolo nell'eventualità di terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti e trasmetterlo alla Stazione appaltante.

A tal fine l'I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo del pericolo, certificando gli avvenuti addestramenti.

## **TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **Art.58 - Diritto e modalità di controllo dell'A.C.**

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

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della A.C. 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.

I controlli di cui sopra, non dovranno comunque comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono 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 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.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". 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 2 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.

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

L'I.A. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, i Piani di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, relativamente alla Cucina centralizzata, ai Centri cottura e ai refettori. I sistemi di autocontrollo adottati dovranno tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. 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 dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

### **Art.59 - Contestazioni**

L'A.C. farà pervenire per scritto all'I.A. eventuali contestazioni e conseguenti prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il termine stabilito dall'A.C., con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni scritte che, in questo caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Se entro il termine stabilito l'Impresa non provvede a fornire idonee giustificazioni o ad adeguarsi a quanto richiesto, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

## **TITOLO XIV - INADEMPIENZE E PENALITA'**

### **Art.60 - Inadempienze e penali**

Nel caso si verificano inadempimenti dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'A.C. penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penali minime che l'A.C. si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 500,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menù non concordata con il Responsabile comunale servizio ristorazione scolastica;
€ 500,00	per ogni caso presso la Cucina centralizzata, i Centri cottura dei servizi educativi o refettori di mancato rispetto delle grammature o caratteristiche merceologiche di cui alle Tabelle dietetiche, verificato su venti porzioni della stessa preparazione;
€ 500,00	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;
€ 500,00	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;
€ 1.000,00	per la mancata o erronea erogazione o somministrazione della dieta speciale;
€ 500,00	per la mancata o erronea erogazione o somministrazione della dieta "leggera";

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata positiva rispetto ai limiti previsti dalla vigente normativa della Regione Toscana;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto nella Cucina centralizzata e nei Centri cottura dei servizi educativi del piano di sanificazione e pulizia, € 250,00 nel refettorio o mezzo di trasporto;
€ 500,00	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 dalla Legge in materia;
€ 500,00	per mancata effettuazione dei controlli analitici inerenti la messa in atto del sistema HACCP;
€ 1.000,00	per il mancato utilizzo, non preventivamente autorizzato dall'A.C, dei prodotti certificati richiesti dal presente capitolato o dichiarati in sede di gara;
€ 500,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Piano di autocontrollo della Cucina centralizzata e nei Centri cottura dei servizi educativi, € 250,00 nel refettorio.

Nel caso di mancata consegna anche parziale del numero di pasti richiesti dal singolo servizio, penale di € 100,00 per ogni pasto o consegnati dopo la fine del servizio, oltre al mancato pagamento dei pasti non consegnati.

Qualora le deficienze, di qualsiasi natura, fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, per cause imputabili all'I.A. le penali, saranno raddoppiate riservandosi di richiedere un piatto freddo alternativo.

Nel caso in cui le violazioni di cui sopra o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'A.C. 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, fatto salvo quanto previsto dal presente capitolato in materia di risoluzione del contratto.

In caso di violazione del capitolato che comporta danno all'immagine dell'A.C., sarà applicata una penale da € 1.000,00 a € 5.000,00 in relazione alla gravità della violazione.

La contestazione dell'inadempienza è inviata tramite pec all'I.A. da parte del Responsabile dell'esecuzione del contratto di concerto con il RUP, con indicazione di un termine, fissato di norma in 10 gg. dalla data del suo ricevimento, per l'eventuali controdeduzioni ovvero per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata. Si darà corso all'applicazione delle penali nel caso in cui, entro il termine indicato dall'A.C., gli elementi giustificativi non vengano forniti nei termini previsti o non siano ritenuti validi o l'inadempienza contestata non venga regolarizzata da parte dell'I.A.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

#### **Art.61 - Risoluzione di diritto del contratto**

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

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'I.A.

#### **Art.62 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. 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 prescritte.

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) reiterata inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione della Cucina centralizzata e dei Centri cottura dei servizi educativi e dei refettori affidati 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'I.A.;
- 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 del Direttore del servizio di cui al precedente art. 31;
- i) subappalto del servizio tranne quelli autorizzati in violazione di quanto previsto dal Disciplinare e dal Capitolato di gara, e comunque come indicato nell'offerta;
- 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 Capitolato di gara;
- 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;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi come previsto da Capitolato.
- s) Mancato rispetto reiterato dei criteri ambientali minimi e delle clausole contrattuali stabilite dal D.M. 25/07/2011 (par. 5.3 e 5.5)

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### Art. 63 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A, intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. 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 Impresa, a titolo di risarcimento danni.

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

## TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

### Art. 64 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari dei pasti, così articolati

n. progressivo	Tipologia dei pasti	Prezzo base d'asta	Media giornaliera dei pasti	Media dei giorni in un anno
1	Pasti per nidi d'infanzia e sezioni nido presso centri educativi integrati 1-6 comunali con cucina interna	Euro 4,72	195	217
2	Pasti per scuole dell'infanzia, primarie	Euro 4,11	2705	189
3	Pasti centri diurni (trasporto e consegna a cura dell'I.A.)	Euro 3,40	19	310

sono stati calcolati dai competenti uffici comunali tenendo anche conto della determinazione del costo medio orario del lavoro per i dipendenti da imprese esercenti servizi di ristorazione collettiva e del livello minimo di inquadramento applicabile per le prestazioni richieste. Gli importi sono da considerarsi al netto dell'IVA.

L'importo dell'appalto sarà quello complessivo indicato al Titolo I all'art. 3, considerata la percentuale di ribasso offerta in sede di gara dal concorrente aggiudicatario; da applicare ai prezzi unitari delle 3 tipologie di pasto .

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati (ad esclusione di quanto indicato nel successivo paragrafo) dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

fornitura delle attrezzature di cui all'art 26 prospetto "Sostituzione attrezzature" e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Dal suddetto costo è esclusa la quota d'incidenza di € 0,12= oltre IVA per l'eventuale fornitura di materiale a perdere. Tali costi, non inseriti nella base d'asta dell'appalto, non dovranno, in quanto già determinati e fissi, essere calcolati nel costo unitario dei pasti indicato nell'offerta.

Per tutti i prezzi, dovranno essere quantificate in sede di offerta – utilizzando il modello messo a disposizione nella documentazione di gara - le voci che concorrono al costo del pasto: materie prime, manodopera cucina centralizzata, manodopera centri cottura servizi comunali (nidi), attrezzature, spese generali, trasporto, utile d'impresa.

### **SARANNO PAGATI SOLO I PASTI EFFETTIVAMENTE FORNITI.**

Si precisa che potrà essere richiesta dalla Società della Salute – Zona Nord Ovest la fornitura di pasti per anziani a domicilio (trasporto e consegna a cura del Comune), quantificato mediamente in 8 pasti giornalieri, il cui importo sarà posto direttamente a carico della Società della Salute, la quale provvederà alle liquidazioni delle relative fatture. Il prezzo di detti pasti verrà calcolato detraendo dall'importo offerto per il pasto della tipologia n. 3 il prezzo del trasporto, così come indicato nel dettaglio economico.

### **Art.65 – Fatturazione e pagamenti**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture mensili emesse dall'I.A., sulle quali dovrà essere riportato il numero dei pasti consegnati – come risultanti dal sistema informatizzato dell'A.C. - a ciascun servizio e/o scuola e suddivisi per adulti e bambini, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del referente comunale del servizio di ristorazione scolastica.

Si stabilisce sin 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.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

I pagamenti saranno effettuati previa verifiche d'uso su presentazione di regolari fatture, controllate dall'Ufficio competente secondo le verifiche in uso presso le pubbliche Amministrazioni.

Al pagamento dei corrispettivi verranno detratti i costi dei bonifici ai sensi di quanto previsto dalla vigente convenzione di Tesoreria stipulata fra il Comune di Scandicci e Banca CRF.

I pagamenti avverranno nei termini di legge.

Ai sensi del comma 629 lettera B) della legge di stabilità 2015 (L. 190/2014) le Pubbliche Amministrazioni acquirenti di beni e servizi sono obbligate a liquidare al fornitore il solo imponibile (esclusa IVA) delle fatture di acquisto emesse dal 01/01/2015 e a trattenere l'importo corrispondente all'IVA al fine del versamento diretto allo Stato.

Inoltre, con D.L. 24/4/2014 n. 66 (convertito in Legge 23/6/2014 n. 89), viene inserito, a decorrere dal **31/3/2015**, l'obbligo di presentazione della fattura elettronica nei confronti degli Enti Locali richiedenti forniture o servizi. A questo proposito si comunica che il Codice Univoco Ufficio del Comune di Scandicci, a cui dovranno essere indirizzate a far data dal 31/3/2015 le fatture elettroniche per ciascun contratto è **UFGZWQ**.

Oltre al "Codice Univoco Ufficio" che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, devono essere indicati anche le seguenti informazioni: Codice Identificativo Gara (CIG) , quando richiesto, Codice Unitario Progetto (CUP), il riferimento alla determinazione dirigenziale di affidamento e il numero di impegno.

Infine, si invita a voler verificare, per quanto di proprio interesse, le "Specifiche operative per l'identificazione degli uffici destinatari di fattura elettronica" pubblicate sul sito [www.indicepa.gov.it](http://www.indicepa.gov.it) e **la documentazione sulla predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di Interscambio disponibile sul sito [www.fatturapa.gov.it](http://www.fatturapa.gov.it).**

### **Art.66 - Revisione prezzi**

Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutto il periodo contrattuale, compreso il sovrapprezzo di € 0,12 oltre IVA, per l'eventuale fornitura di materiale.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

#### **Art.67 - Foro competente**

Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di Firenze.

Il contratto non contiene la clausola compromissoria.

#### **TITOLO XVI – IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E MACCHINARI**

##### **Art. 68 – Locali per lo svolgimento del servizio.**

I locali per lo svolgimento del servizio sono i seguenti:

- a) la cucina centralizzata sita presso il plesso scolastico “Dino Campana” via Allende – Scandicci;
- b) i centri cottura dei servizi Stacciaburatta (via Duprè), La Girandola (via Neruda), B. Ciari (via Fanfani), Makarenko (via Makarenko), Bianconiglio (Via Pacini) e Turri (Via Vivaldi) per i quali è richiesta la sola manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature utilizzate.

##### **Art. 69 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'I.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

##### **Art. 70 - Inventario di consegna**

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere stilato apposito inventario contenente tutti i beni mobili consegnati per la durata contrattuale all'I.A. che dovrà provvedere alla loro manutenzione, alla loro sostituzione ai sensi del precedente art. 26 e alla riconsegna all'AC al termine dell'appalto.

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C. tutti i locali oggetto dell'appalto, comprensivi di impianti, macchine, arredi e utensileria, in numero pari a quelli risultanti dall'inventario di cui al precedente punto, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A.

##### **Art. 71 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari**

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A., sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

## TITOLO XVII RINVIO

### **Art.72 - Rinvio**

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

# CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Allegato 1 alla  
Determinazione n. .... del .....

## Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

### Caratteristiche delle derrate alimentari

E' richiesto l'impiego di prodotti ottenuti con tecniche compatibili con l'ambiente, quali l'agricoltura integrata e/o biologica, nonché tipici e tradizionali, prodotti IGP e quelli a denominazione protetta certificati ai sensi della vigente normativa di riferimento e in particolare modo con riferimento al punto 5.3.1 del D.M. 25/7/2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

E' richiesto inoltre la fornitura, il più possibile, di alimenti stagionali, provenienti da "filiera corta" e/o "a chilometro zero" e/o dal mercato "equo e solidale".

Le derrate alimentari, di cui tutti i tipi di carne, verdure, legumi, frutta (ad esclusione dei frutti esotici), farine, pasta e riso, latte e latticini, olio dovranno essere di origine nazionale e dovranno 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 articolo.

Per i pasti oggetto del presente Capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure e per il pesce (odori esclusi).

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

In alternativa alle bietole e spinaci surgelate possono essere utilizzate verdure fresche, confezionate cotte.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli previsti dalle specifiche di seguito riportate.

L'A.C. può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà anche ad un esame sommario non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria l'A.C. 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.

### 1. Carni e prodotti di origine animale

**1.a - Carni bovine fresche:** le carni fornite, di provenienza esclusivamente nazionale, dovranno appartenere ad animali in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli posteriore: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello ed in pezzi anatomici. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo, in confezione sottovuoto. Per la carne di vitella di latte trattata nello stesso modo i tagli saranno i seguenti: rosetta, noce, groppa.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

I pezzi da utilizzare per la carne macinata (polpette/polpettone) dovranno provenire dal quarto anteriore ed arriveranno interi dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 h. dal consumo e dovranno provenire da allevamenti biologici.

Per il *bollito* potrà essere utilizzato il quarto anteriore, solo nei seguenti tagli: sodo di spalla e finto girello.

Per *carni di bovino* si intendono le carni provenienti da animali in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura 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.

Per *carni di vitella di latte* si intendono le carni provenienti da vitelli allevati secondo le vigenti disposizioni di legge, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine. La muscolatura deve essere di colore bianco rosa, di consistenza soda, a grana fine; grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza dura e colore bianco latte.

La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pre tagliata, anche se confezionata sottovuoto.

**1.b - Carni suine fresche:** le ariste di suino dovranno essere fornite nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini allevati e macellati in Italia.

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico - sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni della vigente normativa.

Le carni bovine e suine dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno 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 sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate. Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati.

Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne. L'etichetta dovrà essere conforme alle disposizioni della vigente normativa.

**1.c – Pollame:** i vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi della vigente normativa e esclusivamente allevati a terra.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 gg. e non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Saranno sempre esclusi, perciò, e rifiutati i polli e i tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico - sanitario.

Le *carni avicunicole* devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati su territorio nazionale, devono avere la cute, se presente, di colore giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, compatta; risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. 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. Se sottoposti alla prova di cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca. Il pollo non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene.

Non saranno accettate quelle partite di prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità e/o vischiosità alla palpazione accompagnato da odore acre e pungente; tale condizione equivale ad una cattiva conservazione del prodotto.

*Petti di pollo*: corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale; corrisponderanno ad un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi.

*Busti di pollo*: dovranno essere consegnati già pronti per essere cucinati in peso di almeno kg. 1. Dovranno essere ricoperti della propria pelle che dovrà essere pulita, elastica, non disseccata senza penne, plumole e screpolature.

*Cosce di pollo (fuselli)*: dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a gr. 130 circa, saranno ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole e screpolature.

*Petto di tacchino*: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" di peso non inferiore a kg. 2,500, 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 soffiature emorragiche.

**1.d - Carni di coniglio**: devono presentare bollo a placca inamovibile e devono essere conformi alla vigente normativa e devono essere carni di coniglio nazionali, con "Riconoscimento del marchio di Qualità "Coniglio italiano", coniglio peso medio kg. 1,4/1,6 senza interiora, zampe, testa. Sono esclusi animali in cattivo stato di nutrizione o che si presentano modificati nel colore, odore e sapore; le carni non devono presentare edemi, ematomi, fratture, emorragie.

Verrà richiesta la fornitura di conigli freschi disossati per gli asili nido e per le sezioni sperimentali.

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologiciannonari, inoltre, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi in materia di igiene dell'alimentazione.

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

Ogni contenitore 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 congelati.

Per diete particolari o per particolari allergie potrà essere richiesto l'uso di carni di agnello o di cavallo.

I pesi per tutti i tipi di carne indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi al netto di ossa e grasso da "cotta".

### **1.e – Prosciutti e mortadella**

*Prosciutto crudo*, confezionato sottovuoto, disossato, di "Parma", ai sensi della vigente normativa. Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato confezionato sottovuoto.

*Prosciutto cotto* senza polifosfati, lattosio e glutine, non ricomposto, di peso compreso fra i kg. 6-8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti e sacche di gelatina; dovrà avere carne di colore rosa chiaro, e compatta. Il grasso di copertura non sarà eccessivo, sarà bianco, sodo e ben refileto, non presenterà parti ingiallite, o con odore e sapore rancido; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce.

All'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato. La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole.

La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non presenterà alterazioni di sapore, odore, colore, né iridizzazione, picchettatura, alveolature o altri difetti. Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato, confezionato sottovuoto.

*Mortadella* del tipo "Mortadella Bologna IGP", con i requisiti previsti dalla vigente normativa, confezionata sottovuoto o in atmosfere modificate, di forma ovale o cilindrica; deve essere compatta e di consistenza non elastica.

La superficie al taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme e nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco-perlacee di tessuto adiposo. Le quadrettature devono essere ben distribuite e aderenti all'impasto. Di sapore delicato, senza tracce di affumicatura, deve presentare un profumo tipico aromatico.

**1.e – Uova:** le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di cat. A pezzature 60/65, di produzione biologica, con i requisiti previsti dalla vigente normativa.

Saranno respinte quelle confezioni di uova fresche che in fase di verifica mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- presentino i segni dell'invecchiamento rappresentati dalla maggiore ampiezza della camera d'aria (le uova galleggiano se immerse nell'acqua; il tuorlo è decentrato; se spirate

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

mostrano margini e contorni molto netti del tuorlo; alla prova della cottura si sgusciano con difficoltà);

- quando le uova risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo aderente al guscio.

Le uova da usare per tutte le preparazioni e gli impasti dovranno essere del tipo pastorizzato.

## 2. Prodotti ortofrutticoli

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

**2.1 - Frutta fresca ed agrumi di origine biologica:** la frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

In particolare:

*Mele* (varietà Golden e Stark): devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180, devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

*Pere* (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

*Arance* (varietà Navel, Tarocco, Moro): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

*Pesche* (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120, le pesche

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna, della Puglia e della Toscana.

*Limoni* (produzione Sicilia): devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

*Uva* (varietà Regina e Italia - produzione Puglia e Sicilia): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme.

*Banane*: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" e preferibilmente provenienti dal mercato equo e solidale.

*Kiwi*: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

*Mandarini - Mandaranci*: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

*Albicocche*: (produzione prevalente dell'Emilia Romagna): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

*Susine - Prugne - Fragole*: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70. Produzione Emilia Romagna e Toscana.

La frutta, qualora superi la grammatura pro capite (gr. 180) deve essere comunque garantita in un frutto a persona.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, compresi i limoni che accompagnano il fritto.

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

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia.

### 2.2 - Verdura Fresca di origine biologica:

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- 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, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) 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.);
  - h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
  - i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

*Patate* (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

*Carote*: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Devono essere somministrate carote novelle.

*Cipolle*: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

*Pomodori da insalata*: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

*Zucchine*: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, 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 compresa nei limiti di gr. 100/200. Le zucchine da utilizzare per il contorno dovranno essere del tipo "verde chiaro, con fiore" provenienza locale.

*Ortaggi a foglia*: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

*Insalata* (varietà: indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia o Verona, lattuga a cappuccio): Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondiate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla vigente normativa.

### 2.3 - Legumi

I legumi secchi devono essere:

- di origine nazionale
- puliti

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- di pezzatura omogenea
- 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.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi da 1, 2, 5 Kg.)

#### **2.4 - Prodotti ortofrutticoli biologici**

La frutta e la verdura devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni della vigente normativa.

I prodotti devono arrivare nelle cucine confezionati in cassette chiuse che devono essere munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsti dalla vigente normativa.

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.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;
- non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

A parità di condizioni sia per la frutta che per la verdura deve essere privilegiata la provenienza dalla Regione Toscana.

### **3. Pane, pasta, riso e basi per pizza**

**3.1 – Pane:** il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", o del tipo "integrale" o del tipo "1" con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale lievito naturale.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Inoltre:

- è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- il pane dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 8 h. dalla sfornatura;
- il pane dovrà essere trasportato con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura come previsto dalla vigente normativa.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane alla cucina centralizzata non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane dovrà essere confezionato in panini da gr. 50 del tipo "lucido" o "infarinato", oppure in filoni del tipo "toscano" di 500 gr. o del tipo integrale (su richiesta dell'A.C in accordo con le scuole) Ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti. Per la preparazione dei crostoni dovranno essere utilizzate fette ricavate da filoni da gr. 500.

La confezione e il tipo di farina potranno variare con frequenza settimanale secondo le scadenze stabilite dal Servizio Refezione comunale.

**3.2 - Pane grattato:** deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito e assoggettato, come l'etichettatura, alla vigente normativa.

**3.3 - Farina tipo "00":** farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste vigente normativa. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla vigente normativa.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od 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 previsto dalla vigente normativa.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

**3.4 - Basi per pizza:** pasta precotta per pizza di buona lievitazione, altezza della sfoglia omogenea, non superiore a cm. 0,5. Trasporto e imballaggio come per il pane.

**3.5 - Pasta di origine biologica:** la pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della vigente normativa ed in particolare:

- umidità massima: 12,50%

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

- ceneri su sostanze secca: minimo 0,70%, massimo 0,90%
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 10,50%
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

**3.6 - Biscotti:** biscotti per la prima infanzia, fette biscottate: non contenenti olio di palma

**3.7 - Paste speciali secche:** dovranno rispettare le caratteristiche previste dalla vigente normativa.

**3.8 - Riso:** il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino varietà "Roma"; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie in quantità maggiore di quanto previsto dalla normativa vigente.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

**3.9 - Gnocchi di patate:** devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche;
- etichettatura conforme alla vigente normativa;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla vigente normativa e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

**3.10 - Prodotti per diete speciali:** prodotti dietetici autorizzazione del Ministero della Sanità e conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

**3.11 - Paste ripiene:** i sotto indicati prodotti dovranno essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dalla normativa vigente. Dovranno essere utilizzate esclusivamente uova fresche. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.

*Ravioli* di pasta fresca all'uovo; con ripieno composto del 60% di ricotta e del 40% di spinaci freschi, uova, formaggio parmigiano reggiano.

*Tortelli di patate* di pasta fresca all'uovo; ripieno composto da fiocchi di patate, formaggio grana, acqua, sale, pepe e aromi.

*Tortellini* di pasta fresca all'uovo; dovranno essere composti da carni suine, p. cotto e crudo, parmigiano reggiano uova, noce moscata.

**3.12 - Farina di mais per polenta:** confezioni da kg. 5 e da kg.1, conformi a tutti i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

**3.13 - Semolino:** semola di grano duro biologico confezioni da 250 e 500gr.

**3.14 - Farro e orzo perlato:** di origine biologica confezioni da gr.500, kg.1, kg. 5.

**3.15 - Schiacciata all'olio:** prodotto ottenuto da un impasto a base di farina di grano tenero Tipo 00 e conseguente formatura e cottura. Con aggiunta di sale e olio extra vergine di oliva.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori pratici ed igienici e i contenitori devono essere fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari e dovranno riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti nel presente capitolato), la data di produzione e di scadenza.

Le paste dovranno risultare prive di infestanti e microbiologicamente non contaminate.

## 4. Olio e prodotti conservati

**4.1 - Olio extra vergine oliva:** l'olio da fornire, di produzione biologica e/o a filiera corta, per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" come definito nella normativa vigente: esso dovrà essere purissimo, non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopracitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimico/fisiche di tali oli. Inoltre l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc., essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell' 1% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Saranno rifiutati i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa o simili.

**4.2 - Tonno all'olio d'oliva:** il prodotto fornito deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa in materia, produzione nazionale od estera, tagliato a trance, senza la presenza di acqua, avere almeno sei mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata da 2 a 2,5 kg.

Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere né stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole. La grammatura prevista nella tabella dietetica è riferita al prodotto "sgocciolato".

**4.3 - Pomodori pelati di origine biologica:** devono essere di qualità S. Marzano o Roma, di raccolto relativo all'anno in cui sono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei, privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni della normativa vigente. Dovranno essere di qualità superiore, con il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne od altro. La banda stagnata deve possedere requisiti previsti dalla normativa vigente. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste nella vigente normativa.

**4.4 - Crema di pesto alla genovese biologico:** fornitura confezioni da Kg. 5, Kg.1 e ½ Kg.

**4.5 – Marmellata:** senza additivi chimici di sintesi ai gusti di ciliegia, pesca, albicocca, mora. Fornitura in confezioni di vetro da gr. 250 e se richieste in monoporzioni.

## 5. Latte e latticini

La merce dovrà essere di 1<sup>a</sup> qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igienico sanitarie.

**5.1 - Latte fresco pastorizzato intero:** le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza e devono essere da lt1 e se occorre da lt. 0,5 (se richiesto dovrà essere fornito per le sezioni di asilo nido e sperimentali confezioni di latte parzialmente o totalmente scremato in confezioni da lt.1 o da lt. 0,5). Il latte deve essere di produzione biologica e/o proveniente da filiera corta.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Per le preparazioni potrà essere anche usato latte del tipo a lunga conservazione UHT in tetrapak da 1l. I e le confezioni aperte a fine giornata dovranno essere eliminate.

**5.2 – Burro:** la denominazione "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema di latte di vacca e dal prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici, organolettici come stabilito dalla vigente normativa. Le materie prime utilizzate per la produzione del burro di qualità devono essere sottoposte anche a pastorizzazione. Il burro di qualità deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche, salvo quelle ammesse per produzioni lattiero-casearie. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%.

Fornitura: in pani da kg.1, gr.500, gr.250, gr.125, riportanti sulla confezione la data di produzione e di scadenza nonché tutte le altre disposizioni di cui all'art.4 della sopracitata legge.

**5.3 - Latte (UHT pastorizzato intero):** le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza. Il latte deve essere di produzione biologica e/o proveniente da filiera corta.

**5.4 - Yogurt biologico alla frutta:** lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo biologico alla frutta, ottenuto con *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* e latte intero proveniente esclusivamente da mucche alimentate con foraggi coltivati biologicamente, senza l'ausilio di concimi chimici, diserbanti o insetticidi. Anche la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche.

Le caratteristiche qualitative di conservazione e distribuzione saranno quelle prescritte dalle vigenti norme di legge in materia senza conservanti, né coloranti. Confezioni da gr.125

**5.5 - Parmigiano Reggiano:** il formaggio da fornire dovrà essere PARMIGIANO-REGGIANO, conforme a quanto previsto dalla vigente normativa. Il formaggio deve avere 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo, con contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 32%.

**5.6 - Formaggi molli:** i formaggi da somministrare devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato e possedere i requisiti igienici sanitari previsti dalla normativa vigente.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno 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 presenteranno alterazioni esterne o interne.

I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

- mozzarella in confezioni da gr. 30, 100, 125 del tipo "fior di latte";
- crescenza o stracchino in confezioni massime da gr. 200/300;
- Emmental bavarese, Bel Paese (marca Galbani), Edamer, Pecorino Toscano DOP, Ricotta di latte vaccino, Casatella, Grana Padano, ecc...

# CENTRALE DI COMMITTENZA



## COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### 6. Prodotti surgelati e congelati

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- c) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- d) l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- e) l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dalla vigente normativa e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla normativa sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a - 18° C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo. I prodotti surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e di confezionamento dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza.

I pesi indicati in tabella sono da intendere per prodotti già cotti.

#### 6.1 - Pesce Surgelato

*I filetti di merluzzo e i filetti di nasello "surgelati"* (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno, non frammentati, senza pelle e deliscati, contenuti in confezioni fino a kg. 5 con l'etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

Per le caratteristiche del pesce "surgelato", le modalità di immagazzinamento, conservazione e di trasporto dovranno essere osservate tutte le disposizioni della normativa vigente.

A richiesta dell'A.C. l'I.A. dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Altre caratteristiche di alcuni prodotti di più largo consumo:

*Filetti di platessa:* 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. 100 - 120 glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla.

Nel caso di utilizzo di filetti di platessa preimpanati l'impanatura deve avere la seguente composizione: pangrattato, farina, acqua.

*Filetti di halibut:* ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere stato despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza. I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

*Bastoncini di pesce:* quando nel menù verranno previsti i bastoncini di pesce, questi dovranno essere solo ed esclusivamente di marca Findus.

**6.2 - Verdure Surgelate:** le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondare, 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.

Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento.

I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo finissimi.

I pesi indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi per prodotti già cotti.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza biologica, preferibilmente nazionale

**6.3 - Pesce Congelato:** ai fini igienici il pesce dovrà essere contenuto in idonei involucri protettivi. I prodotti saranno consegnati con mezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore - 18° C.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria ed alla consuetudine del mercato locale. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a scongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto congelato con buona tecnica industriale, ben confezionato e conservato per un periodo di tempo compatibile con la qualità richiesta dal presente capitolato.

A richiesta dell'A.C. l'I.A. dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Il pesce a scongelazione e cottura avvenuta non dovrà emanare odore di ammoniaca. I pesi indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi, a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

#### 7. Prodotti Vari

Tutte le derrate dovranno essere di prima qualità in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igienico sanitarie. L'I.A. dovrà indicare la casa produttrice, ovvero la marca delle derrate, ove non sia la stessa impresa concorrente.

**7.1 - Orzo:** liofilizzato in confezioni da gr. 500

**7.2 - Thè:** in buste filtro

**7.3 - Thè deteinato:** in buste filtro

**7.4 - Camomilla:** in buste filtro

**7.5 - Sale:** sale grosso e sale fine da tavola in confezioni da kg. 1. L'A.C. si riserva, nel corso della fornitura, di chiedere l'uso di sale iodato

**7.6 - Zucchero:** di barbabietola. Potrà essere richiesto anche l'uso di zucchero di canna o di miele

**7.7 - Zafferano:** si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della Ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi alla normativa vigente.

**7.8 - Lievito per dolci:** in buste

**7.9 - Tavolette di cioccolato:** al latte in porzioni singole gr.25/30 del mercato equo e solidale.

#### 8. - Acqua minerale

L'uso quotidiano dell'acqua minerale naturale è obbligatorio solo per gli asili nido e i centri integrati 1-6 nelle seguenti quantità pro capite:

cl 0,350 nel periodo invernale (01/10 – 30/03)

cl 0,500 nel periodo estivo (01/04 – 31/07 e 01 – 30/09)

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Per tutti gli altri servizi scolastici sarà usata normalmente acqua di acquedotto, da servire nelle brocche di vetro già in dotazione ai servizi.  
Solo in casi eccezionali potrà essere richiesta la fornitura in bottiglie PET da lt.1,5 (ogni 3 pasti).

#### **9. Prodotti dietetici**

Saranno richiesti per gli asili nido e i centri integrati 1-6 l'uso di prodotti dietetici quali: omogeneizzati vari, latte in polvere, farine latte, creme di riso, semolino o pastina dietetica tipo Plasmon ed altri alimenti adatti per lo svezzamento dei bambini e l'acquisto di altri alimenti speciali previsti per diete particolari per alunni affetti da malattie dismetaboliche, allergiche e di male assorbimento e in tutti i casi di prescrizione medica.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

Allegato 2 alla  
Determinazione n. .... del .....

### TABELLE DIETETICHE

Le seguenti tabelle sono state elaborate seguendo le LINEE DI INDIRIZZO DELLA REGIONE TOSCANA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA, alle quali si rimanda per ogni ulteriore approfondimento.

<i>Grammature indicative per porzione</i>	<b>NIDO</b>	<b>SCUOLA INFANZIA</b>	<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	<b>SCUOLA SECONDARIA</b>	<b>ADULTI</b>
	<i>grammi</i>	<i>grammi</i>	<i>grammi</i>	<i>grammi</i>	<i>grammi</i>
<b>PRIMI PIATTI</b>					
pasta o riso asciutti	50	60	80	90	100
pasta o riso in brodo	20	30	30	40	40
gnocchi di patate	100	120	160	180	200
Ravioli o tortellini	80	80	90	100	150
<b>CONDIMENTI PER PRIMI</b>					
parmigiano o grana grattugiato	5	5	5	10	10
sugo o base con pomodoro	20	20	30	50	50
olio extra v d'oliva	5	5	5	7	7
<b>SECONDI PIATTI</b>					
carne	40	50	60	80	100
pesce	60	70	100	120	150
uova	1	1	1	1 e 1/2	2
prosciutto cotto	25	30	40	60	70
formaggio morbido	35	40	50	60	70
formaggio a pasta dura	15	20	30	50	60

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

<b>CONTORNI</b>					
verdura cruda in foglia	40	40	50	60	60
verdura cruda	80	100	130	150	150
verdura da fare cotta	100	150	180	200	200
Legumi secchi x contorno	20	30	40	50	50
Legumi freschi	30	40	60	80	100
<b>CONDIMENTO</b>					
olio extra v d'oliva	5	5	5	8	8
<b>PANE</b>					
pane comune	35	40	50	50	70
pane integrale	45	50	60	60	80
<b>PIATTI UNICI</b>					
<b>pasta pasticciata/Lasagne al forno</b>					
pasta di semola di grano duro	30	40	50	50	60
besciamella	30	40	50	50	60
ragù di carne	20	30	40	40	50
<b>Carne o pesce con polenta o patate</b>					
carne	40	50	60	80	120
pesce	60	70	100	120	120
polenta	30	40	60	80	100
patate	100	150	200	250	250
<b>Cereali per minestra e legumi</b>					
cereali (pasta,riso,orzo,farro,semolino)	20	30	30	40	40
patate	20	30	30	40	50
legumi secchi	20	20	30	40	50
legumi freschi	30	40	60	80	100
<b>Pizza margherita</b>					
pasta per pizza	100	150	150	200	200
mozzarella	25	30	30	40	40
<b>FRUTTA FRESCA</b>					
Frutta fresca di stagione ***	100	150	150	150	150

\*\*\* La frutta fresca di stagione dovrà essere di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### Frequenze di consumo settimanale di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo scolastico

<b>Alimenti/gruppi di alimenti</b>	<b>Frequenza settimanale riferita al pranzo</b>
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta ed una di verdura tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais....)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati ai cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 volta a settimana
Salumi e formaggio	1 volta a settimana
Dolce/Yogurt	Da somministrare saltuariamente in sostituzione della frutta

## CENTRALE DI COMMITTENZA



### COMUNI DI SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

#### Colazione per nidi

<b>Alimenti/gruppi di alimenti</b>	<b>grammatura</b>	<b>sostituzioni</b>	<b>grammatura</b>
Latte	200 gr	Yogurt	125 gr
Zucchero	5 gr.	Marmellata Miele	20 gr. 5 gr.
Pane	30 gr.	Fette biscottate Biscotti secchi	30 gr. 30 gr.

#### Spuntino per nidi

<b>Alimenti/gruppi di alimenti</b>	<b>grammatura</b>
Frutta	130 gr
Fette biscottate e marmellata biologica	2 fette 10 gr.
Pane	20 gr.
Cioccolata barretta	25 gr.
1 Yogurt o latte e biscotti	125 gr 2 biscotti
Crostatina alla frutta	25/30 gr
Dolce casalingo	30/40 gr
Schiacciata all'olio	50
Banana	200

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### Merende per nidi

Le varietà delle merende del pomeriggio devono essere alternate in base allo spuntino del mattino

Alimenti/gruppi di alimenti	grammatura
Frutta	130 gr
Fette biscottate e marmellata biologica	2 fette 10 gr.
Pane	20 gr.
Cioccolata barretta	25 gr.
1 Yogurt o latte e biscotti	125 gr 2 biscotti
Crostatina alla frutta	25/30 gr
Dolce casalingo	30/40 gr
Schiacciata all'olio	50
Banana	200

Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre, a seguito dei menù annuali dell'Amministrazione Comunale, la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. La griglia generale di tali valori dovrà essere anche trasmessa al referente comunale del servizio di ristorazione scolastica prima dell'inizio di ogni menù.

## CENTRALE DI COMMITTENZA



COMUNI DI  
SCANDICCI e LASTRA A SIGNA



Sede: Piazzale della Resistenza 50018 Scandicci (FI)

### *Orti Scolastici:*

L'A.C. promotrice da diversi anni della realizzazione di Orti scolastici in diverse scuole oggetto dell'appalto si riserva - in accordo con i referenti scolastici - di richiedere alla Ditta aggiudicatrice di ritirare, preparare e/o cuocere e poi somministrare ortaggi provenienti dall'orto scolastico di ogni singolo plesso, a completamento del percorso educativo che vede protagonisti i bambini delle scuole, con l'obiettivo finale di far conoscere e favorire il consumo di verdura. Nulla potrà essere richiesto come onere aggiuntivo da parte della Ditta Aggiudicatrice per tale servizio.