



COMUNE di PONTE BUGGIANESE

Provincia di Pistoia

Medaglia d'Argento al Merito Civile

Area amministrativa e servizi alla persona

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 1 GENNAIO
2018 AL 31 LUGLIO 2021.**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Natura giuridica del servizio
- Art. 3 – Durata dell'appalto
- Art. 4 – Periodo di prova
- Art. 5 – Stipulazione del contratto
- Art. 6 – Valore dell'appalto, corrispettivo e forma di finanziamento
- Art. 7 – Revisione del corrispettivo
- Art. 8 – Fatturazione, tracciabilità e modalità di pagamento
- Art. 9 – Garanzie e copertura assicurativa
- Art. 10 – Erogazione del servizio e tipologia dell'utenza
- Art. 11 – Forniture affini, occasionali e straordinarie
- Art. 12 – Standard di qualità del servizio
- Art. 13 – Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza
- Art. 14 – Consegna dei locali e delle attrezzature
- Art. 15 – Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 16 – Sciopero e/o interruzione del servizio
- Art. 17 – Continuità del servizio
- Art. 18 – Esecuzione dei servizi in danno all'Appaltatore
- Art. 19 – Divieto di cessione del contratto e autorizzazione al subappalto
- Art. 20 – Software per la prenotazione dei pasti e rilevamento delle presenze
- Art. 21 – Licenze e autorizzazioni
- Art. 22 – Spese, imposte, tasse e utenze a carico dell'Appaltatore
- Art. 23 – Oneri a carico dell'Appaltatore per l'uso dei locali e delle attrezzature
- Art. 24 – Responsabilità dell'Appaltatore
- Art. 25 – Obblighi dell'Appaltatore in materia di sicurezza
- Art. 26 – Obblighi dell'Appaltatore in materia di sicurezza del personale
- Art. 27 – Obblighi dell'Appaltatore nei confronti del personale
- Art. 28 – Clausola sociale
- Art. 29 – Personale
- Art. 30 – Organico
- Art. 31 – Reintegro personale mancante
- Art. 32 – Norme comportamentali e obblighi del personale
- Art. 33 – Fornitura del vestiario
- Art. 34 – Direttore/Referente del servizio
- Art. 35 – Relazione sull'andamento del servizio

Art. 36 – Composizione del pasto
Art. 37 – Menù
Art. 38 – Derrate alimentari
Art. 39 – Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, Km Zero
Art. 40 – Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche
Art. 41 – Diete speciali
Art. 42 – Prenotazione e servizio di distribuzione dei pasti
Art. 43 – Destinazione del cibo non somministrato e riduzione della produzione di avanzi
Art. 44 – Smaltimento dei rifiuti
Art. 45 – Igiene della produzione
Art. 46 – Piani di autocontrollo
Art. 47 – Contenitori per il trasporto dei pasti
Art. 48 – Mezzi di trasporto
Art. 49 – Conservazione delle derrate
Art. 50 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
Art. 51 – Prodotti per l'igiene e la pulizia
Art. 52 – Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo
Art. 53 – Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi
Art. 54 – Servizi igienici
Art. 55 – Interventi di disinfestazione/derattizzazione
Art. 56 – Commissione Mensa
Art. 57 – Diritto di controllo da parte del Comune
Art. 58 – Controllo della qualità
Art. 59 – Organismi preposti al controllo
Art. 60 – Campionatura rappresentativa del pasto
Art. 61 – Blocco dei prodotti alimentari
Art. 62 – Rilievi e procedimenti di applicazione delle penalità
Art. 63 – Risoluzione del contratto per inadempimento
Art. 64 – Clausola risolutiva espressa
Art. 65 – Fallimento dell'Appaltatore
Art. 66 – Recesso
Art. 67 – Controversie
Art. 68 – Tutela dei dati
Art. 69 – Rinvio a norme di diritto vigente
Art. 70 – Allegati tecnici

ART. 1

Oggetto dell'appalto

1. Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo del Comune di Ponte Buggianese. In particolare il gestore è obbligato allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- L'acquisto, la fornitura delle derrate e il confezionamento dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso il Centro di produzione pasti comunale di Via Toscanini, 13 - Ponte Buggianese;
- Il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo;
- L'organizzazione del servizio di distribuzione, con scodellamento dei pasti agli utenti presso i terminali di consumo;
- Lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie nei vari refettori, la pulizia dei locali, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori per gli alimenti, il ritiro dei contenitori dai refettori ed il loro trasporto al Centro di cottura;
- L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- Lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie, la pulizia dei locali, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia e la sanificazione del Centro di produzione pasti e dei locali accessori presso la cucina centralizzata di via Toscanini n. 13;
- La fornitura di pasti/cestini freddi in occasione delle gite scolastiche, del centro estivo o in altre situazioni a richiesta dell'Amministrazione comunale;
- La fornitura di acqua minerale naturale per i refettori;
- La fornitura di pentole, contenitori, gastronorm e quant'altro necessario alla produzione pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili;
- La dotazione e/o l'integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione e di stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (es: piatti, bicchieri, posate in acciaio inox, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta) necessarie allo svolgimento del servizio;
- La fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
- Gli interventi di manutenzione ordinaria e/o sostituzione delle attrezzature presso il Centro cottura ed i refettori decentrati;
- La fornitura del materiale di uso personale e delle divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda;
- La gestione del sistema informatizzato per la rilevazione giornaliera delle presenze con il conteggio dei pasti suddivisi per ogni plesso scolastico delle scuole dell'infanzia e dell'obbligo;
- La validazione periodica dei menù tramite il competente servizio della ASL;

2. Alla scadenza del contratto le attrezzature, gli arredi, e quant'altro fornito dal gestore resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale.

3. Al termine del periodo contrattuale, il gestore riconsegnerà all'Amministrazione comunale l'immobile del Centro di cottura di Ponte Buggianese nelle condizioni di usura normalmente ammesse per l'uso cui lo stesso è destinato.

ART. 2

Natura giuridica del servizio

1. Il servizio viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia con specifico riferimento alle seguenti fonti:

- Regolamento CE n. 49/2000 Etichettatura prodotti alimentari derivati da o.g.m.
- Regolamento CE 178/2002 Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
- Regolamento CE n. 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento CE n. 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per alimenti di origine animale
- Regolamento CE 1935/2004 Materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 2023/2006 Materiali e oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 967/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici

- Regolamento CE 1254/2008 Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici,
- Regolamento CE 931/2011 Requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale
- Regolamento CE 1169/2011 Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- D.P.R. 327/1980 Regolamento di esecuzione della L. 283/1962 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- D. Lgs. 109/1992 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- Legge 155/2003 Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale
- Legge n. 123/2005 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia
- D.M. 25/7/2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari
- D.G.R.T. 1036/2005 Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine
- D.P.G.R. n. 40/R/2006 Regolamento di attuazione del regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- D.G.R.T. n. 898/2006 Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica
- D.G.R.T. 559/2008 - Attuazione della L.R. n. 24/2003 e dei regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004
- Codice Civile
- D. Lgs. n.196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali
- D. Lgs. 50/2016 Codice dei contratti pubblici
- Capitolato speciale d'appalto

ART. 3

Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà la durata di tre anni e 7 mesi con decorrenza dal 1/1/2018 e fino al 31/7/2021.
2. Alla scadenza del 31/7/2021, il Comune si riserva il diritto potestativo di procedere con un nuovo affidamento del servizio, per le ulteriori tre annualità scolastiche, quindi fino al 31/7/2024, previa procedura negoziata con il medesimo operatore economico affidatario del contratto iniziale, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D. Lgs. 50/2016.
3. L'esercizio di tale diritto è subordinato ad un giudizio positivo in ordine alla corretta ed efficiente gestione del servizio durante il primo periodo contrattuale ed al perdurare dell'interesse pubblico che il servizio stesso è destinato a soddisfare.
4. Il Comune, nelle more della stipula del contratto d'appalto con il soggetto aggiudicatario, ai sensi dell'art. 32 comma 8 e 13 D.lgs. 50/2016, si riserva, qualora se ne ravvisi la necessità, la facoltà di ordinare l'esecuzione anticipata delle prestazioni dedotte in contratto.
5. Ove, alla data di scadenza del primo triennio del contratto (31/7/2021) ovvero alla scadenza del secondo triennio (31/7/2024), successivo all'esercizio del diritto di opzione, il Comune non abbia individuato il nuovo soggetto affidatario, l'Appaltatore è tenuto a garantire la prosecuzione dei servizi, agli stessi patti e condizioni, fino alla individuazione del nuovo gestore e comunque non oltre sei (6) mesi dalle suddette scadenze.

ART. 4

Periodo di prova

1. Per i primi quattro mesi l'appalto s'intende conferito a titolo di prova, allo scopo di consentire al Comune di verificare la regolarità d'esecuzione del servizio.
2. Durante tale periodo il Comune potrà, con atto debitamente motivato, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto, mediante semplice preavviso di trenta giorni.
3. In tale eventualità spetta all'Appaltatore il solo corrispettivo del servizio eseguito, escluso ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo.
4. Nell'ipotesi del suddetto recesso dal contratto, il Comune si riserva la facoltà di affidare l'appalto all'impresa risultata seconda in graduatoria ed eventualmente anche alle successive.
5. In tale ipotesi l'Appaltatore non potrà sospendere il servizio ma dovrà garantirlo per il tempo necessario per l'espletamento della procedura per il nuovo affidamento.

ART. 5

Stipulazione del contratto

1. Il contratto verrà stipulato, nella forma pubblico-amministrativa, non prima di trentacinque giorni dall'aggiudicazione, dopo aver acquisito la documentazione richiesta.
2. La stipulazione del contratto resta subordinata all'accertamento che l'Appaltatore non si trova in nessuna delle condizioni ostative tra quelle previste dalla normativa in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.
3. Considerato l'interesse pubblico, l'inizio del servizio dovrà comunque conformarsi al calendario scolastico.
4. Il Comune si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della stipula del contratto.

ART. 6

Valore dell'appalto, corrispettivo e forma di finanziamento

1. Il valore presunto globale dell'appalto è stimato in euro 2.217.262,40 oltre IVA, come di seguito dettagliato:
 - Valore presunto del servizio dal 1/1/2018 al 31/7/2018 euro 212.842,40 oltre oneri per la sicurezza, oltre IVA;
 - Valore presunto del servizio annuale euro 333.070,00 oltre oneri per la sicurezza, oltre IVA;
 - Valore presunto del servizio per il periodo contrattuale 1/1/2018 – 31/7/2021, euro 1.212.052,40 oltre euro 3.000,00 per oneri per la sicurezza, pari a complessivi euro 1.215.052,40 oltre IVA;
 - Valore presunto del servizio in caso di ulteriore affidamento, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D. Lgs. 50/2016, per il periodo contrattuale 1/8/2021 – 31/7/2024, euro 999.210,00 oltre euro 3.000,00 per oneri per la sicurezza, pari a complessivi euro 1.002.210,00 oltre IVA;
2. Il corrispettivo suddetto è da intendersi stimato preliminarmente sulla base degli effettivi pasti erogati nell'anno 2016 (68.800), ed è determinato come da seguente dettaglio:
 - n. 63.090 pasti erogati nei plessi scolastici pubblici al prezzo di 4,90 euro/pasto oltre IVA;
 - n. 1.660 pasti erogati per le attività estive al prezzo di 4,90 euro/pasto oltre IVA;
 - n. 4.050 pasti erogati nella scuola d'infanzia paritaria al prezzo di 3,90 euro/pasto oltre IVA.
3. Il corrispettivo determinato per i pasti erogati nella scuola d'infanzia paritaria risulta inferiore in quanto decurtato del costo relativo all'attività di sporzionamento, lavaggio stoviglie e pulizia dei locali refettorio.
4. In occasione del centro estivo, il Comune si riserva la facoltà di fornire menù particolari, rinegoziando il prezzo offerto in sede di gara. Il numero dei pasti forniti per tali eventi è comunque computato nelle quantità previste al precedente punto 2.
5. Il quantitativo di pasti annui stimati ha un valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune. L'effettiva erogazione pasti sarà verificata a cura del Responsabile dei servizi scolastici del Comune.
6. Il corrispettivo erogato sarà quantificato sulla base dei pasti effettivamente forniti e distribuiti all'utenza, incluso quelli riferiti al personale docente, moltiplicandoli per il relativo prezzo/pasto di aggiudicazione dell'appalto.
7. Con tale corrispettivo, l'Appaltatore s'intende soddisfatto di qualsiasi spettanza nei confronti del Comune per i servizi in argomento.
8. Il servizio dovrà essere eseguito anche per quantitativi differenti rispetto a quelli contrattualmente pattuiti, in difetto o in eccesso, entro il limite del 20% e impegnerà l'Appaltatore alle stesse condizioni di aggiudicazione dell'appalto, senza che possano essere sollevate eccezioni al riguardo e pretesi compensi o indennizzi di sorta.
9. Qualora venissero richiesti ulteriori servizi di ristorazione per altri utenti non riconducibili, per tipologia al servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato, l'Appaltatore sarà tenuto a fornirli al medesimo prezzo unitario di aggiudicazione dell'appalto, salvo dimostrare l'eventuale legittimità della richiesta di aumento del prezzo sulla base di oggettivi criteri di valutazione.
10. L'importo è finanziato dalle entrate derivanti dalla riscossione delle tariffe a carico dell'utenza, con riscossione diretta da parte del Comune, e da fondi propri dell'Amministrazione comunale.

ART. 7

Revisione del corrispettivo

1. Ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, il corrispettivo del servizio sarà sottoposto, a decorrere dalla seconda annualità, alla revisione del prezzo sulla base dell'incremento dell'indice ISTAT - FOI del mese di settembre di ogni anno rispetto a quello registrato sul sito www.istat.it nello stesso mese dell'anno precedente a quello della revisione.

ART. 8

Fatturazione, tracciabilità e modalità di pagamento

1. Al fine dell'emissione dei mandati di pagamento l'Appaltatore dovrà presentare mensilmente al Comune la fattura riepilogativa del servizio contenente anche il dettaglio del numero dei pasti effettivamente somministrati agli alunni delle scuole statali ed altre utenze ed il numero dei pasti erogati agli alunni della scuola paritaria.

2. La fatturazione deve pervenire esclusivamente in forma elettronica, contenente l'annotazione "scissione dei pagamenti, ai sensi dell'art. 17 ter del DPR 633/1972" ed inoltrata tramite il canale di comunicazione PEC. Sarà cura dell'Ufficio servizi scolastici fornire il relativo Codice Univoco Ufficio (C.U.U.);

3. Il pagamento del corrispettivo per le prestazioni erogate avverrà, detratte d'ufficio le eventuali penali, tramite il conto corrente dedicato ai sensi dall'art. 3 della L. 136/2010, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, e previa verifica della regolarità contributiva.

ART. 9

Garanzie e copertura assicurativa

Cauzione definitiva

1. L'Appaltatore dovrà costituire a favore del Comune, entro il termine indicato nella comunicazione di aggiudicazione dell'appalto e per tutta la durata del contratto, la cauzione definitiva di cui all'art. 103, del D. Lgs. 50/2016, determinata secondo le percentuali ivi previste. La mancata costituzione della predetta garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta con aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

2. La garanzia fideiussoria di cui sopra, da prestarsi con le modalità previste dall'art. 93, commi 2 e 3, e 97 del decreto legislativo medesimo, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune.

3. La suddetta cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

4. Ogni qualvolta il Comune si rivalga sul deposito cauzionale, qualunque ne sia il motivo, l'Appaltatore è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni. In caso di inottemperanza, la reintegrazione verrà effettuata a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Appaltatore.

5. La cauzione, che dovrà essere presentata prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto, resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

6. Resta salva ed impregiudicata per il Comune, ogni ulteriore azione in caso di maggior danno.

Copertura assicurativa

1. L'Appaltatore assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento dei servizi richiesti dal presente capitolato.

2. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti e al personale dell'Appaltatore.

3. L'Appaltatore è tenuto a sottoscrivere presso una compagnia di primaria importanza, una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi RCT/O per la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del contratto d'appalto, con i seguenti massimali minimi assicurati: RCT euro 6.000.000,00 (seimilioni/00) per sinistro per ogni anno assicurativo, euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per danni a persone, euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per danni a cose e/o animali, RCO euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro per persona.

4. La suddetta polizza deve:

- contenere l'indicazione che il Comune, proprietario delle strutture, deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti;
 - prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamenti e ogni altro danno subiti dai fruitori del servizio di ristorazione conseguente alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti;
 - prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Appaltatore/Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dall'Appaltatore;
 - avere validità temporale pari a tutta la durata del contratto;
 - prevedere che nel caso di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione in pendenza della stipula del contratto, la polizza abbia efficacia dalla data dello stesso;
 - prevedere la rinuncia al diritto di rivalsa e surrogazione da parte della Compagnia assicuratrice nei confronti del Comune e dei suoi dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, salvo il caso in cui il danno sia dovuto a dolo di questi;
5. L'inosservanza di tale obbligo non consente di procedere alla stipulazione del contratto, ed in questo caso tutte le responsabilità, comprese quelle del prolungamento dei tempi di avvio del servizio, ricadono sull'Appaltatore;
6. La polizza in oggetto dovrà essere sottoposta con congruo anticipo alla valutazione degli uffici comunali;
7. Ogni onere relativo alla polizza è a esclusivo carico dell'Appaltatore;
8. Qualora venga disposta la ripetizione di servizi analoghi dovrà essere presentata una nuova polizza da parte dell'Appaltatore o un'appendice alla polizza già stipulata;
9. Qualora la polizza assicurativa prevedesse un massimale assicurativo insufficiente, una franchigia o uno scoperto, in caso di sinistro il Comune si rivarrà, nell'ambito del massimale insufficiente, della franchigia o dello scoperto, direttamente sull'Appaltatore, trattenendo gli importi dalle somme dovute a qualunque titolo all'appaltatore, o rivalendosi sulla cauzione definitiva, che, in questo caso, dovrà essere reintegrata.
10. Copia della polizza deve essere consegnata al Comune, prima o contestualmente alla firma del contratto.

ART. 10

Erogazione del servizio e tipologia dell'utenza

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato nei giorni previsti dal calendario scolastico ministeriale con le variazioni decise dall'Istituto scolastico, e dal calendario stabilito dal Comune per le attività estive.
2. Destinatari del servizio sono: gli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado, il personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (insegnanti), nonché dagli utenti delle attività estive, qualora organizzate.
3. Il Comune si riserva la facoltà di commissionare all'Appaltatore il confezionamento di pasti monoporzione e/o pluriporzione per altri eventuali servizi a carattere sociale/educativo (anziani, nidi, ecc.) di cui si dovesse avvertire l'opportunità. Detti pasti dovranno essere forniti al medesimo costo ed alle stesse condizioni dei pasti abitualmente forniti alle scuole primarie.

ART. 11

Forniture affini, occasionali e straordinarie

1. In seguito a circostanze particolari, occasionali e straordinarie il Comune potrà richiedere all'Appaltatore, con congruo preavviso di almeno 72 ore, la fornitura di pasti per servizi diversi da quello scolastico.
2. In occasione di feste scolastiche e campi estivi, il Comune si riserva la facoltà di fornire menù particolari, ricontrattando il prezzo pro-pasto offerto in sede di gara. Il numero dei pasti forniti per tali eventi è comunque computato nelle quantità previste ai fini della definizione del valore dell'appalto.

ART. 12

Standard di qualità del servizio

1. Gli standard di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

2. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Comune.

ART. 13

Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza

1. I plessi scolastici in cui il gestore dovrà svolgere il servizio e la relativa dimensione dell'utenza sono i seguenti:

Plessi scolastici	Indirizzo	Numero pasti annui *	Numero turni	Orario servizio
Primaria Rodari c/o Centro cottura	Via Toscanini 13	38.275	1° turno	12:10
Primaria Rodari c/o Centro cottura	Via Toscanini 13		2° turno	13:10
Primaria Casabianca	Via Vecchia Camporcioni 4	2.454	1	12:40
Infanzia Trovamici	Via Collodi 6	8.893	1	12:00
Infanzia Arcobaleno	Via Capannone 113	7.833	1	12:00
Infanzia Vione	Via Bramalegno 120	5.634	1	12:00
Infanzia Paritaria **	Via Giusti 4	4.050	1	12:00
** Attività senza sporzionamento, lavaggio stoviglie e pulizia refettorio		* dato definitivo 2016		

Plessi	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.	Totali
Primaria Rodari	4.007	4.717	4.390	3.797	5.034	1.368	0	0	2.464	4.721	4.803	2.974	38.275
Primaria Casabianca	228	304	281	247	304	74	0	0	143	310	352	211	2.454
Infanzia Trovamici	928	1.021	969	1.006	1.147	856	0	0	-	1.059	1.160	747	8.893
Infanzia Arcobaleno	783	966	840	862	1.068	693	0	0	-	973	1.004	644	7.833
Infanzia Vione	606	758	610	654	764	532	0	0	-	649	654	407	5.634
Infanzia Paritaria	406	456	381	402	468	332	0	0	291	489	507	318	4.050

2. Il Comune si riserva di apportare variazioni, in più o in meno, al numero dei pasti da produrre e da distribuire, rimanendo comunque entro i limiti della capacità produttiva del Centro di produzione pasti.

ART. 14

Consegna dei locali e delle attrezzature

1. Il Comune concederà in uso all'Appaltatore il centro di produzione pasti comunale e il refettorio attiguo, i centri di porzionatura presso le scuole con i relativi ambienti accessori, nonché gli impianti e le attrezzature risultanti dagli inventari che saranno verificati all'atto della consegna.
2. La concessione in uso è limitata alle necessità di funzionamento del servizio di refezione scolastica, con espressa esclusione di ogni destinazione non preventivamente autorizzata.
3. I locali e le attrezzature di cui sopra, verranno presi in consegna dall'Appaltatore nello stato di fatto e di funzionamento in cui si trovano, previa redazione di appositi verbali in contraddittorio tra le parti, e dovranno essere restituiti alla scadenza contrattuale in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.
4. I rischi di furto, perdite e danneggiamenti restano a totale carico dell'Appaltatore.
5. Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni e nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'Appaltatore, i danni saranno stimati ed addebitati al medesimo.
6. L'Appaltatore è responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e di tutti i materiali in dotazione e si impegna a mantenere in buono stato sia i locali che i relativi impianti ed a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni senza preventiva autorizzazione del Comune.

ART. 15

Calendario per l'erogazione del servizio

1. Il servizio di refezione scolastica avrà inizio indicativamente nella terza decade del mese di settembre di ogni anno sulla base di quanto stabilito dall'istituzione scolastica per ogni singolo plesso,
2. Il servizio di refezione scolastica cesserà, a titolo indicativo, nei primi giorni di giugno, per le scuole primarie e alla fine di giugno per le scuole dell'infanzia.

3. Il Comune si riserva di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.
4. I pasti dovranno essere forniti dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.
5. Per le classi di scuole primarie dove sono attuati i moduli, la fornitura dei pasti dovrà avvenire per uno o più giorni della settimana. E' fatta salva la possibilità per Comune, di richiedere la fornitura degli stessi in tutti i giorni della settimana in caso di variazioni organizzative della scuola.
6. Nei plessi in cui il servizio di refezione si svolge in più turni il personale dell'Appaltatore dovrà distribuire i pasti secondo i turni indicati dal Comune e concordati con le Istituzioni scolastiche.

ART. 16

Sciopero e/o interruzione del servizio

1. In caso di sciopero del personale dipendente dell'Appaltatore, il Comune deve essere avvisato cinque giorni prima dell'evento.
2. In caso di sciopero di parte del personale dell'Appaltatore potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà stabilita con l'Ufficio servizi scolastici.
3. L'Appaltatore dovrà altresì garantire la fornitura di pasti freddi alternativi nel caso in cui non sia possibile cucinare per: assemblee del personale, guasti alle attrezzature, ecc.
4. In ogni caso la variazione dovrà essere concordata in tempo utile con il Comune e comunicata tempestivamente per iscritto.
5. In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'Appaltatore sarà avvertito con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto al Comune.
6. 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'Appaltatore e che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.
7. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio il Comune e/o l'Appaltatore dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

ART. 17

Continuità del servizio

1. Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui, per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per l'Appaltatore a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge 146/1990.
2. L'Appaltatore deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di produzione pasti di Via Toscanini, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato.

ART. 18

Esecuzione dei servizi in danno all'Appaltatore

1. Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, i servizi indicati nel presente capitolato, il Comune potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale dei servizi omessi dall'Appaltatore, previa comunicazione effettuata a quest'ultimo, addebitando allo stesso i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.
2. Per l'esecuzione di tali prestazioni il Comune potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti dell'Appaltatore o sulla cauzione definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

ART. 19

Divieto di cessione del contratto e autorizzazione al subappalto

1. La cessione del contratto è tassativamente vietata, a pena nullità, ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D. Lgs. 50/2016. Nei casi di cessione, trasferimento, fusione e scissione dell'azienda si applica il disposto dell'art.106 comma 1 lett. d) del D. Lgs. 50/2016.
2. Il subappalto è consentito esclusivamente nel rispetto dei limiti e delle condizioni stabilite dall'art. 105, comma 2 e seguenti, del D. Lgs. 50/2016, ed è autorizzato al verificarsi delle seguenti condizioni:

- a) che l'Appaltatore abbia indicato nella documentazione a corredo dell'offerta presentata in sede di gara le forniture/i servizi e il relativo valore che intende subappaltare;
 - b) che l'Appaltatore abbia indicato nella documentazione a corredo dell'offerta presentata in sede di gara una terna di subappaltatori e che ciascuno di tali subappaltatori abbia reso la dichiarazione in merito ai requisiti generali di cui all'art.80, c. 1 del D.lgs. 80/2016;
 - c) che il valore del subappalto non sia superiore al 30% dell'importo dell'appalto;
 - d) che l'Appaltatore provveda, almeno 20 giorni prima della data dell'esecuzione delle prestazioni, a depositare presso il Comune copia autenticata del contratto di subappalto, corredato dalla dichiarazione del rispetto dei requisiti per contrattare con la Pubblica Amministrazione di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
 - e) che non sussista nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dagli artt. 6 e 67 del D. Lgs 159/2011 e s.m.i.
3. Nel caso di autorizzazione al subappalto il Comune non corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le lavorazioni dallo stesso effettuate, pertanto l'Appaltatore dovrà trasmettere fattura quietanzata del subappaltatore e/o sub contraente entro il termine di venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei propri confronti. In caso di omessa trasmissione della fattura quietanzata il Comune sospenderà il successivo pagamento nei confronti dell'Appaltatore.
 4. I pagamenti da parte del Comune all'Appaltatore rimangono subordinati all'acquisizione del DURC sia del subappaltatore che dell'Appaltatore.
 5. Si potrà procedere all'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, nelle more della stipulazione formale del contratto, nei casi indicati all'art. 32, comma 8, ultimo periodo, D. Lgs. n. 50/2016.
 6. Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese contrattuali e consequenziali.

ART. 20

Software per la prenotazione dei pasti e rilevamento delle presenze

1. Attualmente il servizio di gestione anagrafica utenti, rilevazione presenze, prenotazione pasti, addebito del Servizio di ristorazione scolastica e controllo di eventuali morosità, viene gestito attraverso il Sistema software e.civis solution della Società Project S.r.l. L'applicativo è di tipo web, pertanto potrà essere consultato e aggiornato da qualsiasi postazione informatica con collegamento a internet, mediante apposite credenziali che il Comune consegnerà all'Appaltatore. Il software registra il "log" degli accessi, consentendo al Comune di conoscere in ogni momento l'utente che ha effettuato la modifica o l'inserimento dei dati, per tale motivo le credenziali consegnate sono strettamente personali.
2. L'obiettivo del Comune è quello di dare continuità al sistema in uso, peraltro già utilizzato anche per il servizio di trasporto scolastico, al fine di sfruttare le competenze acquisite e maturate nel tempo dal personale comunale addetto e garantire alle famiglie un servizio amministrativo, informativo e di comunicazione per loro già noto. Pertanto l'Appaltatore, da parte sua, non proporrà sistemi software alternativi o applicativi non compatibili con quanto già in uso.
3. I processi che attualmente il sistema gestisce sono i seguenti:
 - gestione della prenotazioni dei pasti,
 - gestione dei dati anagrafici e gestionali, nonché dei dati amministrativi e di pagamento,
 - generazione del flusso andata e ritorno dei MAV e dei RID per il pagamento da parte delle famiglie,
 - emissione di statistiche, fornendo il numero dei pasti forniti, totale e parziale, i costi e i pagamenti.
4. Il Comune rimane proprietario esclusivo dei componenti hardware utilizzati all'interno del sistema e di tutte le licenze d'uso.
5. E' posto a carico dell'Appaltatore:
 - la manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software esistente collocate presso la cucina centralizzata, nonché la formazione del personale ivi presente;
 - la manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, del contratto di hosting in atto, necessario a garantire la gestione del programma incluso i canoni annuali software e.civis solution, quantificati per l'anno 2018 in complessivi euro 2.310,00;
 - la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
 - la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole.

6. In caso di guasti e/o malfunzionamenti dei componenti hardware l'Appaltatore è tenuto a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità con spese a proprio carico.

7. L'Appaltatore dovrà provvedere alla rilevazione delle presenze giornaliere con proprio personale, indicando gli utenti assenti e le eventuali diete in bianco e/o speciali e registrando i dati rilevati sul sistema informatico. Le informazioni raccolte dovranno essere rese disponibili alla cucina centralizzata entro le ore 10:00 dello stesso giorno.

8. E' a carico dell'Appaltatore:

- la fornitura di tablet per la rilevazione delle presenze, in possesso delle seguenti caratteristiche minime necessarie per l'accesso all'applicativo: display da almeno 7 pollici RAM 1GB 3G o 4G sistema operativo android 4.0 o superiore,
- la formazione all'uso dell'applicativo per il proprio personale impiegato nelle operazioni di rilevazione delle presenze.

ART. 21

Licenze e autorizzazioni

1. L'Appaltatore è tenuto a procurarsi ogni licenza, permesso od autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato e a farne pervenire copia al Comune nei tempi richiesti.

2. Tali licenze e autorizzazioni saranno richieste dall'Appaltatore, con la massima diligenza, a propria cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante dello stesso.

ART. 22

Spese, imposte, tasse e utenze a carico dell'Appaltatore

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio previsto dal presente Capitolato sono a carico dell'Appaltatore.

2. Sono altresì a carico dell'Appaltatore le spese e le utenze relative alla gestione del servizio di cui trattasi. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'Appaltatore le spese per: utenze telefoniche, energia elettrica, acqua, metano, tariffa sui rifiuti e costi di smaltimento di eventuali rifiuti speciali ed ogni altra eventuale utenza e spesa anche se non indicate nel presente articolo.

ART. 23

Oneri a carico dell'Appaltatore per l'uso dei locali e delle attrezzature

1. Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri per gli interventi di manutenzioni ordinaria ai locali ed alle attrezzature del Centro di produzione pasti, compreso servizi igienici e spogliatoi annessi alla cucina.

2. Qualora si rendessero necessari interventi conseguenti a prescrizioni da parte degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'Appaltatore entro il termine imposto. Trascorso tale termine senza che sia stato provveduto il Comune procederà a propria cura e spese addebitando all'Appaltatore i relativi costi, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal sistema sanzionatorio.

3. Per quanto riguarda i locali, gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) l'Appaltatore dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, avvalendosi di ditte specializzate e utilizzando ricambi originali.

4. È a carico dell'Appaltatore il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili sia presso il Centro di cottura che presso i refettori.

5. Nel caso in cui mobili, arredi e piccole attrezzature in dotazione al Centro di produzione pasti non siano più riparabili, l'Appaltatore dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico, dandone comunicazione al Comune, indicando l'oggetto sostituito, marca e modello. Qualora il Comune ritenga la nuova attrezzatura inadeguata alle esigenze del servizio, l'Appaltatore dovrà adeguarsi.

6. Per i locali, gli impianti e le attrezzature l'Appaltatore dovrà comunque garantire, con frequenza almeno semestrale, verifiche manutentive, da eseguirsi con ditte specializzate, trasmettendo al Comune apposita scheda di riepilogo degli interventi di manutenzione effettuati nel semestre.

7. All'Appaltatore competono altresì le manutenzioni degli impianti idraulici e delle macchine lavastoviglie presso la cucina e i refettori ed è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto di dette attrezzature.

8. L'Appaltatore è tenuto ad attivare un servizio di pronto intervento per la manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti sia presso il Centro produzione pasti che presso i vari refettori.

9. In caso di guasto alle attrezzature essenziali per la gestione ordinaria del servizio (lavastoviglie, forno, frigoriferi, ecc.) l'Appaltatore dovrà provvedere, a sua cura e spese alla loro temporanea sostituzione in attesa della riparazione.

10. Sono altresì oggetto di manutenzione in carico all'Appaltatore gli impianti di smaltimento liquami, la vuotatura e ripulitura delle canalizzazioni, i pozzetti e le fosse biologiche.

11. Qualora, durante il periodo contrattuale, l'Appaltatore verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alla struttura del Centro di produzione pasti, dovrà darne immediata comunicazione all'Ufficio tecnico del Comune.

12. Il Comune si riserva di controllare in ogni momento l'effettivo stato manutentivo dei locali, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, anche tramite la verifica dell'apposito registro delle manutenzioni, documento che deve essere tenuto costantemente aggiornato dall'Appaltatore e depositato presso il Centro produzione pasti.

13. Al termine del contratto i locali, gli impianti e le attrezzature, nonché la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito, rimarranno presso la cucina centralizzata a pieno titolo di proprietà del Comune, senza che l'Appaltatore possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

ART. 24

Responsabilità dell'Appaltatore

1. La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dall'Appaltatore a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

2. L'Appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti od ai suoi beni, mobili ed immobili, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti e derrate alimentari, o di altre imprese/professionisti di cui si è avvalsa per l'esecuzione dell'appalto oggetto del presente capitolato. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

3. L'Appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente o da ditte subappaltatrici nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare, in particolare si assume le responsabilità:

- derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, qualora connessi alle attività espletate, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi contenenti corpi estranei;

- relative alla corretta preparazione ed al corretto sporzionamento del pasto in presenza di regimi dietetici speciali e/o particolari e al conseguente ingerimento di cibi inidonei o non conformi.

4. L'Appaltatore, nell'esecuzione del contratto:

- si impegna ad osservare e far osservare tutte le leggi e regolamenti sia a livello nazionale, sovranazionale, regionale in vigore o eventualmente emanati durante l'esecuzione del contratto, inerenti i servizi egli obblighi derivanti dalla loro realizzazione .

- si farà carico di tutte le spese relative alla gestione dei servizi oggetto del presente appalto e alle necessità ausiliarie derivanti dalla gestione stessa, nonché di tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.

ART. 25

Obblighi dell'Appaltatore in materia di sicurezza

1. Il Comune ha ritenuto che nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto vi siano dei rischi interferenti con le attività normalmente svolte negli immobili e nei luoghi che saranno dati in appalto e pertanto ha proceduto, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, alla predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) e alla stima dei relativi costi per la sicurezza.

2. E' obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008. A tal proposito l'Appaltatore dovrà:

- presentare e predisporre il DVR relativo all'ambiente di lavoro nel quale opererà;

- comunicare il nominativo del Datore, del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta anti-incendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze e tutti i nominativi delle persone che opereranno a questo appalto;
- dichiarare che il personale utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto del presente capitolato è formato ai sensi del D. Lgs. 81/2008;
- aggiornare, in collaborazione con il Comune, il DUVRI previsto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;
- sottoscrivere al momento della stipula del contratto il suddetto documento.

ART. 26

Obblighi dell'Appaltatore in materia di sicurezza del personale

1. E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i..
2. E' a carico dell'Appaltatore la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che si intendono adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione comunale.
3. In particolare l'Appaltatore deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso al Comune, il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro il tempo massimo imposto.
4. L'Appaltatore è obbligato a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, prima dell'avvio del servizio, apposita cartellonistica per illustrare le principali norme di prevenzione e antifortunistica all'interno dei centri di produzione pasti e dei refettori nel rispetto della vigente normativa.
5. L'Appaltatore è obbligato a predisporre e far affiggere apposito Piano di evacuazione per consentire l'allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti: casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.
6. A tal fine l'Appaltatore dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito, e verificato, di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'ipotetico incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tali documenti deve essere tempestivamente trasmessa al Comune.
7. Ogni dipendente dell'Appaltatore dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio. Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.
8. Il Piano di evacuazione redatto dall'Appaltatore dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il piano di evacuazione delle strutture comunali dove viene espletato il servizio.
9. E' fatto obbligo a tutto il personale dell'Appaltatore di partecipare alle prove di evacuazione fatte nei plessi scolastici.
10. L'impiego di energia elettrica e del gas, da parte dell'Appaltatore, deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

ART. 27

Obblighi dell'Appaltatore nei confronti del personale

1. La gestione e i costi relativi al personale addetto al servizio saranno a totale carico dell'Appaltatore che provvederà all'adempimento di tutte le relative disposizioni di legge.
2. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.
3. L'Appaltatore è obbligato all'applicazione del CCNL, dei Contratti integrativi del Settore Turismo e Ristorazione Collettiva in tutti i suoi istituti anche per i soci lavoratori di cooperative a prescindere da qualsiasi regolamento interno, anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo, fatto salvo in ogni caso il trattamento di miglior favore per il dipendente e indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.
4. L'Appaltatore è tenuto ad osservare tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. Il personale utilizzato

dall'Appaltatore, siano dipendenti o soci, deve essere regolarmente iscritto a libro unico del lavoro, di cui al D.L. 112/2008, e nel libro socio. Per il personale deve essere garantito il regolare versamento di contributi sociali e assicurativi.

5 L'Appaltatore deve attenersi alle prescrizioni della Legge 18/10/2001 n. 383, contro il lavoro sommerso;

6 L'Appaltatore è tenuto ad operare nel rispetto del D. Lgs 11/4/2006 n. 198 sulle pari opportunità nel lavoro tra uomini e donne;

7 L'Appaltatore è tenuto ad effettuare nei confronti dei propri dipendenti impiegati nel servizio, i controlli di cui al D. Lgs n. 39 del 4/3/2014 sulla pornografia minorile;

8. Il Comune in occasione dei pagamenti provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva, riservandosi la facoltà di richiedere in qualsiasi momento all'Appaltatore di esibire la documentazione relativa ai versamenti previdenziali e assicurativi effettuati per i singoli dipendenti.

9. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente capitolato svolge i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune, che rimane estraneo ad ogni controversia dovesse insorgere tra l'Appaltatore ed il personale impiegato nel servizio.

10. L'Appaltatore si obbliga inoltre a presentare, su richiesta del Comune, copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari e la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL, nonché dei versamenti contributivi.

11. L'accertata inosservanza degli obblighi del presente articolo da parte del Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

12. Per quanto previsto nel precedente comma, l'Appaltatore non potrà opporre eccezioni al Comune né avrà titolo al risarcimento di danni.

ART. 28

Clausola sociale

1. Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, qualora l'appaltatore entrante abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, deve impegnarsi in via prioritaria, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa, ad assumere gli stessi addetti che erano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, fatta salva l'autonomia contrattuale di cui all'art. 1322 codice civile.

ART. 29

Personale

1. L'Appaltatore deve assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti che per la pulizia degli ambienti.

2. L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato d'appalto. In caso contrario il Comune, potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

3. Il personale da adibire deve avere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

4. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

5. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere almeno quello dichiarato dall'Appaltatore in fase di offerta, in ogni sede di lavoro, sia come numero, sia come mansioni, livello, monte ore e orario di lavoro.

6. L'Appaltatore deve tenere un foglio firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di ristorazione, completo dei nominativi ed orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dal Comune.

7. L'Appaltatore è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato e solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in proposito.

8. Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente

in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 , nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 e dal manuale di Autocontrollo dell'Appaltatore.

9. L'Appaltatore, per il periodo di validità del contratto, è tenuto informare e formare, costantemente e dettagliatamente, il proprio personale circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dal Comune. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche il personale incaricato del Comune, a tale scopo l'Appaltatore informerà preventivamente l'Ufficio servizi scolastici del Comune circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

10. Tutto il personale dovrà essere in regola con la normativa sanitaria vigente: il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

11. L'Appaltatore è garante per il personale impiegato nel servizio appaltato per quanto attiene:

- l'assenza delle condanne penali ostative all'assunzione nella pubblica amministrazione;
- il possesso delle certificazioni sanitarie annuali di idoneità psico/fisiche alla mansione, con valenza relativa all'anno scolastico di riferimento.

12. L'Appaltatore per tutta la durata dell'appalto, deve conservare e rendere disponibile, per eventuali controlli da parte dell'Ente, la seguente documentazione:

- schede di tracciabilità degli alimenti;
- HACCP dei refettori delle scuole d'infanzia, primarie statali (da conservare in apposita cartella presso i refettori).

13. L'Appaltatore, annualmente prima dell'attivazione del servizio predispone e trasmette al Comune:

- l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel servizio;
- tipologia di funzione e ruolo ricoperto;
- contratto di lavoro;
- l'elenco del personale che sarà utilizzato nelle sostituzioni, riportante tipologia di funzione e ruolo ricoperto.

14. L'Appaltatore deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del responsabile dello stesso, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

ART. 30

Organico

1. L'Appaltatore dovrà obbligatoriamente impiegare nello svolgimento del servizio almeno le seguenti figure professionali:

- n. 1 direttore con esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto dell'appalto, con funzione di direzione e coordinamento del personale e di supervisione di tutte le attività connesse al servizio ristorazione, che rappresenterà il referente per tutti gli aspetti del servizio.

- n. 1 dietista, in possesso di apposito diploma di laurea e congrua esperienza, con mansioni di collaborazione e consulenze nutrizionali, elaborazione dei menù, gestione incontri di educazione alimentare.

- n. 1 cuoco full-time che coordinerà le produzioni del primo piatto, secondo e contorno. Il cuoco dovrà essere in possesso di diploma di scuola professionale del settore o in alternativa dovrà avere esperienza specifica e documentabile nel settore della ristorazione scolastica e nella tecnica del pasto trasportato in legame fresco-caldo di almeno 5 anni; esso dovrà essere assunto con un livello contrattuale adeguato al ruolo definito.

- n. 1 aiuto cuoco full-time, in possesso di diploma di scuola professionale del settore o in alternativa un'esperienza specifica documentabile di almeno di 5 anni nel settore ristorazione. L'aiuto cuoco sarà addetto esclusivamente alla preparazione dei pasti e dovrà avere un livello contrattuale adeguato al ruolo.

- un congruo numero di addetti per la preparazione e il porzionamento dei pasti, in grado di garantire il rapporto di almeno 1h di lavoro per n. 40 pasti prodotti.

- un congruo numero di addetti alla distribuzione dei pasti per i terminali di somministrazione, in grado di garantire il rapporto di almeno 1 ora di lavoro per n. 15 pasti distribuiti e comunque n. 1 addetto ogni 40 utenti.

ART. 31

Reintegro personale mancante

1. Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni sede di lavoro. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariati gli indici di produttività dichiarati.
2. Nel caso di variazione del personale rispetto a quanto dichiarato in offerta, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per la formale approvazione. In mancanza di tale approvazione l'Appaltatore non potrà procedere ad alcuna variazione che modifichi l'offerta di gara.
3. Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore giornaliero dell'organico standard dichiarato in offerta, l'Appaltatore deve provvedere al reintegro del personale mancante con soggetti in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza, entro due giorni.

ART. 32

Norme comportamentali e obblighi del personale

1. Il personale in servizio, dovrà indossare la rispettiva divisa fornita dall'Appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti non dovrà opporre rifiuti alle decisioni del Comune e/o dei suoi incaricati al controllo.
2. Il personale in servizio deve tenere un comportamento corretto nei confronti dei minori e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del codice penale, ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.
3. L'Appaltatore risponderà per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.
4. Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti ed alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere con urgenza.
5. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 33

Fornitura del vestiario

1. L'Appaltatore deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE n. 852/2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni.
2. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.P.G.R. n. 40/R/2006.
3. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.
4. L'Appaltatore è tenuto a mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copriscarpe) in caso di effettuazione di sopralluoghi presso il Centro di produzione pasti.

ART. 34

Direttore/Referente del servizio

1. Il referente del servizio individuato dall'Appaltatore dovrà avere i seguenti requisiti:
 - Autonomia operativa adeguata a rendere funzionale il servizio e a risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
 - Reperibilità dalle ore 7:00 alle ore 16:00. A tale scopo l'Appaltatore dovrà fornire al Comune specifica indicazione di reperibilità.

2. Il referente ha il compito di sovrintendere a tutte le operazioni connesse all'erogazione del servizio e di esserne garante. E' tenuto a partecipare ad incontri periodici con il competente Ufficio dei servizi scolastici, con gli addetti alla produzione dei pasti e, su richiesta del Comune, alle riunioni della Commissione Mensa.

3. Il referente ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale le funzioni stabilite, garantendo il corretto svolgimento dei servizi appaltati in stretta collaborazione con il Comune e gli altri soggetti comunque interessati al regolare svolgimento dello stesso.

4. In caso di assenza del referente del servizio, l'Appaltatore deve individuare un sostituto in possesso degli stessi requisiti professionali.

5. Il Comune, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione, si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del referente qualora ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi.

ART. 35

Relazione sull'andamento del servizio

1. Al termine di ogni anno scolastico, entro il mese di luglio, l'Appaltatore, tramite il proprio referente del servizio, è tenuto a trasmettere al Comune una relazione sull'andamento del servizio, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità.

2. La relazione dovrà contenere suggerimenti, formulati nel rispetto del Capitolato, circa eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo.

ART. 36

Composizione del pasto

1. I piatti dovranno corrispondere a quelli del menù proposto dal Comune ed essere elaborati esclusivamente sulla base delle tabelle dietetiche con gli ingredienti previsti, quanto a composizione e grammature, dall'allegato B (1, 2 e 3).

2. Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- un primo piatto

- un secondo piatto

- un contorno

- pane comune e pane speciale per patologie mediche;

- acqua minerale naturale secondo necessità, da servirsi tramite bottiglie di adatta capacità (per evitare gli sprechi l'acqua può essere fornita in bottiglie più grandi e distribuita sui tavoli mediante caraffe);

- frutta di stagione o succo di frutta o yogurt o dolce. La frutta, nell'arco della settimana, dovrà essere sempre diversa, sia per specie sia per varietà botanica.

- merenda pomeridiana per gli alunni della scuola dell'infanzia e per i partecipanti alle attività estive, nonché per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, qualora partecipanti a progetti oltre le ore 16:30.

3. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti nelle Linee Guide Regionali approvate con Deliberazione G.R.T. 13/9/2016, n. 898. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

4. I contorni, insalate crude o vegetali cotti a vapore, saranno conditi con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale marino iodato integrale esclusivamente all'atto del consumo.

5. Devono essere previste, con cadenza quindicinale la somministrazione di banane, dessert, yogurt, dolce e gelato. In caso di difficoltà reali e accertate, sentito il parere del Responsabile del competente ufficio comunale, è possibile sostituire la frutta fresca con la spremuta di arancia confezionata.

6. Il Comune può richiedere all'Appaltatore, al prezzo del costo pasto di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

7. I cestini da viaggio possono essere richiesti previa prenotazione da effettuarsi almeno 3 giorni prima del giorno del consumo, devono essere consegnati nell'orario richiesto dalle organizzazioni scolastiche.

8. Il cestino da viaggio dovrà essere così costituito:

- Due panini da 50 gr. cad. o pane a fette da filoni da kg. 1, con prosciutto cotto o crudo o bresaola o formaggio;

- Un frutto;

- Una confezione di crackers;
- Una barretta di cioccolato;
- Un succo di frutta ml. 200;
- Una bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro;
- Tovaglioli di carta n° 2.
- Un bicchiere monouso

9. E' fatto salvo il rispetto delle diete speciali, per le quali la dietista dell'Appaltatore dovrà provvedere a definire il contenuto del cestino in base al regime alimentare del bambino.

ART. 37

Menù

1. Attualmente i menu e le relative grammature sono quelli indicati nell'allegato B (1, 2 e 3) al presente capitolato.

3. indicativamente il menù autunnale/invernale viene somministrato dall'inizio dell'anno scolastico a fine febbraio e il menù primaverile dal mese di marzo a fine giugno.

4. Le date di inizio e fine dei menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

5. Le grammature dei menù sono differenziate per tipologia di utenza.

6. Sono consentite, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni dei menù approvati nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
- su richiesta dell'Azienda USL Toscana Centro.

7. Le variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione al Comune seguita da conferma scritta da parte del competente Ufficio. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

8. Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

ART. 38

Derrate alimentari

1. Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, delle Linee Guida nazionali e regionali per la Ristorazione scolastica - Vedi allegato alla Delibera G.R.T. n. 1127 del 28/12/2010, come aggiornato con Delibera G.R.T. n. 898 del 13/9/2016 (Allegato B).

2. Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Decreto Legislativo 109/1992 e s.m.i. e quelle vigenti per specifici prodotti. Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

3. Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 art. 18.

4. Le derrate alimentari devono avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste nell'allegato A).

5. Dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi.

6. L'Appaltatore deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari.

7. L'Appaltatore deve inoltre avere un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori. Il sistema di fornitura

e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004).

8. Le quantità degli ingredienti da fornire sono quelle previste dalle tabelle dietetiche dei menù in vigore e dalle Linee guida regionali, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù.

9. Gli alimenti dovranno inoltre essere conformi alle seguenti norme di carattere generale:

- riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

10. Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno:

- mantenere leggibile l'etichetta;
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- nel caso di utilizzo di surgelati, non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento, anche parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in armadio frigorifero.

11. Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati.

12. I prodotti alimentari forniti dall'Appaltatore devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze, con le limitazioni attualmente previste dal Regolamento CE n. 49/2000 e successive modificazioni.

13. L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni atte a garantire la rintracciabilità delle derrate alimentari ai sensi della normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011.

14. L'Appaltatore è tenuto a presentare all'inizio del servizio, ed a richiesta del Comune in corso di esecuzione, le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità. Potranno essere richiesti ulteriori prodotti non previsti nell'allegato "Materie prime", in occasioni di variazione dei menù.

15. Contestualmente all'inizio del servizio, l'Appaltatore deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati.

16. Copia delle schede tecniche, con la firma del responsabile dell'Appaltatore, di ogni prodotto utilizzato deve essere tenuta presso il Centro di cottura, in apposito contenitore (quaderno/raccoglitore o simili), in modo da garantire la facile lettura da parte degli addetti alla produzione. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco delle derrate, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune e la sostituzione e/o integrazione di copia delle Schede tecniche presenti in cucina. Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

ART. 39

Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, Km Zero

1. Il Comune richiede per tutti gli utenti la fornitura di prodotti biologici e a denominazione protetta, certificati ai sensi delle relative normative comunitarie di riferimento e nel rispetto delle percentuali previste dal D.M. 25/7/2011, e quelli a km zero, provenienti dalla Regione Toscana.

2. Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE 834/07 come modificato dal Reg. CE 967/08 e Reg. CE 889/08 come sostituito dal Reg. CE 1254/08, confezionato in imballi originali comprovanti la biologicità tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

3. Ai fini della quantificazione dell'entità della fornitura dei prodotti in oggetto da erogare, sarà stabilita una loro collocazione predeterminata all'interno del menù.

4. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi di tutti i prodotti utilizzati, incluso i prodotti biologici, i prodotti DOP, IGP e Km zero, (bolle di consegna e/o fatture) dovranno essere conservati presso il Centro cottura a disposizione degli incaricati al controllo.

ART. 40

Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche

1. I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nelle tabelle dietetiche indicate nell'Allegato B (1, 2 e 3) al presente capitolato.
2. Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste dalla suddette tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
3. Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta al Comune e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle tabelle dietetiche.

ART. 41

Diete speciali

1. L'Appaltatore si impegna a fornire quanto necessario per la produzione, confezionamento e somministrazioni di diete personalizzate per soggetti allergici e/o intolleranti, per le diete in bianco e per le diete modificate per motivi etico o religiosi o culturali.
2. Le richieste verranno inoltrate al Centro cottura che provvederà all'ordine delle materie necessarie.
3. Le diete speciali possono essere richieste al momento dell'iscrizione al servizio od in corso di anno, secondo le seguenti tipologie:

Dieta personalizzata:

- Le diete personalizzate, saranno ordinate unicamente dall'Ufficio preposto, tenendo conto delle indicazioni della U.F.S. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda USL Toscana Centro.
- Per i soggetti malati di celiachia si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n. 123 del 4/7/2005 e successive modificazioni confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.
- Le diete personalizzate per patologie specifiche, dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico personalizzato, predisposto sulla base del menù scolastico ed elaborato dal dietista dell'Appaltatore e associate all'utente richiedente, dando adeguata formazione-informazione al personale addetto al trasporto e distribuzione, e informando la famiglia dell'alunno in merito al menù somministrato.
- Per i soggetti richiedenti devono essere previste diete modificate rispettose di posizioni etiche o religiose familiari.
- Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.
- Le diete personalizzate devono essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.
- Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.
- Rimane a carico dell'Appaltatore la fornitura del materiale di consumo necessario per il confezionamento delle diete speciali e le attrezzature che si rendessero necessarie per la loro preparazione, trasporto e distribuzione.

Dieta in bianco:

- La dieta in bianco non necessita di formale istanza da parte dell'utenza. Il Centro cottura è tenuto a preparare tutte le diete in bianco ordinate entro le ore 10:00.
 - La dieta in bianco, non necessita di prescrizione medica se non supera i 3 gg, deve conservare la medesima struttura di cui agli articoli precedenti e potrà essere costituita da pasta o riso, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, da una verdura e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo, bresaola, parmigiano reggiano, frutta.
4. Tutte le diete dovranno essere confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante nome e cognome, essere trasportate in box termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.
 5. L'Appaltatore si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

ART. 42

Prenotazione e servizio di distribuzione dei pasti

1. Il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio sarà comunicato al Centro cottura entro le ore 10:00. Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, l'Appaltatore dovrà comunque provvedere al recapito dei pasti mancanti con la maggior celerità possibile.
2. La consegna dei pasti dovrà essere effettuata secondo gli orari concordati con il dirigente scolastico ed il Responsabile del competente Ufficio comunale. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Gli orari-mensa nei vari plessi scolastici sono suscettibili di variazione in relazione all'organizzazione dell'attività didattica.
3. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 30 minuti.
4. I pasti dovranno arrivare nei refettori con un anticipo non superiore 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.
5. Il trasporto dovrà essere strutturato in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.
6. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con piatti, bicchieri di vetro infrangibili, posate, vassoi, piatti di servizio, tovaglie, tovaglioli e carrelli e ogni altra attrezzatura necessaria che l'Appaltatore avrà cura di tenere a disposizione nei vari refettori.
7. Ferme restando tutte le disposizioni di legge vigenti in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:
 - mantenere ottime caratteristiche organolettiche,
 - prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
8. L'Appaltatore resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.
9. La distribuzione al tavolo dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:
 - i locali refettorio devono essere aerati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
 - le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente devono essere riordinate «a terra» e non appoggiate sui tavoli i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
 - il personale addetto dovrà lavare accuratamente le mani (le cui unghie non devono avere traccia di smalto), togliere anelli, braccialetti ed orologio;
 - il personale addetto dovrà indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti.
 - il personale addetto dovrà portare il tesserino di riconoscimento recante il proprio nome e cognome e il nome dell'Appaltatore;
 - il personale addetto dovrà, all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo;
 - i contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, le confezioni d'acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
 - tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano d'appoggio;
 - l'apertura dei contenitori dovrà avvenire solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura dei pasti in distribuzione;
 - al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta e servite immediatamente agli utenti. I contenitori una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
 - le ceste ed i cestini del pane e della frutta dovranno essere ben tenute ed accuratamente pulite;
 - le confezioni d'acqua minerale dovranno restare integre fino all'arrivo degli alunni;
 - il condimento con il formaggio grattugiato deve essere all'atto del consumo del pasto, salvo diversa disposizione e potrà variare anche scuola per scuola;
 - la distribuzione dovrà avvenire mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e i contenitori del cibo;
 - le verdure devono essere condite con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale marino iodato integrale esclusivamente all'atto del consumo;

- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola dando priorità alla distribuzione delle diete speciali;
- le pietanze devono essere servite con utensili adeguati;
- il personale addetto prima di iniziare la distribuzione deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, condire la pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
- il personale addetto nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.), è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto al Comune;
- la distribuzione del pane deve avvenire dopo la consumazione del primo piatto;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo la consumazione del primo piatto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali dell'utente;
- la frutta, se somministrata al momento del pasto, deve essere sbucciata e tagliata a cura del personale addetto;
- l'acqua deve essere somministrata dal personale addetto;
- i sughi di condimento dovranno essere versati sulla pasta solo al momento di servirla, salvo diversa disposizione del cuoco referente;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali;
- il personale preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

10. Il personale addetto dovrà allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

11. In caso il servizio di refezione si svolga in due turni, tra i turni di distribuzione il personale addetto dovrà rimuovere i residui e ripristinare una situazione igienicamente adeguata per il turno successivo. Il personale addetto dovrà, inoltre, effettuare una seconda consegna dei pasti, in modo da consentire il rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti ed in relazione al controllo dei punti critici previsti dal Piano di Autocontrollo delle mense, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

12. L'Appaltatore rimane unico responsabile del comportamento dei suoi dipendenti, i quali sono tenuti fra le altre cose ai seguenti ulteriori adempimenti:

- consegnare immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla ristorazione scolastica;
- segnalare subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- non prendere ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio
- riferire al referente e/o dietista ed al responsabile comunale, ogni segnalazione in merito alla ristorazione mossa dal personale docente e dalle famiglie degli alunni.

13. Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con il Comune.

ART. 43

Destinazione del cibo non somministrato e riduzione della produzione di avanzi

1. L'Appaltatore deve impegnarsi al recupero del cibo non somministrato e a destinarlo, a propria cura e spese, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale", ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

2. L'Appaltatore deve inoltre prevedere, a proprie cure e spese, modalità per il riuso degli avanzi nei piatti di prodotti non consumati, mediante stipula di convenzioni con gattili e canili. Gli interventi di cui sopra dovranno essere documentati con appositi report annuali.

ART. 44

Smaltimento dei rifiuti

1. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.
2. I rifiuti solidi urbani, provenienti dai centri di produzione pasti e dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
3. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma deve essere conferito direttamente al servizio di igiene urbana comunale secondo le modalità previste.
4. L'Appaltatore si impegna al rispetto della vigente normativa in materia di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune.
5. L'Appaltatore è tenuto a conferire, a propria cura e spese e secondo le indicazioni del competente Ufficio comunale, gli olii ed i grassi animali residui di cottura.
6. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino saranno totalmente a carico dell'Appaltatore.

ART. 45

Igiene della produzione

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
2. Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dal gestore e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:
 - Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'Appaltatore dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi.
 - Il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
 - L'Appaltatore è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, lo stoccaggio, la lavorazione e il confezionamento degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
 - L'Appaltatore avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata al Comune.

ART. 46

Piani di autocontrollo

1. L'Appaltatore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004.
2. In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.
3. L'Appaltatore dovrà inoltre garantire, secondo il proprio manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE 852/2004, l'igiene dei refettori.
4. I piani di autocontrollo devono essere conservati all'interno delle strutture produttive e distributive e forniti in copia al Comune, che deve essere costantemente informato anche in merito ad eventuali variazioni ed aggiornamenti.
5. Il Comune si riserva di effettuare periodici controlli sul rispetto di quanto sopra.

ART. 47

Contenitori per il trasporto dei pasti

1. Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.
2. Per il trasporto dei pasti e delle derrate è necessario utilizzare contenitori isotermitici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.
3. I contenitori devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
4. All'interno dei contenitori, i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc).
5. Tutti i contenitori dovranno essere rispondenti alle caratteristiche imposte dalla vigente normativa in materia.
6. Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta, fornita a cura dell'impresa aggiudicatrice indicante:
 - il nome del plesso scolastico di destinazione;
 - il numero delle porzioni da servire;
 - il contenuto della cassa.
7. Sui contenitori deve essere altresì chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" con apposito logo.
8. Per le diete speciali si dovrà provvedere al confezionamento in contenitori differenti, per evitare possibili contaminazioni, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate.
9. Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio, il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici, la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.
10. Le temperature di arrivo e distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura (pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C). Le rilevazioni devono essere effettuate, prima della distribuzione.
11. Il servizio di trasporto dovrà essere in grado di far arrivare i pasti alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.
12. L'Appaltatore deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti dai refettori scolastici, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
13. I contenitori, dopo lo sporzionamento, dovranno poi essere riportati presso idoneo locale del Centro di cottura, già puliti e sanificati.
14. I contenitori non possono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti al fine di scongiurare ogni contaminazione.
15. Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione dei contenitori, qualora il tipo impiegato o l'usura li rendessero inadatti alla distribuzione nelle sedi di consumo, sia per motivi di igiene e pulizia sia per eccessiva vetustà. Nel caso in cui, nel corso della gestione, tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Appaltatore è obbligato a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

ART. 48

Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e conformi al D.P.R. 327/1980, devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari).

2. I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal vano di guida, coibentati isotericamente, rivestiti in materiale liscio e lavabile e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa e muniti di idonea attestazione igienico-sanitaria.
3. E' fatto obbligo provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.
4. Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement, approvato dal D.M. 25/7/2011.
5. Gli imballaggi a contatto con gli alimenti (MCA) dovranno essere conformi al Reg. CE 1935/2004 e al Reg. CE 2023/2006.

ART. 49

Conservazione delle derrate

1. L'Appaltatore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004.
2. In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 e deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.
3. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.
4. Gli alimenti se non completamente utilizzati, devono essere conservati in altri contenitori idonei ad uso alimentare opportunamente sigillati ed etichettati, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
5. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.
6. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
7. Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

ART. 50

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale di autocontrollo igienico, ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ogni loro successiva revisione così come le norme Regionali in materia.
2. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne il ragù e singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni.
3. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
 - la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo D.O.P.;
 - il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - la carne tritata deve essere macinata nella giornata di consumazione;
 - i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;

- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- è tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente, o sottoporli ad immersione in acqua;
- gli alimenti deperibili, se non in fase di lavorazione, non devono stazionare a temperatura ambiente.
- è ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

ART. 51

Prodotti per l'igiene e la pulizia

1. La fornitura di tutti i prodotti necessari al funzionamento delle lavastoviglie, all'igienizzazione ed alla pulizia degli ambienti, degli arredi, e degli utensili sono a carico dell'Appaltatore, il quale dovrà avvalersi di prodotti di prima qualità approvati dalla vigente normativa, e per i quali si dovranno tenere disponibili le relative schede di sicurezza, per eventuali controlli che il Comune dovesse intraprendere.
2. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
3. Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.
4. L'Appaltatore ha l'obbligo di provvedere, oltre alla già citata fornitura di materiale per l'igienizzazione e la pulizia dei locali utilizzati, anche delle eventuali ed ulteriori attrezzature (macchine sanificatrici, ecc.) che dovessero eventualmente rendersi necessarie per l'ottimale pulizia delle strutture.

ART. 52

Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

1. L'Appaltatore è tenuto ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa.
2. Le operazioni di pulizia da eseguire presso le sedi di consumo dei pasti consistono in sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, pulizia e lavaggio dei pavimenti del refettorio, pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio, pulizia periodica dei radiatori.
3. L'Appaltatore è altresì tenuto ad effettuare le pulizie finali in occasione di interventi di manutenzione effettuati dal Comune nel centro di produzione pasti, centri di porzionatura e nei refettori.

ART. 53

Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi

1. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Appaltatore intende utilizzare devono essere fornite le schede tecniche di sicurezza e le schede tecniche di utilizzo. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere eco compatibili.
2. 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 e/o sulle schede tecniche di utilizzo.
3. 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.
4. Il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
5. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

6. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

ART. 54

Servizi igienici

1. I servizi igienici ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Appaltatore.
2. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
3. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani monouso.

ART. 55

Interventi di disinfestazione/derattizzazione

1. L'Appaltatore deve effettuare presso il centro di produzione pasti e nei terminali, propria cura e spesa, interventi di disinfestazione/derattizzazione generale all'inizio del servizio e successivamente con cadenza semestrale, nonché ogni qualvolta si renda necessario nel corso del servizio.

ART. 56

Commissione Mensa

1. Per esprimere pareri ed avanzare proposte, non vincolanti per il Comune, in ordine allo svolgimento del servizio, è istituita una Commissione così composta: un rappresentante del Comune che la presiede, un rappresentante dell'Appaltatore, un rappresentante per ogni plesso scolastico servito eletto fra i genitori degli alunni che usufruiscono del servizio mensa, un rappresentante per ogni plesso scolastico servito, eletto fra i docenti.
2. La Commissione Mensa, può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso presso il centro di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti.
3. È vietato alla Commissione di intervenire, per qualsiasi motivo, direttamente sul personale dell'Appaltatore.

ART. 57

Diritto di controllo da parte del Comune

1. È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare il rispetto, da parte dell'Appaltatore, delle prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale.
2. A tal fine il Comune si riserva di distaccare, per periodi saltuari o continuativi, una persona di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.
3. L'Appaltatore è vincolato a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune, poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta.
4. L'Appaltatore è tenuto ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo e a porre in essere le indicazioni del Comune formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

ART. 58

Controllo della qualità

1. L'Appaltatore deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.
2. Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'Appaltatore deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione al Comune.
3. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.
4. L'Appaltatore, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.
5. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.

6. L'Appaltatore è altresì obbligato a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità.

ART. 59

Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo igienico – sanitario della qualità del servizio e dell'accettabilità del pasto sono:

- i Servizi di Igiene dell'A.S.L. territoriale,
- l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune,
- i rappresentanti delle Commissioni Mensa
- eventuali strutture specializzate incaricate dal Comune.

ART.60

Campionatura rappresentativa del pasto

1. Al termine della fase di produzione, l'Appaltatore è incaricato di prelevare e conservare presso il Centro cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno.
2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica" e la data di produzione.
3. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 61

Blocco dei prodotti alimentari

1. I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al blocco dei prodotti alimentari. In tal caso, gli incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".
2. Il Comune provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Appaltatore, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità.
3. L'Appaltatore dovrà disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune relativi rapporti di prova.
4. In caso di non conformità accertata del prodotto, l'Appaltatore deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

ART. 62

Rilievi e procedimenti di applicazione delle penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'Appaltatore, verbalmente o per via telefonica e successivamente confermati per iscritto a mezzo PEC.
2. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla notifica della contestazione. Trascorso tale termine o qualora le contro deduzioni dell'Appaltatore non siano ritenute valide il Comune procederà, all'applicazione delle sanzioni previste. A seguito dei controlli da parte del personale autorizzato o degli organismi istituzionali legittimati, nel caso si riscontrino inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune procederà all'applicazione delle penali secondo i parametri della tabella riportata:
1° LIVELLO (inadempienza lieve) euro 500,00
 - per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
 - per ogni caso di non conformità relativa al menù stabilito, fatte salve quelle previste dal presente capitolato;
 - per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel piano alimentare;
 - per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;2° LIVELLO (inadempienza media) euro 1.000,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
 - per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
 - per ogni mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
 - per ogni mancanza in merito alla formazione del personale dipendente;
 - per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
 - per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste;
 - per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
 - per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
 - per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
 - per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
 - per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
 - per non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
 - per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
 - per mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, DOP, IGP a Km zero;
- 3° LIVELLO (inadempienza grave) euro 2.000,00
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste;
 - per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
 - per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi;
 - per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi;
 - per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e/o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
 - per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
 - per ogni caso di riciclo;
 - per il mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie
- 4° LIVELLO (inadempienza molto grave) euro 3.000,00
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
 - per ogni caso di destinazione dei locali affidati all'Appaltatore ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
 - per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati. Qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte dell'Appaltatore di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
 - per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
 - per errata somministrazione di dieta speciale.
3. L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte del Comune.
4. L'ammontare delle penali non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale.
5. L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà, a scelta del Comune, essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento della fattura mensile o, qualora necessario, sulla cauzione.
6. Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'Appaltatore dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

ART. 63

Risoluzione del contratto per inadempimento

1. E' fatta salva la facoltà del Comune di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c., a tutto rischio e danno dell'Appaltatore con riserva del risarcimento dei danni cagionati al Comune, qualora i servizi non vengano effettuati secondo quanto pattuito e l'Appaltatore, diffidato per iscritto alla puntuale esecuzione dello stesso, non provveda, entro il termine di dieci giorni dalla relativa comunicazione via PEC, a sanare le inadempienze contrattuali.
2. E' fatta salva la facoltà del Comune di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 c. 3 e 4 del D. Lgs. 50/2016 nei casi di grave inadempimento o grave irregolarità o grave ritardo nell'esecuzione del contratto. In tal caso il Comune invierà contestazione scritta all'Appaltatore assegnando un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione di proprie controdeduzioni.
3. Nella lettera di contestazione degli addebiti il Comune, ove possibile, assegna altresì un termine per l'esecuzione di quanto omissso dall'Appaltatore ai sensi dell'art.1454 del Codice Civile. In assenza di risposta o qualora tale risposta sia valutata negativamente o qualora l'Appaltatore non provveda a sanare le inadempienze contrattuali, il Comune procede alle risoluzioni del contratto.
4. Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà regolarmente notificato all'Appaltatore secondo le vigenti disposizioni di legge.
5. Il Comune attiva il procedimento di risoluzione del contratto per grave inadempimento, qualora l'importo delle penali applicate all'Appaltatore sia superiore al 10% dell'importo contrattuale annuale.
6. Resta salvo in tal caso il diritto del Comune all'applicazione delle penali come disciplinate dal precedente articolo.
7. Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni e il pagamento delle penalità, il Comune potrà rivalersi sulla cauzione definitiva costituita dall'Appaltatore.
8. In caso di risoluzione, ai sensi dell'art. 108 comma 5, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto e di quelli derivanti dall'eventuale maggior spesa sostenuta per l'esecuzione in danno. Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni e il pagamento delle penalità, il Comune potrà rivalersi sulla cauzione definitiva costituita dall'Appaltatore.
9. Qualora, a seguito della risoluzione del contratto, sia indetta una nuova procedura per l'affidamento del completamento del servizio, l'Appaltatore è escluso dalla partecipazione in quanto il grave inadempimento è considerato negligenza accertata e, comportando la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108, c. 4, D. Lgs. n. 50/2016, rientra nel campo di applicazione dell'art. 80, c. 5, lett. c) del decreto medesimo.

ART. 64

Clausola risolutiva espressa

1. 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, ai sensi dell'Art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:
 - a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Appaltatore;
 - b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Appaltatore;
 - c) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
 - d) dopo contestazioni di inadempienze contrattuali, senza che le relative contro deduzioni vengano ritenute soddisfacenti dal Comune;
 - e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Appaltatore, anche a seguito di diffide del Comune;
 - f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
 - g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/2004;
 - h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
 - i) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'Appaltatore;
 - j) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
 - k) impiego di personale non dipendente dall'Appaltatore e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;

- l) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'Appaltatore adibito al servizio;
 - m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - n) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione di contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - o) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;
 - p) subappalto non autorizzato o oltre i limiti di legge;
 - q) cessione del contratto.
2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di risarcimento per danni subiti.
3. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Appaltatore con cui il contratto è stato risolto. All'Appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.
4. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Appaltatore, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.
5. La risoluzione del contratto per colpa comporta l'esclusione dell'Appaltatore alla partecipazione di successive gare per la ristorazione indette dal Comune.
6. Resta salvo nei casi sopra elencati il diritto del Comune di non avvalersi della clausola risolutiva espressa e di agire per il corretto adempimento del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti.

ART. 65

Fallimento dell'Appaltatore

1. In caso di fallimento dell'Appaltatore il Comune si riserva la facoltà di esercitare la procedura indicata nell'art. 110 del D. Lgs. 50/2016.
2. Nel caso di Raggruppamento temporaneo di imprese si procederà ai sensi dell'art. 48, commi 17 e 18 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 66

Recesso

1. Resta salva la facoltà del Comune, ove ricorrano obiettive e comprovate circostanze di interesse pubblico, di recedere in qualsiasi momento dal contratto, anche se è stata iniziata l'esecuzione delle prestazioni.
2. In tal caso si procede secondo quanto indicato dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016
3. Il recesso deve essere comunicato all'Appaltatore mediante lettera raccomandata o PEC e ha effetto decorso 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla sua notificazione.
4. Resta esclusa la facoltà dell'Appaltatore di richiedere il recesso del contratto prima della sua scadenza, se non nei casi previsti dal vigente Codice Civile.

ART. 67

Controversie

1. E' fatta salva la facoltà di addivenire ad una soluzione transattiva della controversia, nel rispetto dell'art. 208, D. Lgs. n. 50/2016.
2. Nelle more della risoluzione delle controversie l'Appaltatore non può comunque rallentare o sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dal Comune.
3. In caso di mancato raggiungimento della soluzione transattiva, se esercitata, o in ogni altro caso, per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato speciale d'appalto e del conseguente contratto è competente il Foro di Pistoia.

ART. 68

Tutela dei dati

1. L'Appaltatore si impegna ad osservare gli obblighi derivanti dal D. Lgs. n.196/2003 in materia di tutela delle persone e degli altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

2. A tal fine l'Appaltatore si impegna a non divulgare a terzi qualsiasi informazione di cui dovesse venire a conoscenza durante l'esecuzione del contratto, per qualsiasi finalità estranea al corretto svolgimento del medesimo.

3. L'Appaltatore, in persona del legale rappresentante, sarà nominato dal momento della stipula del contratto, quale responsabile del trattamento dei dati ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 29 del D. Lgs. 196/2003, con riferimento ai dati necessari per l'adempimento delle obbligazioni contenute nel contratto. Quale responsabile del trattamento dei dati personali, il responsabile ha il potere di compiere tutto quanto sia necessario per il rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

4. Al riguardo saranno affidati al responsabile, fra l'altro, i seguenti compiti:

- garantire e verificare che il sistema informativo di proprietà del Comune e gestito dall'Appaltatore sia costantemente conforme alla normativa dettata dal D. lgs n.196/2003, alle direttive del Garante per la protezione dei dati personali ed alle normative collegate (D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.);
- interagire con i soggetti incaricati di eventuali verifiche e controlli;
- garantire all'interessato che ne faccia richiesta l'effettivo esercizio dei diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. n.196/2003;
- distruggere i dati personali alla fine del trattamento degli stessi, secondo le procedure atte a garantire la sicurezza degli stessi e provvedendo alle formalità di legge, provvedendo agli adempimenti necessari anche mediante comunicazione al Garante, se dovuta;
- comunicare immediatamente al titolare, e comunque non oltre le 24 ore successive al loro ricevimento, di ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 D.Lgs n.196/2003.

ART. 69

Rinvio a norme di diritto vigente

1. Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

ART. 70

Allegati tecnici

1. Sono allegati al presente capitolato, e ne costituiscono parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato A) Materie prime;
- Allegato B) Menù e grammature;
- Allegato C) Planimetria Centro cottura
- Allegato D) Elenco personale

MATERIE PRIME

Indicazione tecniche relative a specifiche materie prime

Dato per acquisito che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisce un requisito imprescindibile, vengono di seguito esposte, per i principali prodotti, alcune indicazioni in merito all'orientamento nelle scelte, in relazione a peculiari elementi di criticità e caratteristiche di interesse significativo.

Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. UE 1169/2011 e D.Lgs. 27/1/92 n° 109, concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, aggiornato con modifiche dal D.Lgs. 25/02/00 n. 68; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Categorie merceologiche

Le caratteristiche chimico-fisiche che definiscono la categoria merceologica delle materie prime sono quelle individuate dai Servizi dell'A.S.L. per tutelare la salubrità, il valore nutritivo, l'accettabilità del pasto nel rispetto della legge vigente in materia. Le caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore, consistenza) assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza. Nell'ottica di un progressivo sviluppo dei requisiti di palatabilità del piatto, il gestore dettaglierà le eventuali caratteristiche aggiuntive ad integrazione degli indicatori di qualità definiti dalla griglia merceologica di base.

Procedure di gestione

A validazione dei requisiti merceologici, sono definite e specificate le regole procedurali di gestione delle materie prime, nonché i protocolli operativi atti a sistematizzare le pratiche di assicurazione e controllo della qualità in tutte le fasi del servizio:

- L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori selezionati, in base a criteri oggettivi, che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti;
- Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
- E' assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.
- E' obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati evitando lo stoccaggio di materie non utilizzate entro un mese. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- Alla ripresa del servizio all'inizio di ogni anno scolastico le forniture di tutte le derrate impiegate, deperibili e non, dovranno appartenere a lotti corrispondenti a ordinativi nuovi fatti dal gestore. Non sono ammesse materie prime stoccate da oltre 30 giorni in celle frigorifere e magazzini.
- Calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente: la percentuale di vita garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- Deve essere messo a disposizione degli organi di controllo un ricettario, dove siano descritti nel dettaglio gli ingredienti utilizzati per preparare le ricette previste dal menù in vigore. Tale ricettario conterrà anche le indicazioni circa i pesi a crudo dell'ingrediente principale di ciascuna ricetta.
- Gli strumenti utilizzati (bilance e termometri) per verificare la corrispondenza delle preparazioni alimentari distribuite con quanto prevede il presente capitolato, e/o le norme igieniche da seguire, saranno sottoposti a taratura periodica.
- Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Pane

Conforme alla Legge 580/67, D.P.R. 502 del 30.11.1998 e DPR 128 del 7/4/1999 preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere, di pezzatura adeguata (50/60 gr.), di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena

asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori (E' fatto divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto). Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00".

Il Comune può chiedere di variare periodicamente la tipologia del pane proposto al fine di migliorare la qualità sensoriale del pasto, senza che ciò comporti alcuna spesa aggiuntiva.

Il trasporto dovrà avvenire in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalle legge.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: crosta croccante - mollica morbida non collosa - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica - il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di forma cruda.

Pane grattugiato

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Pasta

La pasta da somministrare è quella denominata "di semola di grano duro", o "pasta secca all'uovo".

Dovrà presentare requisiti di conformità alla Legge n°580/67, D.P.R. n. 187 del 09.02.2001, REG. CEE 1881/2006 e REG. CE 1005/2015, in confezioni originali. E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, che dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 18 mesi dal termine minimo di conservazione (TMC). Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite esenti da alterazioni dell'odore. La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori e sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata; sulle confezioni sigillate devono essere riportate tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n° 322 e successive modificazioni e integrazioni, e in modo ben visibile la data di scadenza del prodotto. Una volta bollita per 20 minuti in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile.

Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia. La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto. I formati di pasta integrale devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.

Nella formazione dell'impasto non possono essere impiegate farine scadenti o avariate, né farine di altri cereali.

La pasta all'uovo dovrà essere prodotta con semola di grano duro e uova (200 gr./KG. di semola).

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge, deve essere microbiologicamente idonea e mantenuta a temperatura non superiore a 4° C con una tolleranza di 2° C, come da D.P.R. n. 187 del 09.02.2001.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare: il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice, il luogo di produzione, termine minimo di conservazione o data di scadenza.

Paste ripiene

Di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi o in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva (D.P.C.M. n° 311/97 e D.P.R. 187 del 09.02.2001). I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo di scadenza di 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Norme di riferimento: Legge 580 del 04/07/1967 e successive modifiche e D.P.R. 187 del 09.02.2001 (per gli ovoprodotti e loro caratteristiche D. Lgs. N. 65 del 04.02.1993 attuazione direttiva 89/437/CEE).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare: il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice, il luogo di produzione, la data di scadenza.

Pasta lievitata

La pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo “0” e/o “00” acqua, sale olio extra vergine di oliva, lievito di birra.

Data la particolare tecnologia di produzione si può ricorrere a pasta lievitata semicotta.

Deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine. La modalità di produzione, confezionamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un’adeguata igiene del prodotto sino al consumo. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

Riso Parboiled

Il riso dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla Legge n. 325 del 18/03/58 e s.m.i. “Disciplina del commercio interno del riso”, al Regolamento 1785/2003 – Regolamento CE 1005/2015 (contaminazione piombo).

Il riso parboiled è particolarmente indicato nelle preparazioni convenzionali ed è da preferirsi al riso completamente raffinato. Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Deve essere di fresca lavorazione e provenire dall’ultimo raccolto, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei e di impurezze varie. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati tra di loro, non incollati o spapolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 12 mesi dal T.M.C.

Le confezioni devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice, e confezionatrice, il termine minimo di conservazione, e tutte le altre dichiarazioni previste per legge.

Gnocchi preconfezionati

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti e conservanti in genere. Dopo la cottura, devono presentarsi di consistenza idonea con assenza di retrogusti acidi od amari.

Le confezioni dei prodotti devono inoltre avere caratteristiche idonee ad assicurare - durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione - la protezione delle proprietà organolettiche dei prodotti e le caratteristiche qualitative degli stessi che devono risultare immuni da qualsiasi contaminazione.

Gli gnocchi di patate, di semolino dovranno essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n° 311/97), da conservarsi in frigorifero. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Si fa inoltre riferimento alle disposizioni previste dalla Legge n. 580 del 04.07.1967 e s.m.i..

Orzo perlato

L’orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi dal T.M.C.

Deve rispondere ai requisiti di legge, n° 580/67 e s.m. su lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari, del Regolamento CE 1881/2006, del Regolamento CE 1126/2007 e Regolamento CE 1005/2015.

Farina

La farina dovrà essere di grano tenero di tipo “0” o “00”, rispondente ai requisiti di legge n° 580/67, D.P.R. n. 187 del 09.02.2001, D.M. 12/01/1999, Regolamento CE 1881/2006 e Regolamento CE 1005/2015. Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

La farina non deve contenere imbiancamenti non consentiti dalla Legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione e la data della durata di conservazione. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti e da muffe.

Farina di mais

Bramata per polenta, ben secca, di colore giallo intenso con assenza di retrogusti anormali e di punti bruni o verdastri, esente da ammuffimento o altre alterazioni, deve essere priva di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.

La polenta deve essere preparata in loco. Deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data della scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto.

Le farine impiegate per la preparazione della polenta di mais, devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche di salubrità e di genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed in particolare quanto è previsto dal Regolamento CE 1881/2006, Regolamento CE 1005/2015 e 1126/2007 sulle micotossine e Regolamento CE 396/2005.

Carni

Le carni bovine e suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità al D.Lgs. 286/94 e s.m.i.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (Reg. CE n° 1760/2000 e Reg. CE 1825/2000 così come modificati dal Reg. CE 275/2007 – Reg. CE 361/2008, che ha abrogato il Reg. CE 700/2007 ripreso dal Reg. CE 1234/2007, integrato dal Reg. CE 566/2008). Le carni bovine dovranno provenire da vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima = profili convessi, sviluppo muscolare abbondante), con stato di ingrassamento n. 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Carni di vitellone - bovino adulto - di 1° qualità

Caratteristiche Generali:

- Deve essere specificata la provenienza;
- Deve essere macellata di fresco;
- Deve presentare colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Carni di vitello

Caratteristiche Generali:

- Deve essere specificata la provenienza;
- Deve essere macellata di fresco;
- Deve essere di colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco e consistenza dura, sapidità e tenerezza;
- Non deve avere subito azione di sostanze estrogene.

Carne trita - vitellone o vitello

Caratteristiche Generali:

Deve possedere i seguenti requisiti (D.P.R. 309/98 e s. m.)

- Avere buone caratteristiche microbiologiche;
- Non essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore non consentite dalla legge;
- Contenere una quantità di grasso inferiore al 20%;
- Dovrà essere garantita la preparazione in giornata e all'interno del Centro di cottura locale;
- Deve essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge;
- Essere mantenuta in cella a temperatura tra 0° e 4° C;
- Non è ammessa la presenza di visceri.

Per tutte le carni bovine si fa comunque riferimento alle seguenti normative: Regolamento CE 1234/2007; Regolamento CE 853/2004, D. L.vo 286/94 (trasporto ATP), Regolamento CE 1760/2000; D.M. 30/08/2000 (decreto applicativo Regolamento CE 1760/2000); Regolamento n. 700/2007 (commercializzazione bovini con età inferiore a 12 mesi); Regolamento CE n. 361/2008, Circolare n. 2 del 24/7/2008.

Carni suine

Caratteristiche Generali:

Devono essere completamente disossate, confezionate sottovuoto, recanti il bollo sanitario come previsto dal D.Lgs 286/94

- Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare;
- Le carni suine dovranno presentare colorito rosso, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

- Le carni non dovranno presentare segni di alterazione, non dovranno presentare punti di irrancidimento. Per il trasporto, la documentazione di scorta e la conservazione valgono le stesse norme previste per le carni bovine.

Tutti i singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C. Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste delle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Devono essere comunque osservate tutte le normative previste dal Regolamento CE 1234/2007; D. L.vo 286/94 e successive modifiche; Regolamento CE 853/2004 e Regolamento CE 1337/2013.

Carni avicunicole (D.P.R. 495/97 e s.m.i)

Polli

Caratteristiche Generali:

Devono provenire da allevamenti nazionali ed essere allevati a terra;

- Non devono avere subito azione di sostanze estrogene;
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche;
- Devono essere novelli, maturi, di primissima scelta e sviscerati;
- Non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro omogeneo, senza penne o spuntoni, né piume;
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito;
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura e trasudato.
- E' consentito l'approvvigionamento di petto di pollo surgelato, a titolo di scorta, per un quantitativo non superiore al 5% del numero di pasti medio giornaliero.
- L'etichettatura sarà conforme al DPR 495/97 e s. m. e a quanto previsto dalle Ordinanze del Ministero della Salute del 26/8/05 e del 22/10/05.

Tacchino

Caratteristiche Generali:

- Devono provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati in Italia);
- Tacchino maschio di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi;
- Non deve essere trattato con antibiotici;
- Deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- L'animale deve essere stato allevato a terra.
- L'etichettatura sarà conforme al DPR 495/97 e s. m. e a quanto previsto dalle Ordinanze del Ministero della Salute del 26/8/05 e del 22/10/05.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci devono essere effettuati a norma del D.P.R. 503/82 e s.m. e del D.P.R. 559/92 e s.m.i.

Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. Per quanto attiene il trasporto e la documentazione di scorta valgono le stesse norme definite per la carne bovina. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

Tutti i tipi di carne possono essere macinati estemporaneamente e in loco.

Per tutte le carni avicunicole si fa comunque riferimento alle seguenti normative: D.P.R. 503 dell'8/6/82 e successive modifiche (sul riconoscimento degli stabilimenti); Regolamento CE 853/2004; Regolamento CE 1906/90 e successive modifiche (norme di commercializzazione del pollame); Regolamento CE 543/2008 (modalità di applicazione Regolamento CE 1234/2007; Regolamento CE 1337/2013).

Salumi

Caratteristiche Generali:

- Giusto grado di stagionatura naturale;
- Assenza di difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- Confezionati con carni di buona qualità;
- Sapore gradevole e speziatura in giusta misura;

- Divieto di impiego di sostanze coloranti, divieto di aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato;
- Rispondenza alle norme sanitarie vigenti, sia negli ingredienti che per gli additivi.

Prosciutto crudo

Caratteristiche Generali:

- Forma tondeggiate;
- Peso non inferiore ai 7 Kg;
- Colore rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- Carne di sapore delicato e dolce, fragrante;
- Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e i 9 kg. e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

Per il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, sarà prevista una stagionatura non superiore ai 10/12 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Ministeriale 14 febbraio 1968). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

Si fa inoltre riferimento alle seguenti normative: Regolamento CE 510/2006 (che sostituisce il Regolamento CE 2081/92).

Prosciutto cotto

Caratteristiche Generali:

- Forma arrotondata;
- Peso compreso tra i 6 e gli 8 kg;
- Colore rosa chiaro;
- Cottura uniforme;
- Privo di parti cartilaginee, senza aree vuote "bolle" e rammollimenti;
- Assenza di difetti esterni ed interni;

Il prosciutto cotto dovrà soddisfare i requisiti previsti dal decreto ministeriale del 21/9/05 e s.m.i., dal D. Lgs n. 107 del 25.01.1992 e dal Regolamento CE 853/2004. Dovrà essere impiegato prosciutto cotto scelto o di alta qualità ed essere senza polifosfati. Per la destinazione a diete particolari sarà importante, fornire varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere. I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri che si dovranno presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non dovrà essere presente liquido percolato in eccesso.

Bresaola

Caratteristiche Generali:

Prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, prodotta con muscoli di bovini adulti conformemente al disciplinare IGP, con un minimo di 60 giorni di stagionatura.

Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli. La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

Deve inoltre avere tutte le caratteristiche previste dal Regolamento CE 510/06 e dal Regolamento CE 853/2004.

L'affettatura di tutti i salumi dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo e in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

Formaggi e latticini

Caratteristiche Generali:

I formaggi da somministrare devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino intero o scremato. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.) I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. I formaggi devono comunque rispondere ai requisiti richiesti dal D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54. Tutti i prodotti "tipici" o "di origine" dovranno essere

rispondenti alle specifiche singole normative vigenti. Si fa inoltre riferimento al RD n. 2033 del 15.10.1925, alla Legge 125/1954 ed al Regolamenti CE 510/2006 per i prodotti IGP e DOP.

Si individua comunque una sufficiente gamma di tipologie tra le varietà dei prodotti:

- Grana Padano o Parmigiano Reggiano di stagionatura di 12-15 mesi. Quando usato grattugiato può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto recante il bollo D.O.P. (Regolamento CE 853/2004);
- Formaggio tipo Bel Paese prodotto esclusivamente con latte vaccino, a pasta compatta, occhiatura piccola, colore e gusto tipici;
- Fontina valdostana prodotta secondo i requisiti del prodotto d'origine;
- Emmenthal dolce di almeno tre mesi, con occhiatura regolare, assenza di sfoglia, dal gusto delicato;
- Provolone;
- Mozzarella (Attestazione di Specificità) formaggio fresco a pasta filata ottenuta da latte vaccino pastorizzato senza conservanti, con aggiunta di fermenti lattici, caglio e sale, a pasta bianca, morbida, senza crosta, con sapore e profumo caratteristici. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni di conservazione, osservazione normative previste dal Regolamento CE 853/2004.
- Crescenza da latte vaccino con le caratteristiche del prodotto tipico. Alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza, osservazione normative previste dal Regolamento CE 853/2004.
- Ricotta di latte vaccino in ottimo stato di conservazione. Alla consegna il prodotto deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza, osservazione normative previste dal Regolamento CE 853/2004.

Potranno essere utilizzati scamorza dolce e formaggi freschi monodose con fermenti vivi, caprini, stracchini, robiole, primo sale purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti. Alla consegna il prodotto fresco deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data della scadenza.

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Latte

Caratteristiche Generali:

Dovrà essere fornito latte UHT. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso. Dovranno inoltre essere osservate le normative previste dal Regolamento CE 853/2004, dalla Legge 169 del 3.5.89 (trattamento e commercializzazione latte), dal D.M. 15.12.2000 (valori massimi di furosina), dal D.M. 17.06.2002 (microfiltrazione), dal D.M. 24.07.2003 (rintracciabilità) e dal Regolamento CE 2073/2005 (criteri microbiologici).

Yogurt

Caratteristiche Generali:

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi ed alla frutta aggiunti.

Le confezioni saranno monodose da 125 grammi circa, con almeno 15 gg. di conservazione dalla data di consegna; devono indicare la data di scadenza.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C. Dovrà inoltre essere fatto riferimento alla Circolare Ministero Sanità n. 2 del 4.1.72, alla norma volontaria UNI 10358/1993.

Uova

Caratteristiche Generali:

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opterà per prodotti pastorizzati conformi al D.Lgs. n° 65 del 04/02/1993 e s.m., in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. E' fatto divieto all'uso di residui di confezioni aperte. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

Si specifica l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte.

Dovranno essere inoltre osservate le normative previste dal Regolamento CE 1234/2007, Regolamento CE 1028/2006, Regolamento CE 589/2008 (modalità di applicazione del Regolamento CE 1234/2007), Regolamento CE 2295/2003 e Decreto Applicativo 4/3/2005.

Prodotti ittici

Caratteristiche Generali:

Per tutti i prodotti è richiesta la conformità al D.Lgs. 531/92 "Attuazione delle direttive 91/493/CEE" modificato dal D.L. 28/10/1995 n° 524 e s.m.i. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei

prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal Decreto Ministeriale 9/12/1993 e s.m.i. I filetti di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente. I filetti e le trance non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. I prodotti surgelati, dovranno essere conformi al D.Lgs n. 110 del 27/1/1992 e s.m.i.

Devono inoltre essere osservate le normative previste dalla Direttiva CE 108/89, del D.M. 493 25.09.1995, del Regolamento CE 1379/2013, del Regolamento CE 853/2004, del Regolamento CE 1069/2009 e del D.P.R. 327/80.

Dovranno essere forniti i prodotti sotto indicati tenendo conto del menù da attuarsi:

- Sogliola, platessa e merluzzo in filetti, trota intera in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;
- Tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo;
- Molluschi surgelati in confezioni originali;
- Bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo della specie *Merluccius Hubbsi*, in confezione originale, non pressati, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non dovrà presentare punti di distacco del prodotto. Dovranno inoltre essere osservate le normative previste dalla Direttiva CE 108/89, D. Lgs. 110 del 27/1/1992, D.M. 493 del 25.9.1995, Regolamento CE 1379/2013, Regolamento CE 853/2004, Regolamento CE 1069/2009 e D.P.R. 327/80.

Tutti i prodotti devono essere accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagine e pelle; non devono essere stati sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici.

I prodotti una volta scongelati non possono essere ricongelati e devono essere consumati entro le 24 ore.

Sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, metodo di pesca e la pezzatura del prodotto deve essere omogenea e costante. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire la autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni stesse. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti caratteristiche:

- Proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- Proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione.

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima di 3 mesi.

Surgelati

Caratteristiche Generali:

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n° 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o di grumi all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo. Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente. Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro 24 ore.

I prodotti forniti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. Si accetteranno confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalle date di consegna.

Procedure per lo scongelamento dei prodotti surgelati:

Tutti i prodotti surgelati prima di essere sottoposti alla cottura devono essere scongelati. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di $4/8^{\circ}\text{C}$. E' vietato lo scongelamento in acqua.

Prodotti ortofruttili freschi

Caratteristiche Generali:

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere biologici ovvero prodotti in conformità ai requisiti previsti dal Reg.CE 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni e certificato da ente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Dovranno comunque essere forniti vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere mantenuti fino al momento del consumo. La fornitura di frutta e verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica della eventuale calibratura, della provenienza. Le insalate a foglia larga dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga, indivia, scarola, radicchio verde e rosso, romana, songino.

Per motivi di igienicità delle preparazioni è possibile utilizzare ortaggi di "quarta gamma": sono ortaggi freschi, mondati, lavati, tagliati e confezionati in vaschette o buste pronti all'uso. Il loro utilizzo sarà vietato se si riscontrano difetti organolettici di qualsiasi tipo (colore, odore, sapore anomalo).

Le carote non devono essere legnose e biforcute. Quanto alle caratteristiche e calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- Mele, pere, banane, pesche tra 150 e 200 grammi; le mele e le pere devono essere di almeno tre varietà differenti (tipo golden, delicious, stark per le mele e williams, abate, kaiser, conference per le pere), tra quelle a migliore conservabilità; le banane saranno distribuite con frequenza bisettimanale.
- Kiwi tra 70 e 90 grammi;
- Albicocche, susine e prugne tra 60 e 70 grammi e senza peduncolo;
- Arance tra 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30-35%. Non devono essere trattate con difenile;
- Clementine prive di semi e con un contenuto minimo di succo del 40%.
- Uva bianca o nera, deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti e privi di ammaccature.

Tutta la frutta deve aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo e devono essere osservate le normative previste dal Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche (residui fitosanitari su prodotti alimentari) e Regolamento CE 834/2007 (prodotti biologici).

Per quanto concerne gli ortaggi devono essere osservate le normative previste dal Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche (residui fitosanitari sui prodotti alimentari).

Legumi secchi

Caratteristiche Generali:

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie (per esempio: fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Si accetteranno confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi alla data di consegna.

E' ammesso l'utilizzo di legumi surgelati anche per le preparazioni che non prevedono tempi di ammollo in acqua.

Fagioli Borlotti

Caratteristiche Generali:

Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto. Sono considerati difettati se presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, se presentano materiale estraneo anche vegetale. Devono inoltre essere osservate le normative previste dal Regolamento CE 1881/2006, dal Regolamento CE 1126/2007, dal Regolamento CE 1005/2015 e del Regolamento CE 396/2005.

Gelato

Caratteristiche Generali:

In confezioni originali monoporzione, rispondente alla normativa vigente. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 3 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione. Devono inoltre essere osservate le normative previste dal Regolamento CE 853/2004, dalla Legge 169 del 3.5.89 (trattamento e commercializzazione latte), dal D.M. 15.12.2000 (valori massimi di furosina), dal D.M.

17.06.2002 (microfiltrazione), dal D.M. 24.07.2003 (rintracciabilità) e dal Regolamento CE 2073/2005 (criteri microbiologici).

Prodotti dolciari preconfezionati

Caratteristiche Generali:

I prodotti da forno dovranno essere a perfetta lievitazione e cottura; prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, esenti da additivi, dolcificanti esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi idrogenati. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomalo e sgradevole. Inoltre dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Dovrà essere indicata la data di scadenza del prodotto. Per quanto concerne i biscotti secchi e frollini devono essere osservate le normative previste dalla Legge n. 580 del 4.7.1967 e D.P.R. n. 283 del 20.06.1993.

Aceto

Caratteristiche Generali:

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente. Dovranno inoltre essere osservate le normative previste dal D.M. 27/3/1986, dalla Legge n. 527 del 2.8.1982, dal Regolamento CEE n. 479/2008 e dalla Legge n. 82 del 20/02/2006.

Olio extravergine di oliva biologico

Caratteristiche Generali:

Ad acidità massima titolabile inferiore o uguale allo 0,8% per crudo e cotto, in confezioni originali in vetro da un litro. Deve essere conservato al riparo della luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Olio extra vergine di oliva utilizzato per condimenti: il prodotto deve essere biologico ovvero prodotto in conformità ai requisiti previsti dal Reg. CEE 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni e certificato da ente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Si fa inoltre riferimento alle normative previste dal Regolamento CE 2568/91, dal Regolamento CE 1348/2013 (che modifica il 2568/91), dal Regolamento CE 136/66 e successive modifiche (Regolamento CE 1513/2001)

Burro pastorizzato

Caratteristiche Generali:

Alla consegna deve avere un intervallo minimo dalla data di scadenza di 15 giorni. L'utilizzo del burro sarà limitato a poche preparazioni che prevedono espressamente in ricetta l'impegno di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, il peso netto e la data di scadenza. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura, il trasporto e le cariche batteriche devono essere conformi a norma di legge. Si fa inoltre riferimento alle normative previste dalla Legge 202/83, dalla Legge 1526/1956 e dal Regolamento CE 853/2004.

Pomodori pelati

Caratteristiche Generali:

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti raccolti nell'anno, devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi metalli tossici, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurirne l'uso in giornata.

Si fa inoltre riferimento alle normative previste dalla Legge 96/1969, dal D.P.R. 428/75, dal Regolamento CE 1764/86, dal Regolamento CE 1535/2003 e per quanto riguarda il confezionamento al Regolamento CE 1169/2011 ed al D.Lgs. n. 109/92.

Passata di pomodoro – trito di pomodoro

Caratteristiche Generali:

Devono presentare colore rosso e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei; devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e l'origine del prodotto così come previsto dal Decreto Ministero Attività Produttive del 17/2/2006 e s.m.i. Si fa inoltre riferimento alle normative previste dalla Legge 96/1969, dal D.P.R. 428/75, dal Regolamento CE 1764/86, dal Regolamento CE 1535/2003, dalla Circolare 167/2001 (che obbliga l'apposizione della dicitura in etichetta per la passata ottenuta da concentrato).

Pesto

Caratteristiche Generali:

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/01/92.

Tonno

Caratteristiche Generali:

Il tonno deve essere all'olio d'oliva. Si richiederanno tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti anche da stabilimenti esteri, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto avrà odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue) macchie ed anomalie.

Si fa inoltre riferimento alle normative previste dal R.D. n. 1548 del 7.7.1927, dal Regolamento CE 1536/1992, dal Regolamento CE 1881/2006 (contenuto di contaminanti) e dal D.Lgs n. 531 del 30.12.1992.

Zucchero

Caratteristiche Generali:

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti. Si fa inoltre riferimento alle normative previste dal D.Lgs. n. 51 del 20.02.2004 (Direttiva n. 2001/111/CE), dal Regolamento CEE 2103/77, dal Regolamento CEE 446/83 (che modifica il 2103/77), dalla Legge n. 139 del 31.03.1980.

Sale

Caratteristiche Generali:

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

Per l'utilizzo a crudo si deve fornire sale iodurato/iodato, conformi al D.M. 255 del 1° agosto 1990 e Legge 21 marzo 2005 n. 55, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Si fa inoltre riferimento al D.M. 562 del 10.10.1995.

Succhi di frutta e nettari

Caratteristiche Generali:

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela e albicocca, in confezioni monodose da 200 ml.. Non devono contenere coloranti e conservanti. Si fa inoltre riferimento al D.Lgs n. 20 del 19.02.2014.

Budino

Caratteristiche Generali:

Confezionato in monoporzione da gr. 125 prodotto con latte intero e parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, amido, pectina da conservare in frigorifero. E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati: Denominazione commerciale, Contenuto di materia grassa, Ingredienti, Ditta produttrice, Ditta confezionatrice, Lotto o data di produzione, Data di consumazione, Peso netto

Preparati per brodo

Caratteristiche Generali:

Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

Questo prodotto, per la sua composizione (contiene sale, grassi, glutammato monopodico, quale esaltatore di sapidità, verdure disidratate ed estratto di carne), dovrebbe essere usato solo quando non è possibile sostituirlo con l'estratto di carne o con del brodo vegetale appositamente preparato. In ogni caso è da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti.

Aromi

Caratteristiche Generali:

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo del fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica. Si fa inoltre riferimento al Regolamento UE n. 441/2012 e norme commerciali in materia di confezionamento e imballaggio.

Prodotti dietetici per diete speciali

Caratteristiche Generali:

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/3/1973, Reg. CE 852/2004, 1935/2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si deve fare riferimento al Reg CE 1169/2011.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

Prodotti dietetici senza glutine

Caratteristiche Generali:

Per la preparazione di pasti speciali "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/9292 del Ministero della Salute;
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato;
- i prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione "non contenenti fonti di glutine".



COMUNE di PONTE BUGGIANESE - SCUOLE DELL'INFANZIA e PRIMARIE

MENU' INVERNALE

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4	SETTIMANA n° 5	SETTIMANA n°6
LUNEDI'	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO/CRUDO FINOCCHI FILANGE'	RISO ALLO ZAFFERANO FESA DI TACCHINO AL FORNO CAVOLFIORE DOLCE	PASTA AL POMODORO FUSI DI POLLO CAROTE	PASTA ALL'OLIO CROCHETTE DI PESCE PATATE LESSE	PASTA AL PESTO TORTA DI CECI BIETOLA ALL'OLIO	GNOCCHI AL POMODORO RICOTTA CAROTE FILANGE'
MARTEDI'	PASTA AL PESTO FRITTATA AL POMODORO INSALATA	PASTINA IN BRODO PLATESSA PANATA AL FORNO CAROTE STUFATE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ARROSTO DI VITELLONE CAVOLFIORE DOLCE	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA PETTO DI POLLO AL FORNO PINZIMONIO	TORTELLINI AL POMODORO MOZZARELLA CAROTE FILANGE' DOLCE	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO SPINACI
MERCOLEDI'	PASTA AL POMODORO PLATESSA PANATA BIETOLA ALL'OLIO DOLCE	POLENTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO ZUCCHINE TRIFOLATE	PASTINA IN BRODO MOZZARELLA CAROTE FILANGE'	LASAGNE AL RAGU' FAGIOLI LESSI INSALATA	PASTA ALL'OLIO FUSI DI POLLO FAGIOLINI ALL'OLIO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE BROCCOLI ALL'OLIO DOLCE
GIOVEDI'	PASSATO DI LEGUMI CON FARRO BOCCONCINI DI TACCHINO AL FORNO INSALATA MISTA	PASTA AL RAGU' ARISTA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO/CRUDO ZUCCHINE	PASTINA IN BRODO ARROSTO DI VITELLONE BIETOLA ALL'OLIO	PASTA ALLE ZUCCHINE PLATESSA ALL'ISOLANA FINOCCHI	MINESTRONE DI VERDURE CON RISO FESA DI TACCHINO PATATE
VENERDI'	LASAGNE AL RAGU' RICOTTA CAROTE LESSE	MINESTRONE DI VERDURA CON RISO FRITTATA DI SPINACI PATATE LESSE	PASTA ALLE ZUCCHINE MERLUZZO AL POMODORO INSALATA	RISO ALLO ZAFFERANO TORTINO DI PATATE E PROSCIUTTO COTTO CAVOLFIORE DOLCE	MINESTRA DI LEGUMI CON PASTINA SPEZZATINO DI VITELLO PATATE AL FORNO	PASTA AL POMODORO BASTONCINI DI PESCE AL FORNO CAROTE

1) Ogni giorno è presente il pane

2) Frutta fresca e di stagione

3) È garantita l'esecuzione di menù speciali sia per patologia (allergie, celiachia, patologie) con prescrizione medica, sia per motivi etici/religiosi previa richiesta dei genitori

4) Il pranzo costituisce circa il 35% del fabbisogno calorico del bambino: la composizione del pasto è studiata per garantire l'apporto ottimale di tutti i nutrienti

ALLEGATO B



COMUNE di PONTE BUGGIANESE - SCUOLE DELL'INFANZIA e PRIMARIE

MENU' ESTIVO

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4	SETTIMANA n° 5	SETTIMANA n°6
LUNEDI'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA MERLUZZO ALLA LIVORNESE FAGIOLINI ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO FRESCO MOZZARELLA POMODORI	GNOCCHI AL PESTO FAGIOLI BORLOTTI ZUCCHINE	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA	PASTA ALLE ZUCCHINE BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO FRITTATA AL PARMIGIANO POMODORI DOLCE
MARTEDI'	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA	PASTA AL PESTO FESA DI TACCHINO ARROSTO FAGIOLINI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA CROCCHETTE DI PESCE INSALATA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE PETTO DI POLLO ZUCCHINE DOLCE	GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA FINOCCHI AL VAPORE	RISO ALL' OLIO BASTONCINI DI PESCE PATATE
MERCOLEDI'	PASTA AL RAGU' DI VERDURE ARROSTO DI VITELLONE INSALATA DI POMODORI	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA	PASTA AL POMODORO FRESCO SCALOPPINE DI MAIALE CAROTE DOLCE	RAVIOLI AL POMODORO BASTONCINI DI PESCE INSALATA MISTA	PASSATO DI FAGIOLI CON CROSTINI MOZZARELLA ZUCCHINE DOLCE	LASAGNE AL PESTO CAROTE FILANGE' INSALATA
GIROVEDI'	GNOCCHI AL POMODORO RICOTTA/STRACCHINO CAROTE FTLNAGE' DOLCE	RISOTTO ALLE ZUCCHINE TORTA DI CECI CAROTE	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA BOCCONCINI DI POLLO PATATE LESSE	PASTA AL PESTO FRITTATA AL POMODORO FINOCCHI AL VAPORE	RISO ALL'OLIO PLATESSA ALL'ISOLANA CAROTE FILANGE'	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AL LIMONE SPINACI ALL'OLIO
VENERDI'	PASTA AL PESTO FRITTATA AL PARMIGIANO CECI	PASTA ALL'OLIO PLATESSA IMPANATA INSALATA DOLCE	LASAGNE AL POMODORO RICOTTA POMODORI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA TORTA DI CECI ZUCCHINE ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO FESA DI TACCHINO ARROSTO BIETOLA ALL'AGRO	PASTA AL RAGU' DI VERDURE SCALOPPINE DI MAIALE INSALATA MISTA

1) Ogni giorno è presente il pane

2) Frutta fresca e di stagione

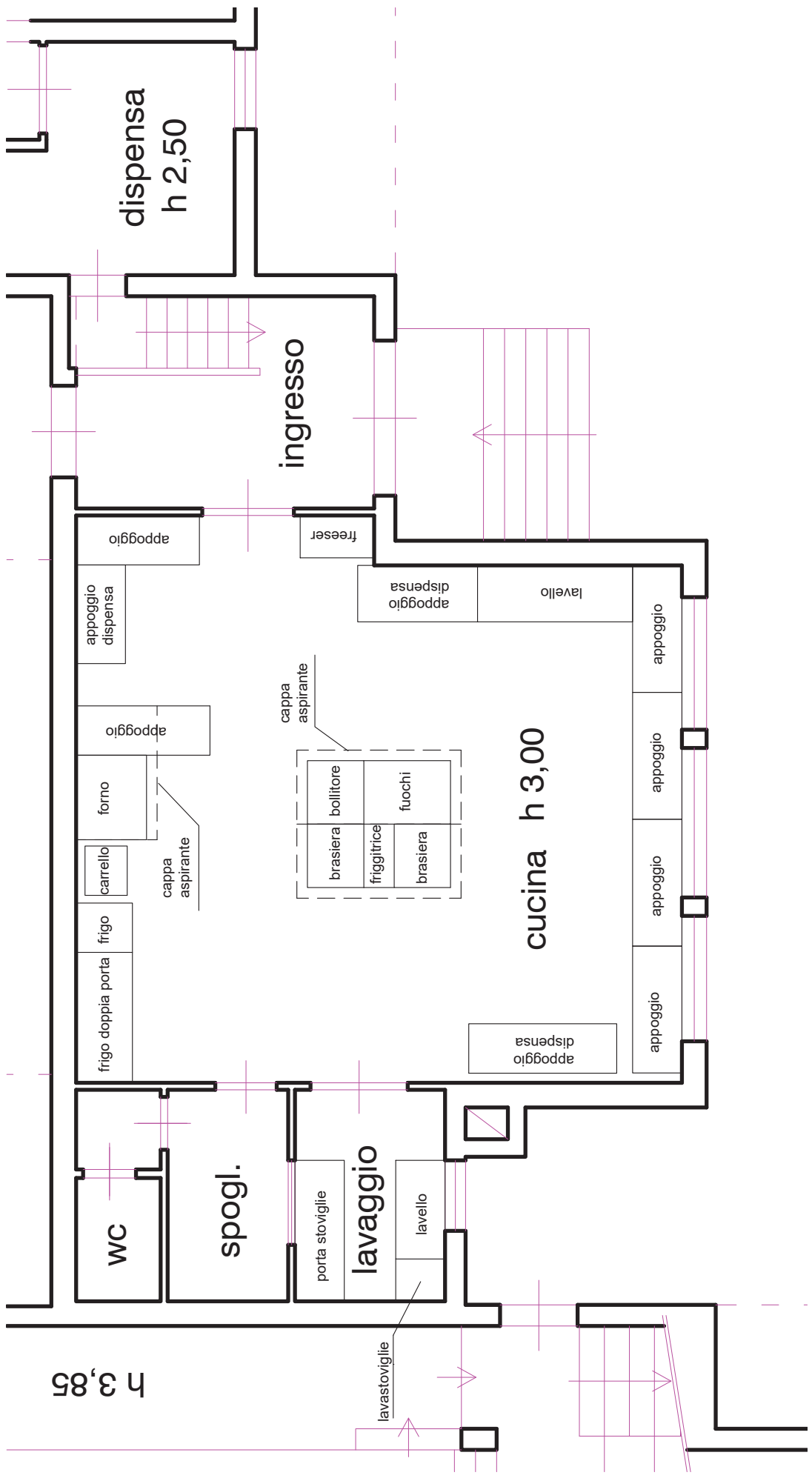
3) È garantita l'esecuzione di menù speciali sia per patologia (allergie, celiachia, patologie) con prescrizione medica, sia per motivi etnici/religiosi previa richiesta dei genitori

4) Il pranzo costituisce circa il 35% del fabbisogno calorico del bambino: la composizione del pasto è studiata per garantire l'apporto ottimale di tutti i nutrienti

ALLEGATO B

GRAMMATURE

		infanzia	primaria		
PRIMI PIATTI					
pasta		60	70		
riso		50	70		
polenta		60	80		
tortellini e ravioli asciutti		60	80		
pastina /riso da minestra		40	50		
gnocchi		120	150		
pizza		180	200		
lasagne		140	180		
CARNI					
vitello, manzo		60	70		
pollo, coniglio, tacchino, maiale		50	60		
prosciutto cotto/ crudo		30	40		
UOVA					
		1	1		
FORMAGGI					
freschi (ricotta, stracchino)		40	50		
parmigiano da condimento		5	5		
a pasta dura (montasio)		30	40		
a pasta semimolle (mozzarella)		50	60		
PRODOTTI ITTICI					
merluzzo		70	100		
bastoncini di pesce		70	100		
LEGUMI (secchi)					
in minestra		25	30		
come secondo		50	70		
da contorno		40	60		
CONTORNI					
carote, finocchi da cuocere		120	130		
carote, finocchi crudi		60	70		
patate		80	100		
cavoli		60	70		
spinaci, zucchine, pomodori		100	120		
insalata		80	90		
FRUTTA					
dolce casalingo		50	60		
yogurt		125	125		
PANE					
		40	50		



dispensa
h 2,50

ingresso

cucina h 3,00

WC

spogl.

lavaggio

porta stoviglie

lavello

lavastoviglie

h 3,85

frigo doppia porta

carrello

forno

appoggio

appoggio dispensa

appoggio

freezer

appoggio dispensa

lavello

appoggio

appoggio

appoggio

appoggio

appoggio dispensa

cappa aspirante

cappa aspirante

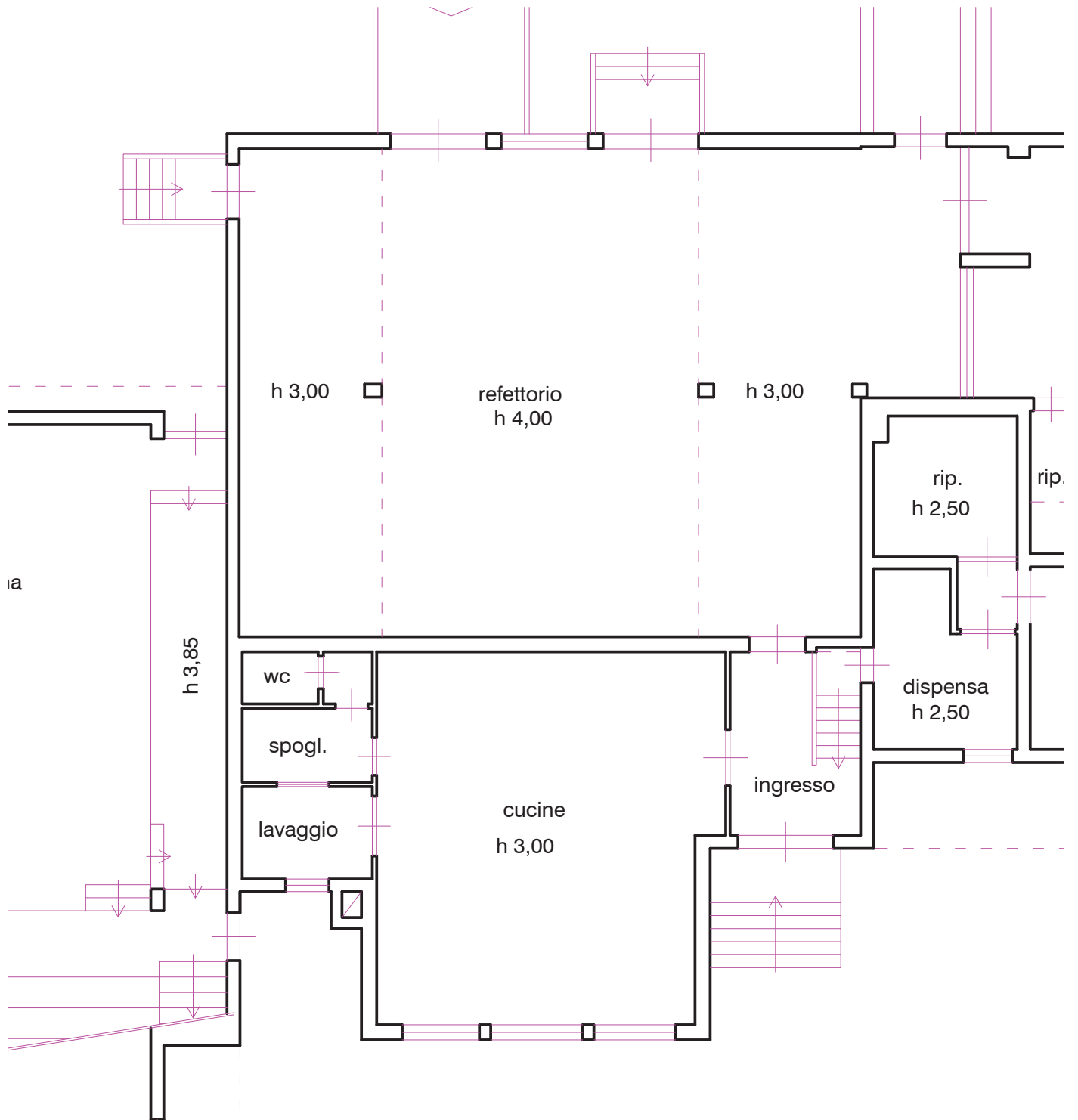
bollitore

fuochi

brasiera

friggitrice

brasiera



ia

ELENCO PERSONALE OPERANTE C/C REFEZIONE PONTE BUGGIANESE			
Codice mansione :	livello	% part-time	ore settimanali
RESPONSABILE UNITA'	4	100	40
CUOCO	4	100	40
SECONDO CUOCO	5	75	30
AUTISTA	5	62,5	25
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	37,5	15
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	43,75	17,5
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	43,75	17,5
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	43,75	17,5
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	18,75	7,5
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	60	24
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	18,75	7,5
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	46,25	18,5
ADDETTA SERVI MENSA	6 S	22,5	9