

Rep. n. 65089

**COMUNE DI FIRENZE**

**COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE**

**SOCIETA' COOPERATIVA (CIRFOOD S.C.)**

**CONTRATTO DI APPALTO**

**SERVIZI DI FORNITURA DI PASTI PER UTENTI CENTRI ESTIVI**

**COMUNALI SCUOLA DELL'INFANZIA**

**E SCUOLA DELL'OBBLIGO - LOTTO 2**

**REPUBBLICA ITALIANA**

L'anno 2019 (duemiladiciannove) questo giorno 15 (quindici) del mese di novembre in Firenze, e precisamente negli uffici della Segreteria Generale posti in Piazza della Signoria (Palazzo Vecchio).

Avanti a me Dott.ssa Patrizia DE ROSA, Vice Segretario Generale Vicario del Comune di Firenze, autorizzato a ricevere gli atti nei quali il Comune è Parte, si sono presentati e personalmente costituiti:

1) Dott. Valerio CANTAFIO CASAMAGGI, nato a Firenze il 28 novembre 1968, domiciliato per la carica in Firenze, Piazza della Signoria, il quale mi dichiara di intervenire al presente atto non in proprio ma in rappresentanza del "COMUNE DI FIRENZE", Codice Fiscale 01307110484, nella sua qualità di Dirigente *ad interim* del Servizio di Supporto alla Scuola della Direzione Istruzione, autorizzato alla stipula del presente atto ai sensi dell'art.58 dello Statuto del Comune di Firenze e dell'art.25 del Regolamento Generale sull'Attività Contrattuale dello stesso Comune;

2) Sig. Simone BALDINI, nato a Firenze il giorno 8 maggio 1975, domiciliato per la carica ove appresso, il quale interviene al presente atto

non in proprio ma in qualità di Procuratore Speciale della "COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE - SOCIETA' COOPERATIVA" (d'ora in poi "CIRFOOD S.C."), con sede in Reggio Emilia, Via Nobel n. 19, Codice Fiscale e numero di iscrizione nel registro delle Imprese di Reggio Emilia n. 00464110352, conforme risulta da visura della CCIAA del giorno 19 ottobre 2019.

Contraenti della cui identità personale e veste rappresentativa, io Vice Segretario Generale Vicario del Comune di Firenze sono certo,

**PREMESSO CHE**

- con determinazione dirigenziale della Direzione Istruzione - P.O. Mense scolastiche ed educazione alimentare - n. 2019/DD/01589 del 25 febbraio 2019, veniva indetta una procedura aperta, da svolgersi sulla piattaforma telematica START della Regione Toscana, per l'affidamento dei "Servizi di fornitura di pasti per utenti centri estivi comunali scuola dell'infanzia e scuola dell'obbligo, 2 lotti" da aggiudicarsi mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base a quanto disposto dall'art. 95 del D.Lgs. 50/2016;

- con verbale in data 8 aprile 2019, veniva dato atto che per il Lotto 1 non era pervenuta alcuna offerta, mentre per il Lotto 2, CIG 7799947FDF, veniva proposta l'aggiudicazione dell'appalto in favore di CIRFOOD S.C. che aveva presentato un ribasso pari al 5,50% (cinque virgola cinquanta per cento) sull'importo posto a base di gara di € 94.971,37 (novantaquattromilanovecentosettantuno virgola trentasette centesimi) oltre IVA, corrispondente a un importo per pasto pari a € 5,29 (cinque virgola ventinove centesimi ) oltre Iva;

- con determinazione dirigenziale n. 2019/DD/03344 del 23 aprile 2019, il lotto 2 veniva aggiudicato definitivamente, precisando che l'aggiudicazione a CIRFOOD S.C. sarebbe stata efficace soltanto all'esito favorevole dei controlli sui requisiti;

- con determinazione dirigenziale 2019/DD/01368 del 21 febbraio 2019 venivano definiti i relativi impegni di spesa;

- sono state effettuate le verifiche sui requisiti di ordine generale e speciale previste dal Codice dei Contratti Pubblici;

- l'appalto vuol farsi risultare da regolare contratto;

#### **TUTTO CIO' PREMESSO**

per il presente atto, previa approvazione e ratifica ad ogni effetto della suesposta narrativa, le Parti, come sopra costituite, convengono e stipulano:

#### **ART.1 – Oggetto dell'appalto**

Il Comune di Firenze, rappresentato dal Dirigente *ad interim* della Direzione Istruzione, Servizio di Supporto alla Scuola, nella persona del Dott. Valerio CANTAFIO CASAMAGGI, ed in esecuzione degli atti in premessa citati, affida in appalto all'Impresa CIRFOOD S.C. in persona del Sig. Simone BALDINI, che accetta e si obbliga, l'esecuzione di tutte le prestazioni occorrenti per i "Servizi di fornitura di pasti per utenti centri estivi comunali scuola dell'infanzia e scuola dell'obbligo – Lotto 2" alle condizioni tutte di cui:

- al presente contratto;

- alle offerte, economica e tecnica, presentate in sede di gara e conservate sul sistema regionale START e agli atti della Direzione Istruzione, Servizio

di Supporto alla Scuola, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;

- al Capitolato speciale d'appalto;

- al Progetto del Servizio.

Nel presente appalto non sono previste interferenze che richiedano la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) di cui al D.lgs. n. 81/2008, art. 26, c. 3 e il calcolo dei costi relativi.

Il Sig. Simone BALDINI, nei nomi, accetta l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto di appalto, nonché tutte le condizioni cui viene subordinato, che si obbliga ad osservare e fare osservare scrupolosamente; in particolare l'appaltatore si impegna ad eseguire a sue spese tutte le prestazioni necessarie per adeguare il servizio posto dal Comune di Firenze a base di gara, alle variazioni dallo stesso proposte sulla base dell'offerta tecnica. Dichiaro, inoltre, di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante con Delibera di Giunta Comunale n. 2013/G/00471 del 30/12/2013 e si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del presente contratto.

#### **ART. 2 – Corrispettivo e durata dell'appalto**

Le parti concordano che il corrispettivo del presente appalto è previsto in Euro 89.585,47 (ottantanovemilacinquecentottantacinque virgola quarantasette centesimi) oltre IVA, corrispondente all'importo unitario di € 4,99 (quattro virgola novantanove centesimi) oltre IVA.

La durata dell'appalto è dal 17 giugno al 26 luglio 2019 con possibilità di

ripetizione, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016, di un ulteriore anno.

### **ART. 3 – Garanzie**

Si dà atto che il prescritto deposito cauzionale definitivo, pari ad Euro 8.958,55 (ottomilanovecentocinquantotto virgola cinquantacinque centesimi) viene ridotto per un importo pari ad Euro 3.583,42 (tremilacinquecentottantatré virgola quarantadue centesimi) essendo CIRFOOD S.C. in possesso delle prescritte certificazioni e viene costituito mediante polizza fideiussoria n. 39/2019 emessa in Reggio Emilia da Banca Carige S.p.A. in data 23 ottobre 2019. L'Impresa CIRFOOD S.C. inoltre, ha provveduto a produrre le polizze assicurative previste all'art.4 del capitolato d'appalto.

### **ART. 4 - Adempimenti ai sensi dell'art.3 della L.136 del 13/08/2010 e modalità di riscossione dei corrispettivi dell'appalto**

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della L.136 del 13/08/2010, CIRFOOD S.C. si obbliga ad ottemperare a quanto previsto dalla legge sopracitata. In particolare la suddetta società con nota prot. n. 347611 del 27 ottobre 2019, che si conserva agli atti dell'Ufficio Contratti, ha provveduto a comunicare al Comune di Firenze gli estremi del proprio conto corrente dedicato alle commesse pubbliche e ha individuato nei signori:

- Chiara NASI, C.F. NSACHR68P52C219K; Davide MAUTA, CF. MTADVD77D18H223W; Massimo BERTINI, C.F. BRTMSM59T03A944O; Giordano CURTI, C.F. CRTGDN74H22H223Y; Andrea ZAMPIRON, C.F. ZMPNDR68E12F205G; Daniela BURANI, C.F. BRNDNL77T55M067H le

persone delegate ad operare sul c/c IBAN

IT35V0306912828078124370150 presso la Banca Intesa San Paolo Spa, filiale Reggio Emilia.

CIRFOOD S.C. dichiara inoltre che, per provvedere alle transazioni finanziarie verso subcontraenti, subappaltatori e dipendenti rientranti nella filiera di imprese della commessa, potranno essere utilizzati anche i seguenti conti correnti:

- IBAN IT75A053871280000000001181 presso la Banca Popolare dell'Emilia BPER, Sede di Reggio Emilia, individuando nei signori:

- Chiara NASI, C.F. NSACHR68P52C219K; Davide MAUTA, CF. MTADVD77D18H223W; Massimo BERTINI, C.F. BRTMSM59T03A944O; Lorella VIGNALI, C.F. VGNLLL61E43H794K; Andrea ZAMPIRON, C.F. ZMPNDR68E12F205G; Maria Cristina GUERZONI, C.F. GRZMCR56R55A965S; Angela AURIEMMA, C.F. RMMNGL60L56I262K, le persone autorizzate ad operare su di esso;

- IBAN IT29I0303212800010000023932 presso Credito Emiliano, sede di Reggio Emilia, individuando nei signori: Chiara NASI, C.F. NSACHR68P52C219K; Davide MAUTA, C.F. MTADVD77D18H223W; Massimo BERTINI, C.F. BRTMSM59T03A944O; Maria Rosaria MENICHETTI, C.F. MNCMRS64B57G148O; Davide SPADONI, C.F. SPDDVD75M15F205X; Paola DI FRANCO, C.F. DFRPLA60S54F899E le persone autorizzate ad operare su di esso;

- IBAN IT83Q0760102800000041398520 presso Poste Italiane Firenze, individuando nei signori: Chiara NASI, C.F. NSACHR68P52C219K; Davide MAUTA, C.F. MTADVD77D18H223W; Massimo BERTINI, C.F.

BRTMSM59T03A944O; Sergio SENESI, C.F. SNSSRG61T28M126T;

Daniela GAGLI, C.F. GGLDNL61D46E169C, le persone autorizzate ad operare su di esso.

Nel caso in cui i suddetti soggetti effettuino, in conseguenza del presente contratto, transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L.136/2010.

#### **ART. 5 - Tutela della riservatezza**

CIRFOOD S.C. dichiara di operare nel rispetto della normativa sulla Privacy ed in particolare di essere adempiente in riferimento agli obblighi imposti dal D.Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018, in attuazione del Regolamento UE 679/2016.

Responsabile del trattamento dei dati è CIRFOOD S.C., nella persona di Simone BALDINI, BLDSMN75E08D612L, come da atto di nomina Prot. 293747/2019.

CIRFOOD S.C. è responsabile della correttezza e della riservatezza del proprio personale che è tenuto a non divulgare informazioni o notizie relative al contratto in oggetto e si impegna a far rispettare i medesimi obblighi.

#### **ART. 6 - Spese del contratto**

Tutte le spese di questo atto (i diritti di segreteria, imposta di bollo e di registro) e consequenziali sono a carico dell'Appaltatore che, a tutti gli effetti del presente atto, elegge domicilio in Firenze presso la Casa Comunale.

Il servizio di cui al presente contratto di appalto è soggetto al pagamento

dell'Imposta sul Valore Aggiunto.

L'imposta di bollo di cui al presente atto è assolta fin dall'origine ai sensi del D.M. 22 febbraio 2007 mediante Modello Unico Informatico.

E, richiesto, io Vice Segretario Generale Vicario del Comune di Firenze, ho ricevuto il presente contratto di appalto del quale ho dato lettura alle Parti, che lo hanno dichiarato conforme alla loro volontà e, dispensandomi dalla lettura degli allegati, lo sottoscrivono, ai sensi del D.Lgs.82/2005, a mezzo di firma digitale valida alla data odierna nel testo e negli allegati insieme a me Vice Segretario Generale Vicario rogante.

Questo contratto è stato redatto con mezzo elettronico e occupa pagine intere 7 (sette) e parte della seguente fino qui.





# **COMUNE DI FIRENZE**

**DIREZIONE ISTRUZIONE**

Servizio Supporto alla Scuola

*P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare*

---

**CAPITOLATO PER SERVIZIO DI FORNITURA PASTI  
PER I CENTRI ESTIVI SCUOLA INFANZIA E OBBLIGO  
GIUGNO-AGOSTO 2019**

**- LOTTO 1 e 2 -**

**Periodo: Giugno 2019 – agosto 2019**

## **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

La Ditta appaltatrice si impegna per tutta la durata dell'Appalto a quanto segue:

- preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna dei pasti alle varie sedie dei Centri Estivi secondo il menù previsto dal Comune di Firenze;
- preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna dei pasti speciali (diete) alle varie sedi dei Centri Estivi secondo il menù previsto dal Comune di Firenze;
- materiale necessario per la consumazione del pasto presso i Centri Estivi in materiale biodegradabile compostabile:
  - a) per la scuola dell'infanzia (fascia età 3-5 anni): piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate (solo forchetta e cucchiaio);
  - b) per la scuola primaria (fascia età 6-14 anni): piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate (forchetta, cucchiaio, coltello)
- tovaglietta;
- tovagliolo monovelo;
- acqua in bottiglia pari a 1 (uno) litro a persona presente presso il Centro Estivo (in caso di uscita deve essere garantita la consegna di bottiglie da 0,50 litri);
- lavaggio e rigovernatura delle stoviglie necessarie allo sporzionamento che andranno consegnate insieme alle pietanze e poi riprese in consegna nella stessa giornata.

I Centri Estivi, per la loro organizzazione, prevedono la consumazione dei pasti così articolata previsto nei menù di cui agli allegati 3, 4, 5 e 6:

1. “pasto in sede”: presso la sede dei plessi scolastici indicati negli allegati 7 (Lotto 1) e 8 (Lotto 2) con il menù previsto all'allegato 3; si precisa che le sedi indicate negli allegati 7 (Lotto1) e 8 (Lotto 2) potranno subire cambiamenti dovuti ad interventi di manutenzione da parte della Direzione Servizi tecnici del Comune di Firenze nei plessi scolastici individuati. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio di cui al presente Capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;
2. “pasto fuori sede”: presso strutture dove sono presenti tavoli per il consumo dei pasti; in questo caso dovrà essere fornito un primo piatto freddo previsto nel relativo menù di cui all'allegato 4 (esempi di località previste per le uscite – a titolo non esaustivo - : piscina Costoli (scuola primaria), piscina Bellariva (scuola infanzia), Parco dell'Albereta, Villa Demidoff, Parco delle Cascine, Villa Solaria, Villa Strozzi, Fattoria dei Ragazzi);
3. “pranzo a sacco”: presso località senza tavoli per il consumo dei pasti; in questo caso deve essere garantito il pranzo a sacco di cui all'allegato 5.

Di norma, salvo casi di maltempo o allerta ozono, le uscite fuori sede (pasto fuori sede o pranzo al sacco) hanno la seguente frequenza:

- 3 uscite bisettimanali per l'infanzia (fascia di età 3-5 anni) luglio-agosto;
- 4 uscite bisettimanali per la primaria (fascia di età 6-14 anni) giugno- luglio - agosto;

La preparazione dei pasti per i Centri Estivi dovrà avvenire in una cucina nella disponibilità della Ditta aggiudicatrice (non rientrano in tale fattispecie i Centri Cottura del Comune di Firenze) in possesso di tutte le certificazioni e le autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia.

Le pietanze dovranno essere confezionate in recipienti multiporzione, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia (D.P.R. 26/3/1980 n.327 e ss.mm.).

Il servizio di preparazione e consegna pasti si svolgerà tutti i giorni - escluso il sabato e la domenica - dal 17 giugno al 30 agosto 2019 per il Lotto 1 (escluso il 24 giugno la settimana dal 12 al 16 agosto) e dal 17 giugno al 26 luglio 2019 per il Lotto 2 (escluso il 24 giugno).

Il numero dei pasti indicati per ciascun turno del Centro Estivo in cui sono compresi pasti per scuole dell'infanzia, dell'obbligo e per gli adulti, è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dal personale del Centro Estivo che comunicherà per fax e/o e-mail entro le 9,50 e che indicherà altresì i pasti speciali (diete) da fornire.

Il personale del Centro Estivo, in base alle iscrizioni e al programma comunicherà alla Ditta aggiudicatrice del servizio oggetto della presente procedura e all'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione alimentare della Direzione Istruzione il seguente Piano Mensa:

- 1) entro la prima settimana di giugno, un **prospetto generale** indicante il numero totale previsto degli utenti, distinti per le sedi di svolgimento dei Centri Estivi (scuole) e il numero degli utenti che necessitano di pasto alternativo (diete speciali);
- 2) entro il mercoledì della settimana che precede l'inizio del turno del Centro Estivo, un **prospetto dettagliato bisettimanale** indicante il numero totale degli utenti distinto per sedi di svolgimento; il numero di utenti che necessitano di diete speciali e la loro tipologia; il numero dei pranzi a sacco o dei pasti caldi fuori sede (es. piscina) e i luoghi dove dovranno essere consegnati, quando sono previste le uscite;
- 3) giornalmente, entro le 9:15, il **prospetto giornaliero** dei pasti, contenente il numero delle presenze effettive, cui corrisponde il numero effettivo complessivo dei pasti giornalieri; la suddivisione tra pasti ordinari, pasti "a sacco", pasti caldi fuori sede, diete speciali; la conferma dei luoghi di consegna effettivi.

I pasti andranno consegnati nei seguenti orari:

- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pasto in sede: entro le ore 11.45;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pasto in sede: entro le ore 12,00;
- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pasto fuori sede: entro le ore 12,00;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pasto fuori sede: entro le ore 12,30;
- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pranzo a sacco: entro le ore 9,00;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pranzo a sacco: entro le ore 8,30.

### **Art. 2 – Durata dell'appalto**

L'appalto avrà la durata dal 17 giugno al 30 agosto 2019 per il Lotto 1 (escluso il 24 giugno 2019 e la settimana dal 12 al 16 agosto) e dal 17 giugno al 26 luglio 2019 (escluso il 24 giugno 2019) per il Lotto 2, con possibilità di ripetizione, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016, di un ulteriore anno.

L'A.C. si riserva, di modificare le sedi dei Centri Estivi, il numero dei giorni di servizio o il numero dei pasti da fornire, senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti a compensi ulteriori o indennizzi, nelle seguenti circostanze:

- a) sulla base dei calendari integrativi del Servizio Attività Educative e Formative della Direzione Istruzione del Comune di Firenze;
- b) sulla base della programmazione da parte della Direzione Servizi Tecnici dei lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria dei plessi scolastici;
- c) a seguito di eventi eccezionali di carattere sportivo, sociale e culturale che interessino l'intera città o parti significative di essa, in relazione ai quali il Comune di Firenze decida di interrompere il servizio di fornitura pasti per i Centri Estivi

Comunali. In tal caso dell'interruzione del servizio verrà data informazione all'appaltatore con almeno 10 giorni di anticipo.

### **Art. 3 – Periodo di prova**

Per il primo (uno) mese di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata AR.; La Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

### **Art. 4– Polizze assicurative**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale impiegato nello svolgimento del servizio, sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.

Eventuali gravi violazioni di tali obblighi costituiscono motivo di immediata risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'amministrazione committente, nonché motivo di denuncia alle competenti autorità.

A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, la seguente Polizza Assicurativa stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato espressamente che l'A.C. (suoi amministratori e dipendenti) debba essere considerata “terza” a tutti gli effetti:

- **Polizza RCTO:** riferita all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il per i Centri Estivi del Comune di Firenze nelle scuole indicate nell'allegato 7 (Lotto 1) e nell'allegato 8 (Lotto 2), con massima RCT non inferiore a Euro 8.000.000,00= e RCO di almeno Euro 2.000.000,00= con il limite di Euro 1.000.000,00= per ogni utente del servizio. Nella polizza dovranno essere previste le seguenti estensioni di garanzia: rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'A.C. suoi amministratori e dipendenti; RC personale di tutti i dipendenti ed addetti al servizio, danni agli utenti da preparazione, somministrazione, distribuzione cibi e bevande nei limiti del massimale per sinistro (Euro 1.000.000,00=) danni a cose in consegna e custodia con limite di risarcimento non inferiore a Euro 300.000,00= .

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

### **Art. 5 – Corrispettivo appalto**

Il corrispettivo dell'appalto sarà quello risultato dalla % di ribasso offerta dalla Ditta appaltatrice sul prezzo base di € **5,29 = per ogni pasto, oltre Iva 22%**.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati “Piatti e Grammature”, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice

tutti i servizi, le prestazioni di personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'appalto di cui all'art. 2 del presente capitolato. Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o diminuzione della prestazione, la Ditta appaltatrice è tenuta ad assoggettarsi agli stessi prezzi patti e condizioni del presente appalto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura del contratto originario.

#### **Art. 6 - Fatturazioni, liquidazioni, cessioni del credito.**

Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di servizio, complete delle note riportanti i pasti consegnati ai singoli centri estivi.

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEI; le fatture dovranno riportare il codice CIG, il numero di impegno e il capitolo di spesa, il Codice IPA della Direzione Istruzione: LE20FE.

La Direzione Istruzione – P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare provvederà ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati nel presente Capitolato e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche nei termini di cui all' art. 4 del DLgs 231/2002.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata dalla P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

#### **Art. 7 - Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

La Ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti.

In particolare, l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura-Ufficio del Governo territorialmente competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui alla L. 136/2010, il presente appalto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 3, comma 9, della normativa suddetta.

L'A.C. verificherà, in occasione di ogni pagamento nei confronti della Ditta appaltatrice e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **Art. 8 – Verifica regolarità contributiva e assicurativa**

L'Amministrazione Comunale procederà, ai sensi del D.M. del Lavoro e delle Politiche Sociali del 30.01.2015, a verificare la regolarità contributiva e assicurativa dell'Impresa risultata aggiudicataria e di tutti i subappaltatori ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto.

Si applica l'art. 6 del D.p.r. 207 del 2010 come integrato dall'art. 31, commi 4, 5, 6 e 7, legge n. 98 del 2013.

### **Art. 9 – Penalità**

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui all'art. 10 delle "Specifiche Tecniche" saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, ai Centri estivi dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà, in primo luogo, all'applicazione delle seguenti penalità:

1. qualora non fosse rispettato il limite delle due ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;
2. qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio; se le deficienze nelle grammature fossero rilevate su almeno cinque contenitori presso il centro di cottura le suddette penali saranno applicate per tutti i pasti preparati nello stesso centro. Se comunque durante tali conteggi fossero accertate porzioni inferiori di oltre il 15%, sarà applicata un'ulteriore penale pari al 20% dell'importo pieno di tutti i pasti forniti;
3. qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto all'art. 6 delle "Specifiche Tecniche" e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 500,00= al giorno per derrata;
4. per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare, penale di €. 500,00= al giorno;
5. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 500,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di €. 250,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di €. 500,00= per ogni mezzo di trasporto;
6. per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di €. 500,00= per ogni inadempimento;
7. qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti ai Centri Estivi superiori ai 15 minuti, penale di €. 250,00= per ogni singola sede;
8. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di €. 500,00=, con ulteriore penale di €. 1.000,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo;
9. per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.a.c.c.p., penale di €. 500,00= e penale di €. 250,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
10. per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli di legge anche riferito alle singole pietanze, penale di €. 500,00=

- se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 250,00= se riferite ai pasti di ogni singolo Centro estivo;
11. qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
  12. per la mancata o erronea erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 500,00= ad un massimo di €. 5.000,00= in relazione alla gravità del caso.
  13. per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €. 250,00= ad un massimo di €. 5.000,00=.

La contestazione dell'inadempienza è inviata per scritto al soggetto aggiudicatario tramite PEC da parte del direttore dell'esecuzione del contratto di concerto con il responsabile unico del procedimento, con indicazione di un termine, fissato di norma in 10 giorni dalla data del suo ricevimento, per le eventuali controdeduzioni ovvero per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata.

Si darà corso all'applicazione delle penali nel caso in cui, entro il termine indicato dal Comune come sopra, gli elementi giustificativi non vengano forniti nei termini previsti o non siano ritenuti validi o l'inadempienza contestata non venga regolarizzata da parte dell'aggiudicatario.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

#### **Art. 10 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, oltre che nelle ipotesi previste dalla normativa in materia di appalti, nei seguenti casi:

- qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- in caso di apertura di una procedura di fallimento liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico dell'appaltatore;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza della normativa sul subappalto;
- qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate, nel corso dell'appalto, per più di tre volte, che l'Amministrazione Comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dalle "Specifiche Tecniche";
- qualora, nel corso dei controlli di cui all'art. 10 delle "Specifiche Tecniche", venissero trovate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate con termini di conservazione scaduti;

- violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. previsto dalla L.R.T. n.53/2000;
- difformità nell'applicazione del progetto gestionale presentato in fase di offerta e accettato dall'Amministrazione Comunale;
- per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, ai sensi dell'art. 110 c.1 del Dlgs 50/2016 o, nel caso ciò non fosse possibile, far proseguire il servizio fino a un massimo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

### **Art. 11 – Clausola risolutiva espressa**

In caso di comunicazione da parte della Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Firenze - di informazioni interdittive di cui all'art. 91 del D.Lgs. n. 159 del 2011, si procederà alla risoluzione immediata o automatica del contratto ovvero alla revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto. In tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, dovrà essere applicata una penale a titolo di liquidazione del danno – salvo comunque il maggior danno – nella misura comunque del 15% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; l'Amministrazione potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 90, comma 2, del D.Lgs. 159/2011, in occasione della prima erogazione utile. Tale penale sarà applicata anche qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e sicurezza, di cui all' articolo 7 delle Specifiche Tecniche Gestionali, determina in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, la risoluzione immediata e automatica del contratto. A tal fine, si considera in ogni caso inadempimento grave:

- la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa prevista, di cui all'art. 1456 cc, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli art. 317 c.p., 318 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p., 353-bis c.p.

### **Art. 12 – Osservanza delle norme in materia di lavoro.**



L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità e la sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.

### **Art. 13 – Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento.**

Gli obblighi di comportamento previsti dal “Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici” approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 2013/G/00471 del 30/12 /2013 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all'indirizzo:

[http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE\\_DI\\_COMPORAMENTO.pdf](http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE_DI_COMPORAMENTO.pdf),

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato “Regolamento”.

### **Art. 14 – Stipula contratto, garanzie e oneri fiscali**

La ditta aggiudicataria è tenuta a versare una garanzia definitiva ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016 e con le modalità in esso riportate.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante del Comune di Firenze e sottoscritto mediante firma digitale.

Il presente capitolato costituisce parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto.

L'aggiudicatario si impegna ad eseguire, a sue spese, tutte le prestazioni previste nel progetto costituente l'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio a disposizioni di legge in materia.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta appaltatrice, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

### **Art. 15– Definizione Controversie**

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

Ai sensi dell'art. 209 comma 2 del Dlgs. 50/2016, si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso comma 2 è vietato in ogni caso il compromesso.

### **Art. 16 – Privacy**

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara, e nel rispetto del Regolamento Ue 2016/679.

La Ditta aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal DLgs 30/06/2003 n. 196 e del Regolamento Ue 2016/679.

e sue modifiche ed integrazioni, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'appaltatore potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del Decreto sopra citato.

L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale 'Responsabile Privacy.

DIREZIONE ISTRUZIONE  
Il Dirigente  
Servizio Supporto alla Scuola  
(f.to Dott. Valerio Cantafio Casamaggi)

**COMUNE DI FIRENZE**  
*Direzione Istruzione – Servizi Supporto alla Scuola*  
*P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare*

**PROGETTO PER AFFIDAMENTO DI SERVIZI FORNITURA PASTI CENTRI ESTIVI  
SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA DELL'OBBLIGO ANNO 2019**

Il servizio di fornitura di cui al presente progetto riguarda la preparazione, il confezionamento, la veicolazione e la consegna dei pasti per i bambini/e e ragazzi/e (fascia di età 3-14 anni) che frequenteranno i Centri Estivi organizzati dal Comune di Firenze nel periodo dal 17 giugno al 30 agosto 2019 con interruzione del servizio il 24 giugno (patrono delle città) e nella settimana dal 12 al 16 agosto 2019.

Al fine di creare pasti nutrizionalmente corretti, in linea con le scelte alimentari della Refezione Scolastica, è proposto un menù differenziato, per garantire sia la stagionalità dei prodotti utilizzati che alimenti provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta (non si utilizzano materie prime che contengono OGM) nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi vigenti.

Inoltre il menù per i Centri Estivi, oltre a garantire le diete speciali per coloro che presentano patologie alimentari, prevede anche il “pasto fuori sede” - quando vengono programmate uscite dove vi è disponibilità di usufruire del pasto in luogo organizzato con presenza di tavoli - o il “pranzo a sacco” - quando invece viene programmata una gita dove non si prevede la consumazione del pasto in un luogo organizzato.

Il menù e le tabelle dietetiche sono stati elaborati dalla Servizio Supporto alla Scuola - P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare in collaborazione con l'U.O. Dietetica Professionale della ASL Toscana Centro e la Federazione Italiana Medici Pediatri, tenendo conto dei parametri nutrizionali indicati dalla SINU (Società italiana di Nutrizione Umana) con i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - ed. 2014) e delle Linee di Indirizzo Regionali per la Refezione Scolastica (Regione Toscana - sett. 2016).

La procedura di gara verrà svolta mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 utilizzando la procedura telematica fornita dal sistema START della Regione Toscana. e suddivisa in 2 lotti:

LOTTO1 Fornitura pasti ai Centri Estivi ubicati nei Quartieri 1, 4 e 5;

LOTTO 2 Fornitura pasti ai Centri Estivi ubicati nei Quartieri 2 e 3;

Nella “Definizione della spesa” - in allegato - sono riportate le presenze presunte nei vari turni previsti dei Centri Estivi calcolati sullo storico degli ultimi due anni di frequenza dei partecipanti, nonché la ripartizione dei costi sugli esercizi finanziari 2019 e 2020.

Pertanto il costo totale del Lotto 1 sarà € 187.091,43 senza IVA (€ 228.251,54 con IVA 22%) e del Lotto 2 € 94.971,37 senza IVA (€ 115.865,07 con IVA 22%) come descritto nella tabella sotto riportata:

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	LOTTO 1 - MENSA CENTRI ESTIVI QUARTIERI 1 - 4 - 5	55510000-8	P	€ 5,29 OLTRE iva 22% (importo presunto 18 giugno-31 agosto 2019) € 187.091,43
2	LOTTO 2 - MENSA CENTRI ESTIVI QUARTIERI 2 - 3	55510000-8	P	€ 5,29 OLTRE iva 22% (importo presunto 18 giugno-27 luglio 2019) 94.971,37
<b>Importo totale a base di gara</b>				<b>€ 282.062,80 OLTRE IVA 22%</b>

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara dei singoli Lotti comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 141.031,40 calcolati sulla base dei seguenti elementi: l'importo a base di gara per l'offerta economica è pari ad € 5,29 (IVA al 22% esclusa) importo per singolo pasto. Il costo del pasto è stato valutato tenendo conto dei tre principali componenti che formano il costo complessivo: 1) costo della manodopera, 2) costo delle materie prime e 3) costo delle spese generali (veicolazione e consegna dei pasti prodotti). Tenuto conto della qualità richiesta delle materie prime, dei costi di veicolazione e consegna, l'incidenza della manodopera è stata quantificata nell'ordine del 50% del costo pari ad € 2,64 tenuto conto del numero di addetti previsti (Responsabile, Dietista, cuoco, aiuto cuoco, magazziniere, addetti al trasporto), del rispettivo livello economico retributivo e delle ore di lavoro dedicate.

L'importo complessivo delle forniture oggetto di acquisizione ammonta per l'anno 2019 pari ad € 282.062,80 senza IVA (€ 344.116,61 con IVA 22%) per un totale nel biennio 2019-2020 di Euro 564.125,60 oltre iva, per complessivi Euro 688.233,22= .

Il Dirigente Servizio Supporto alla Scuola  
Dott. Valerio Cantafio Casamaggi



**COMUNE DI FIRENZE  
DIREZIONE ISTRUZIONE  
SERVIZIO SUPPORTO ALLA SCUOLA  
P.O. mense scolastiche ed educazione alimentare**

**SPECIFICHE TECNICHE GESTIONALI  
PER SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CENTRI ESTIVI  
COMUNALI SCUOLA INFANZIA E OBBLIGO ANNO 2019**

## **Periodo GIUGNO 2019 – AGOSTO 2019**

### **ART. 1 MODALITÀ DEL SERVIZIO**

La Ditta appaltatrice si impegna per tutta la durata dell'Appalto a quanto segue:

- preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna dei pasti alle varie sedie dei Centri Estivi secondo il menù previsto dal Comune di Firenze;
- preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna dei pasti speciali (diete) alle varie sedi dei Centri Estivi secondo il menù previsto dal Comune di Firenze;
- materiale necessario per la consumazione del pasto presso i Centri Estivi in materiale biodegradabile e compostabile:
  - a) per la scuola dell'infanzia (fascia età 3-5 anni): piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate (solo forchetta e cucchiaio);
  - b) per la scuola primaria (fascia età 6-14 anni): piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate (forchetta, cucchiaio, coltello)
- tovaglietta;
- tovagliolo monovelo;
- acqua in bottiglia pari a 1 (uno) litro a persona presente presso il Centro Estivo (in caso di uscita deve essere garantita la consegna di bottiglie da 0,50 litri);
- lavaggio e rigovernatura delle stoviglie necessarie allo sporzionamento che andranno consegnate insieme alle pietanze e poi riprese in consegna nella stessa giornata.

I Centri Estivi, per la loro organizzazione, prevedono la consumazione dei pasti così articolata previsto nei menù di cui agli allegati 3, 4, 5 e 6:

1. “pasto in sede”: presso la sede dei plessi scolastici indicati negli allegati 7 (Lotto 1) e 8 (Lotto 2) con il menù previsto all'allegato 3; si precisa che le sedi indicate negli allegati 7 (Lotto 1) e 8 (Lotto 2) potranno subire cambiamenti dovuti ad interventi di manutenzione da parte della Direzione Servizi tecnici del Comune di Firenze nei plessi scolastici individuati. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio di cui al Capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;
2. “pasto fuori sede”: presso strutture dove sono presenti tavoli per il consumo dei pasti; in questo caso dovrà essere fornito un primo piatto freddo previsto nel relativo menù di cui all'allegato 4 (esempi di località previste per le uscite – a titolo non esaustivo - : piscina Costoli (scuola primaria), piscina Bellariva (scuola infanzia), Parco dell'Albereta, Villa Demidoff, Parco delle Cascine, Villa Solaria, Villa Strozzi, Fattoria dei Ragazzi);
3. “pranzo a sacco” : presso località senza tavoli per il consumo dei pasti; in questo caso deve essere garantito il pranzo a sacco di cui all'allegato 5.

Di norma, salvo casi di maltempo o allerta ozono, le uscite fuori sede (pasto fuori sede o pranzo al sacco) hanno la seguente frequenza:

- 3 uscite bisettimanali per l'infanzia (fascia di età 3-5 anni) luglio-agosto;
- 4 uscite bisettimanali per la primaria (fascia di età 6-14 anni) giugno- luglio - agosto;

La preparazione dei pasti per i Centri Estivi dovrà avvenire in una cucina nella disponibilità della Ditta aggiudicatrice (non rientrano in tale fattispecie i Centri Cottura del Comune di Firenze) in possesso di tutte le certificazioni e le autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia.

Le pietanze dovranno essere confezionate in recipienti multiporzione, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia (D.P.R. 26/3/1980 n.327 e ss.mm.).

Il servizio di preparazione e consegna pasti si svolgerà tutti i giorni - escluso il sabato e la domenica - dal 17 giugno al 30 agosto 2019 per il Lotto 1 (escluso il 24 giugno la settimana dal 12 al 16 agosto) e dal 17 giugno al 26 luglio 2019 per il Lotto 2 (escluso il 24 giugno).

Il numero dei pasti indicati per ciascun turno del Centro Estivo in cui sono compresi pasti per scuole dell'infanzia, dell'obbligo e per gli adulti, è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dal personale del Centro Estivo che comunicherà per fax e/o e-mail entro le 9,50 e che indicherà altresì i pasti speciali (diete) da fornire.

Il personale del Centro Estivo, in base alle iscrizioni e al programma comunicherà alla Ditta aggiudicatrice del servizio oggetto della presente procedura e all'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione alimentare della Direzione Istruzione il seguente Piano Mensa:

- 1) entro la prima settimana di giugno, un **prospetto generale** indicante il numero totale previsto degli utenti, distinti per le sedi di svolgimento dei Centri Estivi (scuole) e il numero degli utenti che necessitano di pasto alternativo (diete speciali);
- 2) entro il mercoledì della settimana che precede l'inizio del turno del Centro Estivo, un **prospetto dettagliato bisettimanale** indicante il numero totale degli utenti distinto per sedi di svolgimento; il numero di utenti che necessitano di diete speciali e la loro tipologia; il numero dei pranzi a sacco o dei pasti caldi fuori sede (es. piscina) e i luoghi dove dovranno essere consegnati, quando sono previste le uscite;
- 3) giornalmente, entro le 9:15, il **prospetto giornaliero** dei pasti, contenente il numero delle presenze effettive, cui corrisponde il numero effettivo complessivo dei pasti giornalieri; la suddivisione tra pasti ordinari, pasti "a sacco", pasti caldi fuori sede, diete speciali; la conferma dei luoghi di consegna effettivi.

I pasti andranno consegnati nei seguenti orari:

- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pasto in sede: entro le ore 11.45;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pasto in sede: entro le ore 12,00;
- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pasto fuori sede: entro le ore 12,00;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pasto fuori sede: entro le ore 12,30;
- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pranzo a sacco: entro le ore 9,00;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pranzo a sacco: entro le ore 8,30.

I dati delle presenze di ragazzi e adulti potranno essere trasmessi anche in via telematica, pertanto la ditta Appaltatrice dovrà essere in possesso di dotazioni informatiche (PC, tablet, ecc) adeguate per poter visionare e stampare eventualmente i dati delle presenze.

Saranno in ogni caso pagati solo i pasti effettivamente forniti ai Centri Estivi.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione dei Centri Estivi, la ditta sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa. Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice l'A.C. dovrà esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

In caso di interruzione totale dell'attività dei Centri Estivi, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'A.C. e della quale non sia stata data comunicazione alla Ditta appaltatrice con un anticipo di almeno 24 ore, l'A.C. riconoscerà alla Ditta appaltatrice un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera media del turno. Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione delle attività del Centro Estivo, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

## **ART. 2 CONFEZIONAMENTO PASTI**

I pasti dovranno essere sempre serviti in contenitori "multiporzione" fino ad un massimo di 20 razioni ciascuno. Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nei Centri Estivi.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di legge (D.M. 21/3/1973, modificato dal D.M. 13/9/1975 e successive modifiche e/o integrazioni) e dovranno essere forniti a cura e spese della ditta aggiudicataria.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per i primi asciutti, per il sugo, per il secondo, per i contorni, ecc.).

Inoltre i pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo Centro Estivo e per ogni tipologia di utenza (bambini/e, educatori, altro personale). I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri Estivi diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il numero di porzioni ivi contenute e la sede del Centro Estivo cui il contenitore è destinato.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato. Per quanto riguarda l'etichettatura dei pasti si rimanda comunque alla normativa vigente.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di materiale ad uso alimentare e riposto in appositi contenitori.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta. Il trasporto della frutta deve essere effettuato in contenitori idonei.

### **ART. 3 ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Sono a carico dell'appaltatore le spese per la rimozione dei rifiuti solidi urbani così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

L'impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti all'interno del Centro di Cottura.

Sono inoltre a carico dell'appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio.

### **ART. 4 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

In riferimento al D.M. 25 luglio 2011 G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche indicate di seguito nel presente articolo.

Il dettaglio che segue costituisce un elenco esemplificativo delle derrate che di norma compongono il menù dei Centri Estivi; qualora venissero impiegate nel menù derrate che non sono comprese nel dettaglio, sarà cura dell'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare fornire le caratteristiche merceologiche dei prodotti non previsti.

In caso di irreperibilità di un prodotto la Ditta aggiudicatrice dovrà fornire all'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare la comunicazione del fornitore in cui dichiara la non disponibilità della derrata; l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare provvederà ad autorizzare eventuali sostituzioni e/o modifiche al menù.

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi liofilizzati.

I prodotti da fornire surgelati/congelati sono indicati nel menù.

Le verdure fresche crude (insalata/carote/ecc) e la frutta potranno essere fornite di IV gamma.

In considerazione di particolari esigenze di servizio, previo accordo e autorizzazione in deroga con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare, potranno essere fornite derrate surgelate/congelate o confezionate in ATM o di V gamma, in alternativa a quelle fresche previste dal menù.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (Organismo Geneticamente Modificato).

I prodotti alimentari destinati ai Centri Estivi del Comune di Firenze devono essere, all'interno del Centro di Cottura della Ditta aggiudicatrice, separati da qualsiasi altro prodotto destinato ad altre preparazioni.

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



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

La Fornitura dei generi alimentari deve far riferimento ai CAM (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) vigenti.

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

L'AC si riserva la facoltà di richiedere una dichiarazione del legale rappresentante dell'azienda fornitrice dei prodotti offerti che attesti la provenienza dei prodotti medesimi.

I prodotti "biologici" dovranno rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia (Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni);

I prodotti devono arrivare nelle cucine in confezioni originali, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno degli Organismi di Controllo a ciò autorizzati. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

## **6.1. CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

### **6.1.A - CARNI BOVINE FRESCHE**

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

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

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

per il vitellone posteriore rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello;

per il vitellone anteriore fesone o sodo di spalla, reale, sorra o cappello del prete.

I pezzi da utilizzare per l'arrosto di vitellone, gli hamburger, le polpette o il polpettone dovranno provenire esclusivamente da tagli di posteriore.

I pezzi da utilizzare dovranno arrivare al centro cottura interi ed essere lavorati sul posto non prima di 24 h dal consumo.

Qualora detti tagli non fossero disponibili, potranno essere utilizzati anche altri tipi di tagli, da concordare preventivamente con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare.

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

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

### **6.1.b - CARNI SUINE FRESCHE**

Le carni di suino fresche dovranno provenire da animali allevati e macellati in Italia, confezionati sottovuoto nel seguente taglio:

lombo disossato (filoni) taglio "Bologna".

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

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

Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. L'etichetta dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

#### **6.1.c – POLLAME**

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi, confezionati sotto vuoto o in atmosfera protettiva, appartenenti alla classe A (Reg. CEE 1906/90 e reg. CE 1234/2007 e s.m.i.), esclusivamente allevati a terra. Le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente; le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CE/UE 270/97-D.L. 118/92 s.m.i.) né residui di antiparassitari; la conservazione non deve essere trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici, conservanti chimici.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati su territorio nazionale.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004.

Gli animali devono offrire garanzie dal punto di vista sanitario, nutriti con mangimi vegetali no O.G.M.. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il pollo non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene.

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

Petto di tacchino: sarà accettata solo la parte chiamata "fesa di tacchino senza ala" appartenente alla classe A (reg. CE 1906/90 e succ.), corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza della carena dello sterno, può residuare una lamina fibro-cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il colorito deve essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiusioni emorragiche.

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004 All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale.

Sono esclusi dalla somministrazione i polli e tacchini congelati.

#### **6.1.d – PROSCIUTTO COTTO E FESA DI TACCHINO ARROSTO**

I prodotti devono essere conformi al Reg. CE 853/2004, per l'etichettatura ai sensi del D.Lgs 109/1992.

Tutti i prodotti devono essere conformi alla normativa vigente secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11.

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

Shelf life minima al momento della consegna entro 1/3 della vita dei prodotti.

Prosciutto cotto di alta qualità, non ricomposto, di peso compreso fra i kg. 6-8 circa, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti e sacche di gelatina, dovrà avere carne di colore rosa chiaro, e compatta.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, sarà bianco, sodo e ben refilato, non presenterà parti ingiallite, o con odore e sapore rancido; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce.

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

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

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato, confezionato sottovuoto.

Fesa di Tacchino Arrosto deve essere di buona qualità, la carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Richiesta pezzatura intera.

#### **6.1.e – UOVA FRESCHE**

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di categoria A, con i requisiti previsti dalla normativa vigente. Dovranno presentare guscio e cuticola normali, netti, intatti, camera d'aria di altezza non superiore ai 6 mm, immobili; devono presentarsi con assenza di macchie di sangue ed odori e sapori estranei; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe di sviluppo impercettibile. Saranno respinte quelle confezioni di uova fresche che in fase di verifica mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

presentino i segni dell'invecchiamento rappresentati dalla maggiore ampiezza della camera d'aria (le uova galleggiano se immerse nell'acqua; il tuorlo è decentrato; se spirate mostrano margini e contorni molto netti del tuorlo; alla prova della cottura si sgusciano con difficoltà);

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

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

#### **6.1.f UOVA INTERE PASTORIZZATE**

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

#### **6.1.g UOVA SODE IN SALAMOIA**

Il prodotto, ottenuto dalla cottura di uova fresche di categoria A, deve provenire da stabilimenti nazionali.

Le uova, conservate ad una temperatura non superiore a + 4C°, dovranno avere aspetto integro, colore dell'albume bianco, tuorlo centrato all'interno, gusto tipico di uovo.

Il prodotto e il suo imballaggio deve essere conforme a tutti i regolamenti previsti in materia.

## **6.2. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI**

Tutti i prodotti devono far riferimento alla normativa vigente, in particolare:

D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono essere trasportati e mantenuti nel rispetto della normativa vigente.

I prodotti ortofrutticoli offerti devono essere di provenienza nazionale, fatta esclusione per le banane e l'ananas. I prodotti devono essere di stagione, di prima categoria, al giusto grado di maturazione.

In caso di irreperibilità dei prodotti le deroghe devono sempre essere concordate con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare.

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

### **6.2.a - FRUTTA FRESCA ED AGRUMI**

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

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

In particolare:

- Mele (es. di varietà Golden, Delicious, Royal, Stark ecc) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, con un calibro non inferiore a 70/75 mm. E' preferibile evitare le mele con polpa farinosa.
- Pere (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" con calibro non inferiore a 65/70mm..
- Agrumi i frutti devono essere: interi, sani, puliti, esenti da danni alla polpa causati da parassiti, da danni da essiccamento, disidratazione o gelo, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei. Sono richiesti requisiti minimi di maturazione definiti dal contenuto in succo e colorazione tipici delle varietà. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.
- Arance (es. varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, ecc ) calibro 70/75;
- Limoni, in alternativa ai limoni potrà essere previsto l'impiego di succo di limone pastorizzato;
- Mandarini o Clementini;
- Mapo.
- Banane: devono possedere le caratteristiche tipiche della varietà, al giusto grado di maturazione ed esenti da difetti.
- Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali tipiche delle varietà e di calibro non inferiore a 30mm..
- Uva (es. varietà Regina, Italia, ecc): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marciscenti e passerinate.

- Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): devono possedere le caratteristiche generali delle varietà con grammatura non inferiore a gr. 120.
- Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà, la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.
- Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali delle varietà i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di 15/17 mm.
- Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali delle varietà La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 50/70.
- Fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato.
- Angurie e Meloni: i frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.
- Ananas: devono avere le caratteristiche tipiche delle specie.

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

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

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

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia.

Solo previa richiesta della P.O. Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare, potrà essere fornita frutta di IV gamma. Il prodotto confezionato deve essere etichettato e conservato secondo la normativa vigente.

### **6.2.b - VERDURA FRESCA**

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

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

In particolare:

- Patate: (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo gr. 60 per ogni tubero e peso massimo gr. 270 anche nel caso di patate novelle. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola varietà (cultivar). Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

- Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.
- Agli e cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti non germogliati.
- Porri: il bulbo deve essere bianco con foglie di colore verde intenso, la parte bianca deve costituire 1/3 della lunghezza totale.
- Pomodori: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti alla preparazione prevista.
- Cetrioli: devono essere interi, di aspetto fresco, sani, esenti da marciume e danni provocati da insetti o parassiti, puliti, senza sapore amaro, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei. Devono aver raggiunto il giusto grado di maturazione.
- Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea.
- Zucca gialla: deve essere di aspetto fresco, resistente, consistente, sana, pulita, priva di sostanze estranee, priva di odore e/o sapore estraneo e marciume, con presenza di picciolo e di aspetto tipico della specie.
- Ortaggi a foglia verde: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Con caratteristiche tipiche delle specie. Sono previsti i seguenti tipi: prezzemolo, basilico, sedano, lattughe, scarole, radicchi, spinaci, biette, cavolo cappuccio, cavolo nero, verze.
- Broccoli e cavolfiore: infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, foglie fresche se presenti.
- Finocchi: devono essere sani e interi, privi di escoriazioni e marcescenze, privi di foglie, non avvizziti e disseccati, con cuore e brattee bianche, steli recisi in maniera uniforme, con taglio fresco e privi di germogli, la maturazione deve essere sufficiente.
- Funghi coltivati (champignon): devono provenire da coltivazioni nazionali (L. 05/04/1985 n. 126), devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. Non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio.
- Piselli e fagiolini: devono essere interi, di aspetto fresco, di sufficiente sviluppo, puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario, sani, con odore e sapore tipici della specie. Devono essere di prima categoria.
- Erbe aromatiche: fanno parte di questa categoria: salvia, rosmarino, origano, ecc ...con caratteristiche tipiche delle specie.
- Spezie e aromi: fanno parte di questa categoria: noce moscata, ecc.. con caratteristiche tipiche delle specie.

In caso di irreperibilità dei prodotti freschi, possono essere forniti prodotti di IV o V gamma o surgelati sempre biologici, le deroghe devono essere concordate con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare.

### **6.2.c - LEGUMI**

I legumi secchi (fagioli varietà diverse, ceci, lenticchie, soia, ecc), anche sotto forma di farine, devono essere:

1. puliti
2. di pezzatura omogenea
3. sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali

4. privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
5. privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.

#### **6.2.d - FRUTTA SECCA**

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

#### **6.3. PANE, PASTA, CEREALI E DERIVATI**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Dovranno riportare l'etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni, nel rispetto del presente capitolato.

Devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, muffe e insetti o altri agenti infestanti, non devono contenere corpi estranei e alterazioni di tipo microbiologico.

#### **6.3.a – PANE FRESCO**

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0" o "00" o del tipo "integrale" o del tipo "1" di provenienza nazionale, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 04/07/67 n. 580 e seguenti).

Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale, lievito.

Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Dovrà essere fresco e riportare in etichetta la data di confezionamento e il termine massimo per il consumo, è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

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

Il pane dovrà essere confezionato in panini da gr. 50 circa del tipo "lucido" o "infarinato", oppure in filoni del tipo "toscano" da Kg 1 circa, oppure in confezioni da Kg 0,5 affettato.

#### **6.3.b - PANE GRATTUGIATO**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato, assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992. Le confezioni dovranno riportare le diciture previste dalle leggi vigenti.

#### **6.3.c – CROSTINI DI PANE**

Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di impasti lievitati, anche integrali e con aggiunta di olio e.v.o., confezionati a norma di legge.

Le farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67. Le confezioni dovranno essere integre e a norma del D.L. 27/01/1992 n. 109.

#### **6.3.e – FARINA DI MAIS**

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

#### **6.3.f – COUS COUS**

Prodotto con farine di grano duro comunitarie, indenni da parassiti, non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e conformi a quanto prescritto dalle norme di legge. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

### **6.3.g - RISO PARBOILED – SEMINTEGRALE - INTEGRALE**

Deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere del tipo fino nelle varietà ribe, arborio, roma.

### **6.3.h – FARRO E ORZO PERLATO**

I chicchi devono essere indenni e puliti, privi di infestanti e corpi estranei, l'imballaggio deve garantire il rispetto dei requisiti igienici previsti dalla normativa vigente. L'etichettatura deve essere conforme alle norme di legge.

### **6.3.i – QUINOA**

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti e insetti, non deve presentare corpi estranei né alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni devono essere integre e riportare le indicazioni di legge, l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

### **6.3.1 - BASI PER PIZZA**

Prodotto da forno fresco parzialmente cotto, di buona lievitazione, altezza della sfoglia omogenea, entro i 2 cm, dimensioni indicative cm 40x60 e peso circa 1 Kg circa. Prodotte con: farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito.

Ogni base dovrà essere confezionata singolarmente.

Le basi potranno essere parzialmente condite con pomodoro.

### **6.3.m – Piadina**

Prodotto da forno parzialmente cotto, preparato con: farina di grano tenero, acqua, olio evo, sale e lievito. Il prodotto non deve essere surgelato e/o addizionato con conservanti, aromi e additivi.

### **6.3.n – Gnocchi di patate**

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

### **6.3.o - Pasta Ripiena**

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

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

### **6.3.p - Pasta Di Semola**

La pasta di semola di grano duro dovrà essere sempre di prima qualità e prodotta in conformità a tutte le prescrizioni della Legge 04/07/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

Qualora la pasta fornita non risulti gradita potrà essere richiesta la sostituzione con un'altra che corrisponda ai requisiti.



## 6.4. OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

### 6.4.a - Olio Extra Vergine Oliva

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n. 1407 e D.M. 31/10/1987 n. 509 e s.m.i.: esso dovrà essere purissimo, non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopracitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimico/fisiche di tali oli. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr. ogni 100 gr., in conformità alla vigente normativa europea

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevoli e inconfondibili ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

### 6.4.b - Tonno All'olio D'oliva

Il prodotto fornito deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa in materia, di produzione nazionale od estera, tagliato a trance, senza la presenza di acqua, avere almeno sei mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata da 2 a 2,5 kg.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 1mg/kg; dovrà essere presente nel centro cottura una dichiarazione attestante i limiti richiesti riferiti alla partita di tonno utilizzata.

E' richiesto un tonno di qualità: il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure; poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda senza essere né stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero. La grammatura prevista nella tabella dietetica è riferita al prodotto "sgocciolato".

### 6.4.c - Pomodori Pelati- polpa di pomodoro- passata

I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Devono presentare colore rosso e odore caratteristico, privi di coloranti e conservanti (concesso acido citrico), additivi e aromatizzanti artificiali, di sapore dolce non acido. Devono essere privi di larve o parassiti. Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

. I pelati devono essere di qualità superiore con le caratteristiche previste dalle norme vigenti; la "passata di pomodoro" è ottenuta dalla trasformazione del pomodoro mediante spremitura diretta del prodotto fresco e deve risultare priva di bucce e semi

Il confezionamento deve essere in barattoli in banda stagnata o tetrapack; le confezioni dovranno risultare pulite e integre.

### 6.4.d – Sottoli E Sottaceti

Gli ortaggi misti devono essere tagliati in piccoli pezzi, con le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco, senza parti deteriorate. Conservate in olio d'oliva (o olio di semi di girasole) o aceto di vino bianco.

### 6.4.e – Olive Nere E Verdi In Salamoia Snocciolate

Il contenuto deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere intatte.

### 6.4.f – Capperi

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

### 6.4.g – Mais

Mais italiano, tenero e croccante, dal sapore naturalmente dolce, senza conservanti e cotto al vapore.

Il confezionamento deve essere in barattoli in banda stagnata, le confezioni dovranno risultare pulite e integre.

Il contenuto deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

## **6.5. LATTE E LATTICINI**

### **6.5.a - Latte (UHT pastorizzato intero/parzialmente scremato)**

Deve essere di produzione nazionale in confezioni da 1lt in tetrapack o bottiglie, in conformità alle normative vigenti.

### **6.5.b - Yogurt Alla Frutta- bianco**

Lo yogurt da fornire, come dessert, dovrà essere del tipo alla frutta/bianco, in vasetti da gr. 125 a porzione, prodotto esclusivamente da latte intero/semi magro di vacca e caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi; non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere preferibilmente in purea. Nel caso di yogurt per preparazioni di salse ecc... potrà essere previsto yogurt bianco in confezioni fino a Kg 5.

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

### **6.5.c - Parmigiano Reggiano**

Il formaggio da fornire dovrà essere PARMIGIANO-REGGIANO DOP, ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. 30.10.1955 n. 1269, modificato dal DPR 09/02/90 e s.m.i. . Il formaggio deve avere almeno 24 mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo.

### **6.5. d - Formaggi vari**

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme vigenti.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

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

I tipi di formaggio da somministrare sono i seguenti:

- mozzarella fiordilatte in confezioni da gr. 30, 100, 125 e mozzarella filata per pizza in confezioni da kg. 0,5/1000;
- crescenza o stracchino in confezioni da gr. 100 fino a gr. 1000;
- Emmentaler, Edamer, Caciotta, Casatella, Pecorino, Ricotta di latte vaccino, etc.

### **6.5. e – Burro**

Prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia. Deve essere di prima qualità, ottenuto da crema di latte vaccino di provenienza italiana, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve essere compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da buon sapore ed odore gradevole. Le confezioni devono essere originali e sigillate a norma di legge.

## **6.6. PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI**

6.6. a - Filetti di merluzzo/nasello (appartenenti al genere "Gadus" e/o "Merluccius) surgelati (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti - con un peso medio per filetto di circa 100 gr, senza pelle e deliscati, possono essere confezionati anche allo stato sfuso in cartoni sigillati di max 5 kg. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

6.6.b - Filetti di platessa (famiglia Pleuronectes platessa): devono avere colore bianco, senza pelle ed essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità: 3 = filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100 - 120 glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla.

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

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

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

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

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

I prodotti ittici congelati e surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici surgelati/congelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

Oceano Indiano n. 51

Oceano Indiano n. 57

Oceano Pacifico n. 61

né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica.

#### 6.6.c - Verdure Surgelate

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

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

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

## **6.7. PRODOTTI VARI**

### **6.7.a - Sale**

Il sale utilizzato (grosso e fine) dovrà essere del tipo “iodato”, salvo diverse indicazioni che verranno fornite dall’Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

### **6.7.b - Aceto**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica, provocata da microrganismi del genere acetobacter

L’etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

### **6.7.c - Acqua Minerale**

L’acqua minerale da somministrare (sarà del tipo: "acqua minerale naturale"), non addizionata di anidride carbonica. Conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/92 n. 542. In particolare la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

L’acqua dovrà essere contenuta in confezioni da lt. 0,5-1,0-~~1,5~~-2,0.

Il quantitativo da somministrare sarà di ~~e~~ ~~1,0~~ 1 (uno) litro pro capite giornaliero; nel caso di uscite fuori sede deve essere garantita la fornitura di due confezioni da 0,50 cl pro capite giornaliero.

### **6.7.d - Succo e Polpa Di Frutta Biologica**

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

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

I suddetti prodotti possono essere usati, previo accordo con la P.O. Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare, come sostituzione della frutta fresca.

### **6.7.e - Budino Biologico**

Budino nei gusti vaniglia o cacao in confezioni da 100/125 g, privo di coloranti e conservanti artificiali, sottoposto a trattamento UHT. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

I suddetti prodotti possono essere usati, previo accordo con la P.O. Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare, come sostituzione della frutta fresca.

### **6.7.f – Barrette di cereali, frutta secca e frutta disidratata da agricoltura biologica.**

Ciascuna barretta deve avere le seguenti caratteristiche: confezione singola, peso grammi 20/25 circa, privo di additivi, conservanti e coloranti, priva di olio di palma, priva di zuccheri aggiunti.

### **6.7.g – Crackers**

Confezionati in monoporzione (peso 28 grammi circa), non salati in superficie, senza aromi, privi di: olio di palma, additivi coloranti, additivi conservanti, grassi idrogenati e ingredienti OGM.

### **6.7.h – Crostata alla frutta.**

Confezionata in monoporzione (peso 40 grammi circa), con marmellata di albicocche, ciliegie o frutti di bosco, priva di: olio di palma, additivi coloranti, additivi conservanti, grassi idrogenati e ingredienti OGM.

## **6.8. PRODOTTI PER DIETE SPECIALI**

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

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

In caso di richiesta di prodotti alternativi non previsti nel presente capitolato, saranno concordati con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare.

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

#### **Art. 7 PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE**

L'appaltatore sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro di cottura che presso i Centri Estivi al momento della consegna dei pasti e delle stoviglie.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'A.C., prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale diviso per qualifica e con orari di lavoro, secondo il progetto gestionale presentato in sede di offerta. La Ditta appaltatrice si obbliga inoltre a esibire, in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, che dovrà risultare iscritto nei libri paga della Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà indicare nell'offerta, oltre l'organico previsto per la gestione, un Responsabile con adeguata qualifica professionale cui affidare la gestione del lotto aggiudicato e i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione Comunale e i Centri Estivi.

L'appaltatore non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto, oltre a quanto previsto in sede di offerta.

La Ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale, economica e normativa del lavoro previste dal CCNL di settore e a tutti gli accordi collettivi integrativi, territoriali e provinciali, vigenti nella provincia di Firenze; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

E' inoltre a carico dell'impresa la dotazione di dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione della Committente.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. n. 303/56 "Norme generali per l'igiene del lavoro" e s.m.i. .

Il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art.42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i..

Dovranno essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione dei pasti e per i lavori di pulizia.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Dovrà essere garantito che tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto degli alimenti, abbia svolto la formazione prevista dalla Normativa vigente della Regione Toscana.

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

#### **Art. 8 MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

I pasti saranno confezionati attenendosi ai menù allegati: allegato 1 Menù presso la sede dei Centri Estivi; allegato 2 Primi piatti freddi fuori sede; allegato 3 Pranzo a sacco.

Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi nette al crudo e riferite alla parte edibile, salvo diversa indicazione.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti al momento non previsti, questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

La frutta dovrà essere alternata nelle varie tipologie, a seconda della stagionalità, fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana, riservandosi l'A.C. di richiedere l'introduzione – in aggiunta a quanto già previsto dal Menù – di yogurt, altri dessert e/o banane al posto della frutta. E' a carico della azienda la fornitura di cucchiari/cucchiaini per la somministrazione di yogurt, budino e frutta quali kiwi, fragole, ecc.

La Ditta appaltatrice dovrà all'inizio del servizio comunicare e trasmettere per iscritto i rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze.

#### **ART. 9 PASTI SPECIALI**

Per il pranzo a sacco deve essere consegnato al Centro estivo cestini da viaggio in sacchetti individuali ad uso alimentare composti come segue:

- n° 2 panini (o n. 4 fette di pane) da gr. 50/cad., riempito con gr. 50 di prosciutto cotto + gr. 50 di formaggio; in alternativa, uno dei due panini potrà essere preparato con frittata o altre preparazioni; la composizione dovrà comunque essere concordata sempre con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

Nel cestino, oltre ai panini, dovranno essere forniti:

- due frutti (di cui una banana);
- un succo di frutta da 200 ml;
- n. 2 bottigliette PET cl 50 di acqua minerale ;
- due tovaglioli di carta;
- un bicchiere.

#### **DIETE**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o etiche/religiose la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare Scolastica (menù Diete), oppure, in caso di patologie, dalla certificazione medica specifica, che la Ditta dovrà scrupolosamente rispettare.

La Ditta è tenuta a fornire l'elenco delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dietetici, non previsti nel menù Diete e con caratteristiche diverse da quelle dettagliate nel precedente art. 6 "Caratteristiche delle Derrate Alimentari".

La preparazione delle diete speciali dovrà avvenire separatamente alla preparazione del menù standard, utilizzando i locali/zone appositamente allestite nell'ambito del Centro di cottura.

Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni contrassegnate dal nome e cognome dell'utente (nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di privacy), contenute a loro volta in contenitori termici.

I pasti speciali verranno comunicati e precisati dal Referente del Centro Estivo al momento della prenotazione giornaliera. Sarà comunque cura della Ditta individuare in base al Menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire necessariamente con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori dei bambini/e interessati.

Saranno presi in considerazione solo i certificati medici con dettaglio degli alimenti che non devono essere somministrati.

In applicazione del D.Lgs. n. 196/03 e al regolamento Ue 2016/679, il soggetto aggiudicatario è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti e ad assumere la qualifica di Responsabile del trattamento dati inerenti la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato per l'A.C.

#### **Art. 10 CONTROLLI IGIENICI E SANITARI**

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

Resta inteso che la Ditta dovrà rispettare tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, di autocontrollo e di HACCP.

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione:
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare minimo n. 10 porzioni);
- modalità di manipolazione cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

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

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

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

successivamente ad analisi. L'ispezione non comporterà interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno quindicinale e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I risultati di queste ultime analisi dovranno essere inviate tempestivamente all'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monorazione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate ai Centri Estivi, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso Centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

La Ditta dovrà comunicare all'inizio del servizio la lista dei propri fornitori e dovrà conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

## **ART. 11 NORME IGIENICHE**

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- A. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Fanno eccezione: il ragù e alcuni ingredienti per polpette e sformati che potranno essere preparati il giorno precedente la somministrazione e conservati in frigo previo raffreddamento in abbattitore. Eventuali ulteriori deroghe dovranno essere concordate con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare;
- B. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
- C. La macinatura e la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nelle 24 ore precedenti;
- D. Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- E. Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- F. Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- G. Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti, salvo quanto previsto al precedente punto 1);
- H. Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;



- I. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- J. Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne del peso superiore a 2/3 Kg.;
- K. Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- L. Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- M. E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- N. I copricapi del personale addetto al Centro Cottura dovranno raccogliere completamente la capigliatura; durante la preparazione dei pasti non devono essere indossati anelli, collane, braccialetti, spille, orecchini, piercing, ecc.
- O. I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.
- P. Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

## **ART. 12 CONDIMENTI**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato deve essere servito a parte, pertanto tali pietanze dovranno essere consegnate parzialmente condite con olio Evo e aggiunto il sugo direttamente al momento della distribuzione del pasto presso il Centro Estivo.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano DOP. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alle Legge n. 125/1954 e DPR n. 667/1955 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n.1407/1960 e dal DM 509 dell'Ottobre 1987.

## **ART. 13 CONSEGNA DEI PASTI**

Il numero dei pasti da fornire presso ciascun Centro Estivo, il numero e la tipologia delle diete speciali sarà comunicato all'Impresa entro le ore 09:50 da parte del personale del Centro Estivo preposto, anche con modalità telematiche; il nominativo del personale che comunicherà i pasti e i relativi numeri di telefono saranno forniti all'Impresa all'inizio del servizio.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, la Ditta appaltatrice deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro somministrazione presso il Centro Estivo dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a due ore. Il limite delle due ore pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

I pasti andranno consegnati nei seguenti orari:

- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pasto in sede: entro le ore 11.45;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-10 anni) pasto in sede: entro le ore 12,00;
- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pasto fuori sede: entro le ore 12,00;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-10 anni) pasto fuori sede: entro le ore 12,30;
- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pranzo a sacco: entro le ore 9,00;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-10 anni) pranzo a sacco: entro le ore 8,30.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti nei precedenti commi.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26/3/1980 art. 46 e ss. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60° e 65°C fino al momento del consumo.

La frutta (lavata e se necessario accompagnata da cucchiari/cucchiaini per la somministrazione) e il pane potranno essere consegnati insieme al pranzo.

La consegna dei pasti ai Centri Estivi dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale del centro Estivo incaricato al controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia alla Ditta appaltatrice e inoltrando l'originale (anche con modalità informatizzate) al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

#### **ART. 14 ULTERIORI SERVIZI**

E' a carico della Ditta appaltatrice la fornitura di tovaglette e tovaglioli monouso, le tovaglette devono riportare la scritta "Comune di Firenze" e devono essere realizzate con i loghi comunali.

L'Impresa deve fornire materiale monouso nelle quantità, tutti realizzati in materiale eco compatibile, con le seguenti caratteristiche

piatti monouso del peso di gr. 9,00 circa e ø 21 cm. circa, ciotole di peso minimo di gr. 8,00 circa, posate (bis), cucchiari e bicchieri (cc. 160 circa).

L'A.C. si riserva di chiedere la sostituzione dei suddetti prodotti qualora non ritenuti idonei.

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

#### **ART. 15 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011**

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

#### **SPECIFICHE TECNICHE DI BASE (punto 5.3 DM 25/07/2011)**

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

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

per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti

all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La Carne deve provenire:

per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il Pesce deve provenire:

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

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

Verifiche

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Trasporti**

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

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

### **Consumi energetici**

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

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

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

Verifica: Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

### **Pulizie dei locali**

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

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

### **Requisiti degli imballaggi**

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

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

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

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;

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

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

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

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

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Auto dichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

### **Gestione dei rifiuti**

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

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

### **Riduzione e gestione dei rifiuti:**

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

### **Formazione del personale:**

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che,

nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

Alimentazione e salute;

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

Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;

Stagionalità degli alimenti; Corretta gestione dei rifiuti; Uso dei detersivi a basso impatto ambientale; Energia, trasporti e mense.

Il Dirigente del Servizio Supporto alla scuola  
(f.to Dott. Valerio Cantafio Casamaggi)