

Rep. n. 65122

COMUNE DI FIRENZE

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

SOCIETA' COOPERATIVA (CIRFOOD S.C.)

ATTO DI APPALTO

GESTIONE DEL CENTRO COTTURA DON MINZONI

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno 2020 e questo giorno 19 (diciannove) del mese di febbraio in Firenze, e precisamente negli uffici della Segreteria Generale posti in Piazza della Signoria, (Palazzo Vecchio).

Avanti a me Dott. Giuseppe ASCIONE, Segretario Generale 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 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 ITA-

LIANA 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 24 gennaio 2020.

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

PREMESSO CHE

- con determinazione dirigenziale della Direzione Istruzione - P.O. Mense scolastiche ed educazione alimentare n. 2019/DD/04129 del 28 maggio 2019, come rettificata dalla determinazione dirigenziale n. 2019/DD/04607 del 12 giugno 2019, veniva indetta una procedura aperta, da svolgersi sulla piattaforma telematica START della Regione Toscana, per l'affidamento della "Gestione del centro cottura Don Minzoni - anno scolastico 2019/2020" CIG: 7913543E42, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base a quanto disposto dall'art. 95 del D.Lgs. 50/2016;

- con verbale in data 25 luglio 2019, veniva proposta l'aggiudicazione dell'appalto in favore di CIRFOOD S.C.;

- con determinazione dirigenziale n. 2019/DD/05625 del 25 luglio 2019, l'appalto veniva aggiudicato definitivamente, fatto salvo l'esito dei controlli sui requisiti generali e speciali, a CIRFOOD S.C., che aveva offerto il miglior ribasso sull'importo posto a base di gara di € 1.762.619, corrispondente all'importo soggetto a ribasso di € 3,29 (tre virgola ventinove centesimi) per pasto, oltre all'importo di € 1,26 (uno virgola ventisei centesimi)

quale costo di distribuzione non soggetto a ribasso, e oltre IVA;

- con determinazione dirigenziale n. 2019/DD/05629 del 29 luglio 2019

venivano definiti gli impegni di spesa relativi alla presente procedura;

- sono state effettuate le verifiche sui requisiti di ordine generale e specia-

le previste dal Codice dei Contratti Pubblici, come da nota della direzione

Istruzione - Servizio supporto alla scuola Prot. 367876 del 3 novembre

2019;

- con nota PR_REUTG_Ingresso_0015630_20191113 del 13 novembre

2019 è stata acquisita l'informazione prefettizia nei confronti di CIRFOOD

S.C. di cui alle vigenti disposizioni antimafia;

TUTTO CIO' PREMESSO

per il presente atto, previa approvazione e ratifica ad ogni effetto della

suesposta narrativa, le Parti, come sopra costituite, convengono e stipula-

no:

ART.1 – Oggetto dell'appalto

Il Comune di Firenze, rappresentato dal Dirigente della Direzione Istruzio-

ne, Servizio di Supporto alla Scuola, Dottor 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 ob-

bliga, l'esecuzione di tutte le prestazioni occorrenti per la "Gestione del

centro cottura Don Minzoni - anno scolastico 2019/2020" CIG

7913543E42 alle condizioni tutte di cui:

- al presente contratto;

- alle offerte tecnica ed economica presentate in sede di gara e conserva-

te sulla piattaforma START della Regione Toscana;

nonché ai seguenti elaborati che, sottoscritti digitalmente dalle Parti, ne costituiscono parte integrante e sostanziale:

- Capitolato speciale d'appalto;
- Specifiche tecniche;
- Tabella derrate e menu a.s. 2019-2020

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. Dichiara, 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 dell'appalto e durata

Le parti concordano che il corrispettivo del presente appalto è previsto in Euro 1.555.543,71 (unmilione cinquecentocinquantaquattrocentoquarantatré virgola settantuno centesimi) oltre IVA, corrispondente all'importo per pasto di € 4,030 (quattro virgola zero trenta centesimi) oltre IVA., di cui € 2,77 (due virgola settantasette centesimi) per costo pasto, e € 1,26 (uno virgola ventisei centesimi) per costo distribuzione, non soggetto a ribasso.

La durata del rapporto contrattuale, come specificato nell'allegato capito-

lato speciale all'art. 2, è di 1 anno (uno) con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno e la ripetizione ai sensi dell'art. 63 comma 5 del Codice.

ART. 3 – Garanzie

Si dà atto che il prescritto deposito cauzionale definitivo, pari ad Euro 245.775,91 (duecentoquarantacinquemilasettecentosettantacinque virgola novantuno centesimi) viene ridotto ad un importo pari ad Euro 98.310,36 (novantottomilatrecentodieci virgola trentasei centesimi) essendo CIR-FOOD S.C. in possesso delle prescritte certificazioni e viene costituito mediante polizza fideiussoria n. 094700000045948 emessa in Milano da B.N.L gruppo B.P.N. Paribas in data 10 febbraio 2020. L'Impresa CIR-FOOD S.C. inoltre, ha provveduto a produrre le polizze assicurative previste all'art.5 del capitolato d'appalto, come da comunicazione della Direzione Istruzione - Servizio supporto alla scuola, prot. 367876 del 13 novembre 2019.

ART. 4 - Adempimenti ai sensi dell'art.3 della L.136 del 13/08/2010 e modalita' 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. 46401 del 12 febbraio 2020, 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.

CIRFOOD S.C. dichiara inoltre che, per provvedere alle transazioni finan-

ziarie verso subcontraenti, subappaltatori e dipendenti rientranti nella filie-

ra di imprese della commessa, potranno essere utilizzati anche i seguenti

conti correnti:

- IBAN IT75A053871280000000001181 presso la Banca Popolare dell'E-

milia Romagna 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 MENI-

CHETTI, 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; Davi-

de 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.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 17 bis del D.lgs. 09/09/1997 n. 241 come modificato dall'art. 4 del D.L. 26/10/2019 n. 124 (Ritenute e compensazioni in appalti e subappalti ed estensione del regime del reverse charge per il contrasto dell'illecita somministrazione di manodopera).

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.

Il Comune di Firenze ha nominato formalmente CIRFOOD S.C. nella persona del Sig. Simone BALDINI quale Responsabile del Trattamento dei dati personali in esecuzione del presente contratto, giusto atto di nomina di cui al Prot. 367637 del 13 novembre 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 Segretario Generale 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 Segretario Generale rogante.

Questo contratto è stato redatto con mezzo elettronico e occupa pagine intere 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 LA GESTIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE

“DON MINZONI”

- LOTTO UNICO-

Periodo: Settembre 2019 – Giugno 2020

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la gestione del Centro di cottura comunale Paolo Uccello, nel quale la ditta appaltatrice dovrà provvedere in piena autonomia e a sue spese, con propria organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, alla preparazione, approntamento ed alla consegna dei pasti per il servizio di refezione scolastica, nelle scuole indicate nella Tabella n. 1.

Tabella n. 1

Centro Cottura "Don Minzoni" via Reginaldo Giuliani 180 - Firenze												
Scuole e sedi			Distribuz.	Infanzia		Primaria		Media		TOTALI		
				Alunni	Adulti	Alunni	Adulti	Alunni	Adulti	Pasti Prodotti	Senza Distribuz.	Distribuz Appalt.
CADORNA	Infanzia Comunale	Via del Pontormo, 92		83	12					95	95	
CADORNA	Scuola primaria	Via del Pontormo, 92	SI			177	12			189		189
DON MINZONI	Infanzia e primaria	Via R. Giuliani, 180	SI	161	13	369	23			566		566
MARCONI	Scuola dell'infanzia	Via E. Mayer, 5	SI	128	7					135		135
MARCONI	Scuola primaria	Via E. Mayer, 5	SI			351	18			369		369
MATTEOTTI	Infanzia e primaria	V.le Morgagni, 22	SI	163	10	398	25			596		596
VILLA RAMBERG	Infanzia Comunale	Via V. Emanuele, 259		96	16					112	112	
GUICCIARDINI	Scuola sec I° grado	Via delle Montalve, 1	SI					11	1	12		12
POLIZIANO	Scuola sec I° grado	V.le Morgagni, 32	SI					31	2	33		33
				631	58	1295	78	42	3	2.107	207	1.900

["SI"] – Scuole con Servizio distribuzione a carico della Ditta appaltatrice.

Il Comune si riserva di apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, anche con riferimento al solo servizio di distribuzione, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 10 giorni. A tali variazioni si applica quanto previsto al successivo art. 6.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara, di conseguenza non costituisce alcuna garanzia sul numero dei pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Costituisce altresì oggetto dell'Appalto la fornitura di pentolame (esclusivamente in acciaio inox o vetro), contenitori, utensili da cucina e quant'altro necessario nel Centro di Cottura per la produzione dei pasti; dovranno inoltre essere forniti pentolame e utensili con le caratteristiche di cui sopra per la preparazione delle diete speciali. Tali dotazioni rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine del presente Appalto.

La struttura del centro cottura e quanto in essa contenuto viene data in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, e non potrà essere utilizzata per scopi diversi da quelli previsti e regolati nel presente capitolato.

Nell'eventualità che nel corso dell'appalto si rendesse necessaria per qualsiasi motivo la chiusura del Centro di Cottura, l'Amministrazione Comunale si riserva di affidare in via straordinaria alla Ditta aggiudicataria la fornitura dei pasti, alle stesse condizioni contrattuali in essere, pasti che la stessa potrà produrre presso uno stabilimento proprio, o di cui comunque abbia la disponibilità, comunque ritenuto idoneo dall'Amministrazione Comunale.

Qualora la Ditta aggiudicataria non sia in grado di fornire quanto sopra, l'Amministrazione Comunale si riserva di affidare il servizio ad altra Ditta, limitatamente al periodo di chiusura della cucina, senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare diritti a compensi.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di un anno (1) scolastico (escluso eventuali opzioni), con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico così come definita dal calendario regionale fino alla chiusura della scuola primaria e secondaria di primo grado e della scuola dell'infanzia.

L'appalto si riferisce all'a.s. 2019/2020.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad un ulteriore un anno scolastico (a.s. 2020/2021) per un importo di € 1.762.619,67, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima dell'inizio del servizio.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nel successivo anno dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento, come di seguito indicato "Gestione del Centro Cottura Don Minzoni" per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 5.287.859,01 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'esecuzione del servizio potrà avere inizio anche nelle more della stipulazione del contratto.

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare 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 giorni previsti dal calendario scolastico regionale;
- b) sulla base dei calendari integrativi dei singoli Istituti 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 refezione nelle scuole. In tal caso dell'interruzione del servizio verrà data informazione all'appaltatore con almeno 10 giorni di anticipo.

Art. 3 – Periodo di prova

Per i primi 3 (tre) mesi di vigenza del contratto, 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 unilateralmente, in qualsiasi momento, dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice tramite Pec.

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 – Verifica soddisfazione dell'utenza

L'Appaltatore è tenuto ad organizzare incontri illustrativi rivolti ai componenti delle Commissioni Mensa sull'attività del Centro Cottura secondo modalità che verranno concordate con l'A.C.

L'Appaltatore è tenuto ad adottare un proprio sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza. Di tale rilevazione dovrà essere fornito semestralmente (a dicembre e a giugno) un report all'A.C.

L'Appaltatore è infine tenuto a concordare con l'A.C. un piano di analisi dello scarto rilevato presso i Refettori, relativamente al quale dovranno essere forniti report trimestrali all'A.C.

Art. 5– Polizze assicurative

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo, l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, le seguenti Polizze Assicurative stipulate con una primaria Compagnia di Assicurazione nelle quali venga indicato espressamente che l'A.C. (suoi amministratori e dipendenti) debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti:

- Polizza Incendio:** riferita al rischio locativo (inteso quale responsabilità della ditta appaltatrice per danni cagionati all'edificio del centro cottura) con somma assicurata non inferiore a Euro 2.500.000,00 = (valore stimato di ricostruzione a nuovo del fabbricato medesimo); il contenuto dell'edificio (impianti, attrezzature arredi e quant'altro di proprietà comunale) dovrà essere assicurato con somma non inferiore a Euro 500.000,00 = (valore stimato a nuovo degli stessi); dovrà inoltre essere prevista garanzia per ricorso di terzi con massimale non inferiore a Euro 2.000.000,00=.
- Polizza RCT/RCO:** riferita all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate all'art. 1 del presente Capitolato, con massimale RCT di Euro 10.000.000,00= e RCO di almeno Euro 5.000.000,00= per sinistro con il limite di Euro 2.500.000,00= 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= danni da incendio a cose e locali di terzi derivanti da incendio di cose della ditta Appaltatrice con limite di risarcimento non inferiore a Euro 500.000,00=.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Nel caso di durata pluriennale del servizio, l'impresa si impegna a fornire copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza/appendici contrattuali, ecc) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza del contratto.

Art. 6 – Corrispettivo appalto

Il corrispettivo dell'appalto sarà quello risultante dalla percentuale di ribasso offerta dalla Ditta appaltatrice sul prezzo base di **€ 3,29 per ogni pasto, oltre Iva, esclusa la distribuzione.**

Per il servizio di distribuzione (che la Ditta dovrà svolgere nelle scuole contrassegnate con la sigla "SI" all'art. 1) sarà riconosciuto l'importo di **€ 1,26=** oltre Iva, a pasto, che andrà ad aggiungersi al prezzo di aggiudicazione. Tale importo sarà riconosciuto anche qualora si renda necessario affidare alla Ditta appaltatrice il servizio di distribuzione presso le scuole in cui al momento non è previsto.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati "Piatti e Grammature" (allegato n. 2), nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, le prestazioni di personale (nella Tabella n. 2 l'elenco del personale per la gestione funzionale del Centro Cottura) 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 assoggettarvisi 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.

Qualora venisse reintrodotta l'acqua minerale, verrà riconosciuto un importo pari a **€ 0,040 =**, IVA compresa, per ciascun pasto somministrato.

Tabella n. 2

PERSONALE PRESENTE PRESSO IL CENTRO COTTURA "DON MINZONI" AD APRILE 2019			
Mansione	Livello	Ore settimanali	Data assunzione
Cuoco	TERZO	40,00	01/03/2011
Cuoco	TERZO	40,00	01/07/2012
Dietista	TERZO	30,00	01/03/2011
Cuoco	QUARTO	20,00	16/09/2015
Dietista	QUARTO	20,00	06/09/2011
Dietista	QUARTO	20,00	07/09/2015
Aiuto cuoco	QUINTO	30,00	15/09/2015
Aiuto cuoco	QUINTO	39,00	16/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO	12,50	08/01/2016
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	26/09/2016
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	26/09/2016
Addetto Servizio Mensa	SESTO	12,50	09/01/2017
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	24/09/2018
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	24/09/2018

Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	09/10/2018
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	09/10/2018
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	16/10/2018
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	07/11/2018
Addetto Servizio Mensa	SESTO	15,00	07/01/2019
Addetto Servizio Mensa	SESTO	15,00	11/03/2019
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	20,00	01/05/1996
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	20,00	01/03/2011
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	32,00	01/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	20,00	07/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	17,50	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	12,50	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	10,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	25,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	17,50	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	21,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	10,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	20,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	17,50	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	20,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	12,50	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	17,50	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	10,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	10,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	23,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	34,50	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	10/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	12,00	11/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	10,00	12/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	13,75	21/09/2015
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	15,00	19/09/2016
Magazziniere	SESTO SUPER	40,00	07/09/2015
Magazziniere	SESTO SUPER	30,00	14/09/2015

Art. 7 - Fatturazioni, liquidazioni, cessioni del credito.

Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di servizio, complete delle note riportanti i pasti consegnati alle singole scuole.

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.

Dovranno essere altresì trasmesse alla P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare con cadenza trimestrale le schede periodiche della manutenzione delle attrezzature di cui all'art. 3 delle "Specifiche Tecniche". La mancanza delle schede di manutenzione costituisce giusta causa di sospensione dei termini di pagamento delle fatture.

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. 8 - 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. 9 – 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. 10 – 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, alle scuole 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 il Servizio Refezione Scolastica, 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 alle scuole superiori a 15 minuti, penale di €. 250,00= per ogni scuola;
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 singola scuola;
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. 11 - 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:

1. qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
2. in caso di apertura di una procedura di fallimento liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico dell'appaltatore;
3. in caso di cessione dell'attività ad altri;
4. in caso di mancata osservanza della normativa sul subappalto;
5. qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie;
6. uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito nel presente capitolato;
7. per interruzione non motivata del servizio;
8. per assenza ingiustificata del Responsabile di cui all'art. 7, cpv 8, della Specifiche Tecniche, sostituzione dello stesso con altra persona non preventivamente concordata con l'A.C. o qualora lo stesso non fosse più assegnato al Centro Cottura in via esclusiva e a tempo pieno;
9. per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle spettanze al personale dipendente;
10. per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'Amministrazione Comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
11. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dalle "Specifiche Tecniche";
12. 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;
13. violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. previsto dalla L.R.T. n.53/2000;
14. difformità nell'applicazione del progetto gestionale presentato in fase di offerta e accettato dall'Amministrazione Comunale;

15. mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto in sede di offerta;
16. 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 tre mesi 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. 12 – 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. 13 – 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. 14 – 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. 15 – 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. 16– 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. 17 – Privacy

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

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 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
SERVIZIO SUPPORTO ALLA SCUOLA
P.O. MENSE SCOLASTICHE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

**SPECIFICHE TECNICHE GESTIONALI
PER CENTRI DI COTTURA COMUNALI**

PERIODO SETTEMBRE 2019 – GIUGNO 2020

ART. 1 MODALITÀ DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice si impegna per tutta la durata dell'Appalto alla gestione del Centro Cottura per la fornitura di pasti confezionati 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 refezione si svolgerà tutti i giorni del calendario scolastico regionale, ad esclusione del sabato, per un totale di circa 189 giorni all'anno, salvo quanto previsto all'art 2 del capitolato di appalto.

Il numero dei pasti indicati per ciascuna scuola, 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 preposto delle singole scuole entro le 9,50 che indicherà altresì i pasti speciali (diete) da fornire. I dati delle presenze di ragazzi e adulti saranno trasmessi in via telematica, pertanto la ditta Appaltatrice dovrà essere in possesso di dotazioni informatiche (PC, tablet, ecc) adeguate per poter visionare e stampare i dati delle presenze, che saranno fruibili attraverso un applicativo web messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale (da ora A.C.).

Saranno in ogni caso pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Per le scuole che usufruiscono del servizio solo per alcuni giorni della settimana (c.d. moduli), il Comune si riserva di richiedere, con preavviso di 10 giorni, il pasto secondo i menù previsti in giorni diversi da quello nei quali i pasti vengono consumati, al fine di garantire una giusta alternanza delle pietanze.

La data di inizio effettivo del servizio di Refezione Scolastica sarà comunicata con un congruo preavviso; il termine del servizio coinciderà, in linea di massima, con quello dell'anno scolastico previsto dal calendario regionale per le scuole dell'obbligo, riservandosi il Comune di anticipare il termine suddetto a seconda delle esigenze delle singole scuole o posticiparlo per la scuola dell'Infanzia al 30 Giugno.

I dati giornalieri dei pasti da fornire ad ogni singola scuola, di cui all'art. 1 del Capitolato, sono calcolati dividendo il numero dei pasti previsti settimanalmente per i cinque giorni della settimana, quindi, mentre per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo a "tempo pieno" i dati giornalieri rimarranno pressoché invariati, per le altre scuole invece potranno verificarsi variazioni in più o in meno in relazione ai giorni di effettivo proseguimento dell'attività didattica nel pomeriggio.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, 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 scolastica, 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. Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione delle lezioni e quindi del servizio di refezione, nessun risarcimento potrà essere richiesto all'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 nelle scuole.

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 refettorio e per ogni tipologia di utenza (alunni, insegnanti, personale non docente). I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Per particolari esigenze del servizio i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta dell'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare, anche per singola classe.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il numero di porzioni ivi contenute e il nome/numero del refettorio 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 apposite ceste.

L'A.C. si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere il confezionamento dei pasti in «monoporzione», senza che la Ditta possa richiedere prezzi aggiuntivi.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro Cottura oppure presso i refettori (solo nei casi in cui la Ditta effettui presso gli stessi la distribuzione del pasto). Il trasporto della frutta deve essere effettuato in contenitori idonei.

ART. 3 STRUTTURE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE DATE IN USO

Il Comune concede in comodato gratuito all'appaltatore i locali destinati alla produzione pasti della cucina e gli office in oggetto e i relativi impianti ed attrezzature.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato, in contraddittorio, prima dell'inizio dell'erogazione del servizio, dai seguenti soggetti: gestore del Centro Cottura al 30.06.2019 (Responsabile della manutenzione del centro stesso), Comune di Firenze e aggiudicatario.

Sono oneri a carico dell'appaltatore la conservazione e la normale manutenzione ordinaria dei locali, compresi i servizi igienici e spogliatoi annessi alla cucina e di tutti gli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna, che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati.

Tutte le spese di manutenzione ordinaria sono a carico del concessionario, compreso i manufatti, le recinzioni ed ogni altra attrezzatura connessa con la gestione dello stesso, secondo le modalità e caratteristiche sotto definite e come meglio descritte nel Piano di Manutenzione elaborato dalla Direzione Servizi Tecnici del Comune di Firenze allegato n. 1 "Piano dettagliato degli interventi".

Il Piano di Manutenzione dovrà essere visionato, accettato ed integralmente rispettato dal Concessionario, che potrà proporre eventuali integrazioni Migliorative.

Contenuto del Piano di Manutenzione è l'ordinaria manutenzione a carico del Concessionario, che riguarda a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) riparazione e rifacimento di parti di intonaci esterni ed interni, tinteggiature esterne ed interne, riparazione di rivestimenti e pavimenti interni;
- b) riparazione e sostituzione di parti accessorie, comprese le specchiature opache e vetrate, di infissi e serramenti interni ed esterni;

- c) verniciatura periodica dei pali metallici, siano essi per recinzione aerea o pali di illuminazione, dei cancelli, della recinzione, di tutte le opere metalliche presenti, riparazione e sostituzione della rete di recinzione, e reti interne all'impianto comprese le recinzioni aeree;
- d) riparazione e mantenimento delle pavimentazioni delle aree di attività sportiva e
- e) manutenzione delle aree esterne siano esse pavimentate che a verde;
- f) riparazione e sostituzione di tutte le parti mobili ed immobili delle aree di attività sportiva quali panchine, porte di gioco, etc.....;
- g) manutenzione ordinaria del verde, esclusa la potatura degli alberi ad alto fusto che rimane a carico dell'Amministrazione comunale, limitatamente alle piante il cui apparato radicale ricade all'interno dell'area consegnata e per la quale dovranno sempre essere richieste le prescritte autorizzazioni alla Direzione Ambiente. Nell'ambito della manutenzione ordinaria delle alberature è altresì esclusa la valutazione di stabilità secondo il sistema V.T.A (Visual Tree Assessment) che rimane a carico dell'Amministrazione comunale;
- h) vuotatura delle fosse biologiche e pulizia periodica dei pozzetti;
- i) efficiente manutenzione dei pozzi artesiani;
- j) riparazione e sostituzione di apparecchi sanitari e relative rubinetterie, autoclavi, irrigatori e relative centraline, con apparecchi omologhi di qualità equivalente o superiore;
- k) riparazione e sostituzione di porzioni di tubazioni di adduzione e di irrigazione esterna, riparazioni o sostituzioni di porzione di tubazioni interne per acqua fredda, calda e di riscaldamento, comprese le relative opere murarie;

Manutenzione ordinaria degli **impianti elettrici e speciali**, così come previsto dal P.D.I. (Piano Dettagliato degli Interventi) allegato n. 1 "Piano dettagliato degli interventi". La manutenzione dovrà avere carattere preventivo tramite verifiche, controlli e attività periodiche e carattere correttivo tramite le riparazioni dei guasti e le eventuali sostituzioni delle apparecchiature per il ripristino delle funzionalità degli impianti. In particolare, rientrano nella manutenzione ordinaria, come previsto dalla normativa vigente in materia, gli interventi che riguardano tutte le opere di **riparazione, rinnovamento e sostituzione** anche totale, delle varie apparecchiature necessarie ad integrare/ mantenere in efficienza gli impianti elettrici e speciali esistenti anche a seguito della vetusta dell'apparecchiatura.

Gli impianti da mantenere, ove presenti, sono i seguenti (con **riparazione, rinnovamento e sostituzione, anche totale**)

- cabina elettrica: quadri elettrici di Media Tensione, trasformatori, relè di protezione MT, interruttori di media tensione, quadri elettrici di bassa tensione, interruttori di bassa tensione, UPS e gruppi soccorritori di continuità, rete di distribuzione in media tensione costituita da cavi elettrici, blindosbarre, canalizzazioni e passerelle;
- tutti i quadri elettrici di bassa tensione presenti nell'impianto, interruttori automatici di bassa tensione (magnetotermici e differenziali), pulsante e relativo impianto di sgancio generale dell'impianto elettrico;
- impianto di messa a terra (pozzetti, dispersori, connessioni);
- impianto di protezione contro le scariche atmosferiche;
- impianti di rifasamento;
- impianti fotovoltaici;
- colonnine di ricarica veicoli elettrici;
- UPS e soccorritori;
- Gruppi elettrogeni;
- Rete di distribuzione di bassa tensione (canalizzazioni, cavi elettrici, ecc..)
- Illuminazione ordinaria e di emergenza/sicurezza e relativi componenti (lampade, accenditori, reattori elettronici o ferromagnetici, starter, apparecchi di accensione, timer, interruttori crepuscolari, ecc..);

- Verifiche della stabilità degli ancoraggi dei corpi illuminanti, dei ventilatori a pale ed altri elementi dell'impianto elettrico appesi a soffitto;
- Impianti di rilevazione ed allarme incendio e suoi componenti (rilevatori di fumo, centrale antincendio, targhe ottico-acustiche, pulsanti di attivazione);
- Impianto antintrusione e suoi componenti (centrale, volumetrici, contatti magnetici, sirene, barriere);
- Impianto TVCC e suoi componenti (centrale, telecamere, registratori, ecc.);
- Cancelli motorizzati e sbarre automatiche e loro componenti (centraline, attivatori a chiave, segnalatori acustico-luminosi, ecc.);
- Impianti di diffusione sonora e suoi componenti (centrale, altoparlanti, microfoni, amplificatori, mixer, ecc.);
- Impianto di trasmissione dati e suoi componenti (armadi rack, permutatori, switch, ecc.);
- Impianti elettromeccanici trasportatori e suoi componenti (quadro di manovra, centralina oleodinamica, dispositivo bidirezionale, argano e funi di manovra, ecc.);

Verifica biennale degli impianti di messa a terra ai sensi del DPR 462/01, con pagamento dei relativi oneri;

Manutenzione ordinaria degli **impianti meccanici**, così come previsto dal P.D.I. (Piano Dettagliato degli Interventi) allegato n. 1 "Piano dettagliato degli interventi". La manutenzione dovrà avere carattere preventivo tramite verifiche, controlli e attività periodiche e carattere correttivo tramite le riparazioni dei guasti e le eventuali sostituzioni delle apparecchiature per il ripristino delle funzionalità degli impianti. In particolare, rientrano nella manutenzione ordinaria, come previsto dalla normativa vigente in materia gli interventi che riguardano tutte le opere di **riparazione, rinnovamento e sostituzione**, anche totale, delle varie apparecchiature necessarie ad integrare/mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti anche a seguito della vetusta dell'apparecchiatura.

La manutenzione dovrà essere eseguita sulla seguente tipologia di impianti presenti all'interno della struttura:

- manutenzione degli impianti di **climatizzazione invernale ed estiva**;
- manutenzione degli impianti di trattamento acqua;
- verifica periodica dei presidi antincendio (estintori, naspi, idranti ove presenti, gruppo di pressurizzazione antincendio);
- Impianti idrico sanitari, Acqua calda, Acqua fredda, Acqua miscelata, sanitari, erogatrici docce, pulsantiere e/o miscelatori, griglie di scarico, pozzetti etc.
- impianti di trattamento acqua piscina
- impianti di trattamento acqua circuiti primari e circuito sanitari
- impianti sollevamento acque meteoriche e di acque reflue ove presenti
- impianto solare termico
- impianti di irrigazione compreso gruppi di spinta, accumuli, irrigatori e programmatori
- impianto addolcitore, con compilazione del registro delle operazioni e dei controlli
- impianti di trattamento aria (UTA (unità trattamento aria), canalizzazioni, bocchette, filtri, diffusori, stato di conservazione eventuali pannellature di coibentazione.)
- impianti elettrici e quadri elettrici sistemi di gestione a servizio degli impianti meccanici
- Impianti di trattamento acqua di pozzo (ove presenti)
- Impianto gas, distribuzione, sezionamento, e rilavazione.

Gli impianti da mantenere, ove presenti, sono i seguenti (con **riparazione, rinnovamento e sostituzione**, anche totale):

- Caldaie
- Gruppi frigo

- Pompe di calore
- Bollitori
- Circolatori
- Scambiatori
- Unità Trattamento Aria e suoi componenti (motori, ventole, filtri, apparecchiature di controllo etc.), Impianto di umidificazione
- Estrattori e suoi componenti
- Valvolame
- Tubazioni
- Coibentazione tubazioni e canalizzazioni di distribuzione
- Guarnizioni
- Pressostati
- Flussostati
- Valvole di sicurezza e sicurezze INAIL, vasi di espansione (sostituzione ogni 5 anni)
- Rete Scarichi
- Apparecchi sanitari (lavandini, WC, cassette di scarico, rubinetterie, miscelatori, pulsantiere, erogatrici docce, ausili per WC Disabili)
- Radiatori
- Aerotermi
- Bocchette e diffusori impianti aeraulici
- Canalizzazioni di distribuzione
- Autoclave
- Serbatoi inerziali e quelli in pressione
- Cloratori
- Analizzatori
- Dosatori
- Addolcitori
- Iniettori
- Stazioni di spinta e pressurizzatori (autoclave)
- Pompe di alimentazione e di rilancio
- Pompe di ricircolo
- Impianti di filtrazione sia al quarzo sia a diatomee
- Prefiltri
- Servocomandi e motorizzazione delle apparecchiature di regolazione
- Apparecchiature elettroniche sia di comando sia di gestione di tutti gli impianti
- Abbattitori e suoi componenti
- Condotti di evacuazione e suoi componenti canna fumarie, camini di ventilazione
- Apparecchiature di controllo
- Estintori
- Idranti (Uni 45, UNI 25, UNI 70 attacco VVF ove presenti)
- Gruppo di pressurizzazione UNI antincendio e serbatoi di accumulo ove presenti
- Cartellonistica di sicurezza
- Impianto addolcitore
- Impianti elettrici e quadri elettrici e sistemi di gestione a servizio degli impianti meccanici
- Impianto di rilevazione gas, Impianto gas, Valvola intercettazione gas (elettrovalvola ove presente), Rampa gas

La manutenzione ordinaria degli **impianti meccanici prevede anche:**

- Nomina del terzo responsabile e manutenzione ordinaria delle centrali termiche in caso di valutazione delle utenze, così come previsto dalla Legge 10/91, dal D.P.R. 412/93 integrato dal D.P.R. 551/99, DM 37/08 (ex Legge 46/90 s.m.i.) e D.P.R. 447/91 integrate D.P.R. 392/9;

- Rinnovo/voltura del certificato di prevenzione incendi, relativamente all'impianto termico;
- Pratiche INAIL relativamente all'impianto termico ed idrico;
- Sostituzione ogni 5 anni delle sicurezze INAIL;
- Redazione ed aggiornamento periodico del registro dei controlli antincendio con timbro e firma da parte di ditta specializzata
- Redazione ed aggiornamento periodico del registro dei controlli di Centrale Termica con timbro e firma da parte di ditta specializzata
- Redazione ed aggiornamento periodico del registro dei controlli Legionella con timbro e firma da parte di ditta specializzata
- Redazione ed aggiornamento del libretto di manutenzione così come previsto dal D.P.I. (Piano dettagliato degli interventi)
- Redazione ed aggiornamento degli interventi periodici di sanificazione ed analisi dell'aria e dell'acqua e relative schede di sicurezza dei prodotti utilizzati, oltre alla redazione del rapporto di analisi fatto da parte di laboratorio specializzato.
- Denuncia FGAS per impianti di condizionamento da parte della ditta manutentrice

Oneri connessi all'intestazione del certificato di prevenzione incendi, laddove presente, quali pagamento della tariffa e documentazione necessaria per il rinnovo;

Oneri connessi all'intestazione della licenza di pubblico spettacolo, laddove presente, quali redazione della relazione previsionale di impatto acustico sull'attività svolta e verifica periodica annuale degli impianti elettrici e meccanici tecnologici a firma di un tecnico abilitato ed il pagamento degli oneri riguardanti il funzionamento dell'impianto, quali gli importi necessari per garantire il mantenimento dell'omologazione degli spazi di attività sportiva da parte delle federazioni;

Oneri connessi alla corretta manutenzione del defibrillatore ove presente.

Nel caso di inadempienza detti interventi saranno effettuati direttamente dall'Amministrazione Comunale con addebito delle relative spese al concessionario.

È fatto obbligo al Concessionario di presentare, entro il mese di settembre di ciascun anno, la relazione della situazione dell'impianto, comprendente gli interventi di ordinaria e l'aggiornamento del Piano di Manutenzione con il programma delle attività da effettuarsi sull'impianto durante l'anno successivo; quest'ultimo potrà anche essere modificato dall'Amministrazione Comunale, nel caso in cui sia riscontrata una inadeguatezza del medesimo.

Il Comune dovrà comunque essere informato per iscritto prima dell'inizio del servizio circa la/le ditta/e di cui l'appaltatore intende avvalersi per la manutenzione di ogni opera, impianto e attrezzatura.

Al momento dell'offerta le ditte concorrenti dovranno dichiarare di avere preso visione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature di lavorazione, nonché dell'ubicazione dei refettori da fornire e che il prezzo offerto tiene conto dello stato e delle possibilità d'uso degli impianti ed attrezzature messe a disposizione, anche se ciò comportasse da parte della ditta l'eventualità di integrazioni ritenute necessarie dalla ditta medesima per garantire sicurezza e funzionalità del servizio in ogni suo aspetto, con particolare riferimento al rispetto dei tempi e delle temperature dei pasti nei refettori.

Qualora si rendessero necessari interventi di manutenzione ordinaria e di riparazione per la rimessa in pristino delle opere edili, idrauliche, meccaniche, elettriche ed apparecchiature, questi dovranno essere effettuati a cura dell'appaltatore entro 20 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza, salvo diverse indicazioni dell'A.C., legate a contingenti questioni di urgenza (somme urgenze per

messa in sicurezza, verbali ASL, ecc....) in concomitanza delle quali sarà richiesto l'intervento immediato. Trascorso il termine suddetto senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale. Qualora venisse comminata una sanzione da parte dell'ASL per la mancata esecuzione, nei tempi previsti dal relativo Verbale, di opere di manutenzione ordinaria di competenza della I.A., tale sanzione sarà addebitata alla Ditta stessa. Pertanto sarà cura della Ditta trasmettere alla Direzione Istruzione, nel più breve tempo possibile, a mezzo fax, copia del Verbale ASL, al fine di attivare il controllo ed il monitoraggio delle attività di spettanza della Ditta stessa.

In particolare per quanto riguarda le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrici, ecc.) si precisa che la ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese alla loro manutenzione compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte scelte d'intesa con il Comune individuate prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui le apparecchiature in dotazione al Centro (attrezzature fisse, mobili e arredi) non fossero più riparabili, la loro sostituzione è a totale carico dell'I.A., così come tutte le spese inerenti la rimozione e lo smaltimento delle attrezzature sostituite. Dovrà comunque essere comunicata all'A.C. la tipologia (marca e modello) dell'apparecchiatura fornita in sostituzione. L'A.C. dovrà comunicare per iscritto il suo assenso e nel caso in cui la tipologia scelta non fosse di suo gradimento, l'I.A. dovrà uniformarsi alle indicazioni che saranno impartite. Al termine dell'appalto le attrezzature sostituite rimarranno di proprietà dell'A.C.

Per ogni tipologia di opera di manutenzione di tipo edile, impiantistica e impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra individuate. La Ditta appaltatrice è obbligata a presentare alla Direzione Istruzione, con tale frequenza trimestrale, la schede dei suddetti interventi manutentivi effettuati nel trimestre, su strutture, impianti ed attrezzature.

Le attrezzature che la ditta affidataria ritenesse necessario mettere a disposizione, in aggiunta a quelle presenti in cucina, per garantire efficienza ed efficacia del servizio rimarranno di proprietà della ditta medesima senza che null'altro sia dovuto da parte dell'Amministrazione Comunale. Resta inteso che l'installazione, il collaudo, la manutenzione e il mantenimento in stato di efficienza di tali apparecchiature resta a totale carico e responsabilità della I.A.

Ogni suddetta nuova attrezzatura è comunque subordinata al preventivo esame ed assenso da parte dell'Amministrazione Comunale, come pure qualunque integrazione degli impianti che fosse ritenuta necessaria dalla ditta appaltatrice.

Eventuali integrazioni degli impianti apportate dalla ditta, previo parere favorevole dei tecnici dell'Amministrazione Comunale, rimarranno, al termine del servizio, di proprietà del Comune, salvo diverse indicazioni.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.

Sono altresì oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche. Prima dello scadere del tempo contrattuale, la Ditta dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti ed eventuali fosse, e dichiarare per iscritto tale circostanza, allegando documentazione attestante tale servizio svolto.

Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari alla struttura del Centro Cottura, questi dovranno essere immediatamente segnalati alla Direzione Istruzione che li trasmetterà alla competente Direzione Servizi Tecnici del Comune.

B) Interventi manutentivi zone office e locali connessi

Sono oneri a carico della Ditta appaltatrice la conservazione e la normale manutenzione ordinaria dei locali "office", compresi gli eventuali servizi igienici a questi afferenti, spogliatoi e disimpegno, esclusivi e annessi e/o funzionali all'office e di tutti gli impianti e attrezzature e mobili ivi contenuti, che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati. Sono in particolare a carico della Ditta appaltatrice il lavoro di manutenzione ordinaria delle opere edili, idrauliche, meccaniche ed elettriche nonché la vuotatura e ripulitura di pozzetti e fosse biologiche relative ai locali suddetti come descritto nell'allegato n. 1 "Piano dettagliato degli interventi".

Il Comune dovrà essere comunque informato per iscritto prima dell'inizio del servizio circa la/e ditta/e di cui l'appaltatore intende avvalersi per la manutenzione di ogni opera impianto e di ogni attrezzatura.

Qualora si rendessero necessari interventi di manutenzione ordinaria e di riparazione per la rimessa in pristino delle opere edili, idrauliche, meccaniche, elettriche ed apparecchiature, questi dovranno essere effettuati a cura dell'appaltatore entro 20 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza, salvo diverse indicazioni dell'A.C., legate a contingenti questioni di urgenza (somme urgenze per messa in sicurezza, verbali ASL, ecc....) in concomitanza delle quali sarà richiesto l'intervento immediato. Trascorso il termine suddetto senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale. Qualora venisse comminata una sanzione da parte dell'ASL per la mancata esecuzione, nei tempi previsti dal relativo Verbale, di opere di manutenzione ordinaria di competenza della I.A., tale sanzione sarà addebitata alla Ditta stessa. Pertanto sarà cura della Ditta trasmettere alla Direzione Istruzione, nel più breve tempo possibile, a mezzo fax, copia del Verbale ASL, al fine di attivare il controllo ed il monitoraggio delle attività di spettanza della Ditta stessa.

Nelle zone office ove prevista la lavastoviglie, di proprietà comunale, dovrà essere usata a complete spese della ditta stessa, compresi gli oneri per la manutenzione e le sostituzioni di pezzi di ricambio e a tutte le condizioni di manutenzioni previste per i macchinari del Centro Cottura sopra ricordato. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a proprie cure e spese all'installazione di pompe e/o di altri dispositivi idonei che si rendessero necessari per assicurare regolare pressione nell'acqua e, di conseguenza, un regolare buon funzionamento della macchina.

Qualora nel corso della fornitura si rendesse necessaria la sostituzione della lavastoviglie in dotazione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a ciò a propria cura e spese, comprese quelle relative allo smaltimento della vecchia attrezzatura; l'attrezzatura nuova rimarrà comunque di proprietà dell'A.C. al termine dell'appalto.

In questo caso dovrà comunque essere comunicata all'A.C. la tipologia (marca e modello) dell'apparecchiatura in sostituzione. L'A.C. dovrà comunicare per iscritto il suo assenso e nel caso in cui la tipologia scelta non fosse di suo gradimento, l'I.A. dovrà uniformarsi alle indicazioni che saranno impartite. Al termine dell'appalto le attrezzature sostituite rimarranno di proprietà dell'A.C. Per ogni tipologia di opera di manutenzione di tipo edile, impiantistica e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra individuate. La Ditta appaltatrice è obbligata a presentare alla Direzione Istruzione, con tale frequenza trimestrale, la schede dei suddetti interventi manutentivi effettuati nel trimestre, su strutture, impianti ed attrezzature.

Sono altresì oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche. Prima dello scadere del tempo contrattuale, la Ditta dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti ed eventuali fosse, e dichiarare per iscritto tale circostanza, allegando documentazione attestante tale servizio svolto.

Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari ai locali office e servizi annessi, questi dovranno essere immediatamente segnalati alla Direzione Istruzione che gli trasmetterà alla competente Direzione Servizi Tecnici del Comune.

C) Oneri e/o prestazioni in merito alla prevenzione incendi

Sarà a carico della Ditta Aggiudicatrice:

la presentazione al Comando provinciale dei VVF dell'attestazione di rinnovo periodico entro la data di scadenza del certificato di prevenzione incendi (CPI) in corso di validità. La prestazione è comprensiva del versamento (bonifico) degli oneri per l'istruttoria della pratica e dell'asseverazione di "professionista antincendio" (ex legge 818/84);

i controlli e la manutenzione periodica degli specifici impianti/presidi antincendio (impianto allarme, rilevazione fumi, estintori, idranti o naspi, rilevazione gas, ecc.) secondo le specifiche normative vigenti in materia;

volturazione della pratica antincendio in modo che il CPI (o il rinnovo dello stesso) sia richiesto e concesso al soggetto titolare/gestore dell'attività. La volturazione potrebbe riguardare anche la centrale termica, se di tipo autonomo ed al solo servizio del centro cottura.

D) Controlli, verifiche e rispetto norme di sicurezza e prevenzione

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

L'appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Per le operazioni suddette la ditta dovrà nominare un Responsabile professionalmente qualificato (manutentore), il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto all'A.C. all'inizio del servizio. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa constatazione e valutazione fra le parti.

E' fatto obbligo alla I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento alle disposizioni di cui al DLgs. 9 aprile 2008, n. 81.

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

Per quanto riguarda i locali del/dei centro/i di cottura dati in comodato gratuito, non sono stati rilevati rischi specifici legati alla struttura, salvo quelli conseguenti alla normale gestione del servizio.

E' a carico dell'I.A. la redazione del Piano di Valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro relativamente:

a tutti i locali del Centro di Cottura dati in comodato [compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.];

alle zone "office" presenti nelle scuole nelle quali la Ditta effettua la distribuzione dei pasti [compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui la Ditta faccia uso esclusivo].

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

Si precisa inoltre che, al fine di evitare rischi da interferenza, l'utilizzo delle zone office in comune tra scuola dell'infanzia comunale e primaria, potrà avvenire da parte del personale della Ditta

Appaltatrice solo al termine delle operazioni di lavaggio e pulizia a cura del personale comunale preposto.

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

A richiesta della stazione appaltante, il soggetto aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad esso competono in materia.

Ai sensi del più volte citato DLgs. 81/2008 e della L.R. 38/2007 e ss.mm., il soggetto aggiudicatario è tenuto:

- a comunicare alla stazione appaltante i rischi specifici che verranno introdotti nell'ambiente di svolgimento dei servizi espletati, in quanto derivanti dai servizi stessi;
- ad impiegare, nell'esecuzione dei servizi affidati, personale avente capacità professionali adeguate al servizio da svolgere ed in regola circa gli obblighi datoriali;
- all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
- a concordare con l'A.C. le specifiche modalità di esecuzione dei servizi, congiuntamente alle misure di prevenzione e protezione da adottare per l'espletamento di servizi che, potenzialmente, possono presentare rischi di incendio, esplosione, proiezione di materiali, emissione di polveri, fumi, gas, rumore, etc.;
- a non riversare residui di sostanze pericolose e/o inquinanti per le persone e per l'ambiente, nelle condutture della rete fognaria o nei cassonetti pubblici;
- a non procedere, a qualsiasi titolo, all'accumulo o deposito di scorte di materiali, attrezzi etc. lungo le vie di circolazione e di esodo, lungo i vani antiscaie ed in prossimità delle porte di emergenza oltre che nei luoghi accessibili al pubblico;
- ad osservare, nei confronti del personale adibito al servizio, gli obblighi propri dei datori di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
- a portare a conoscenza del personale addetto ai servizi (conoscenza da comprovare con firma per presa visione degli interessati) il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigere, dallo stesso, il completo rispetto.

ART. 4 PULIZIE E DISINFEZIONI

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro di cottura e delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni Ditta, nel proprio Manuale di Autocontrollo prevedere articolazioni più capillari:

A) Operazioni giornaliere

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, eventuale ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti e con

l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

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

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in soluzioni disinfettanti oppure lavati nella lava pentole/lavastoviglie qualora esistente.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti specifici.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli apposti armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro sarà del tipo igienizzante.

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

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

B) Operazioni settimanali

Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti e sanificanti.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con appositi detergenti e sanificanti.

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

C) Operazioni trimestrali

Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di trattamento aria ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

D) Pulizie straordinarie

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia straordinaria del Centro Cottura che si rendesse necessaria a seguito interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'A.C. in qualsiasi momento dell'appalto, compreso l'inizio del servizio medesimo.

E) Monitoraggio Agenti Infestanti

Presso i Centri di Cottura [nonché le relative aree esterne di pertinenza] ed i refettori dove viene svolto il servizio di distribuzione dei pasti, l'Impresa appaltatrice deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia. Successivamente l'I.A. deve effettuare interventi di monitoraggio degli agenti infestanti con cadenza almeno mensile a far data dall'inizio del servizio, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte dei tecnici ASL.

In presenza di infestazioni la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

ART. 5 ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore le spese per il telefono e linee ADSL, gli oneri per i consumi di energia elettrica, gas di città, acqua, nonché 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, sia all'interno del Centro di Cottura che nei terminali di distribuzione, fornendo i contenitori e gli appositi sacchi.

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

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di notificare l'attività della gestione del Centro di cottura agli enti preposti.

ART. 6 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 delle Mense Scolastiche; 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 di tali prodotti.

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.

Per particolari necessità o progetti delle scuole che usufruiscono della R refezione Scolastica, potranno essere richiesti alimenti non previsti nel seguente elenco, previo accordo ed autorizzazione con l'Ufficio Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare del Comune di Firenze.

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

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.

Carne di pollo senza/osso: sovracosce di pollo spellate e disossate ottenute da sezionamento di polli allevati nel rispetto delle caratteristiche richieste

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 pre affettato, 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, marcescenti 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: 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:

puliti

di pezzatura omogenea

sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali

privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)

privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.

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.l - 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;

Emmenthal, 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", "filetini" 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 (per cestini da viaggio o in caso di mancata/irregolare erogazione dell'acqua di rubinetto) 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 cl. 0,350 pro capite giornaliero durante il menù invernale e di cl. 0,500 pro capite giornaliero durante il menù estivo, salvo diverse necessità che verranno stabilite dall'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

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.

6.8. 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 le scuole e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

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.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con altro personale in tempi brevi.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, sarà quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni, monte ore, che risulterà esplicitato in tabelle da allegare all'offerta. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore presentato in sede di offerta, l'Impresa deve tempestivamente provvedere al reintegro del personale mancante. Potrà essere impiegato anche personale di Società a lavoro interinale per sostituzioni, nel rispetto delle norme legislative e contrattuali previste in materia di somministrazione di lavoro.

Ogni variazione del personale e/o del monte ore assegnato dovrà essere comunicata e approvata dall'A.C.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

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, delle scuole e delle Commissioni Mensa. In ogni caso l'assegnazione del Responsabile dovrà essere in via esclusiva per il presente appalto ed a tempo pieno.

Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate.

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.

Resta a carico dell'impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committente, come pure il Legale Rappresentante della Ditta appaltatrice ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa che dell'A.C.

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.

Dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, con le modalità ed i tempi previsti dalla Normativa vigente della Regione Toscana.

La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso i refettori - anche con memorandum affissi - al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Tali corsi devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati all'A.C. che vi potrà far partecipare anche propri incaricati, senza oneri aggiuntivi per l'Impresa aggiudicatrice.

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 alle due prevalenti tipologie di menù (uno invernale e uno estivo) che verranno comunicati alla I.A. all'inizio del servizio; i piatti che normalmente compongono i suddetti menù sono contenuti nei seguenti allegati: allegato n.1 "Menù inverno - estate a.s. 2019/2020" e allegato n.2 "Menù grammato inverno – estate a.s. 2019/2020

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 oltre dessert e/o banane al posto della frutta. E' a carico della'azienda la fornitura di cucchiari/cucchiaini per la somministrazione di frutta quali kiwi, fragole, ecc.

Il Comune si riserva di apportare, nel periodo di servizio e comunque all'inizio di ciascun anno scolastico, variazioni ai menù tenendo conto del costo complessivo presunto per ciascun ciclo mensile (oneri di preparazione compresi), senza che la Ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo per gli eventuali maggiori oneri.

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

Con preavviso di 3 giorni il Comune si riserva di ordinare, attraverso le direzioni scolastiche che indicheranno gli orari e luoghi di consegna, invece dei pasti sopraindicati ed alle stesse condizioni, 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;
- acqua minerale cl.50 in bottigliette PET;
- due tovaglioli di carta;
- un bicchiere.

L'A.C. potrà richiedere alla Ditta appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o di altre emergenze.

L'A.C. si riserva comunque di apportare modifiche alla composizione dei cestini in corso di appalto.

Il Comune si riserva per particolari occasioni di richiedere in alternativa al pasto del giorno menù particolari (etnici, vegetariani e a buffet) da concordare con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare. Il Comune si riserva altresì di richiedere alla Ditta Appaltatrice, in caso di adesione delle Scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali e alla "filiera corta", con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

Nel mercoledì delle Ceneri e nei venerdì della Quaresima, se non già prevista dal menù, dovrà essere fornita una dieta alternativa da concordare con l'A.C. per i docenti, non docenti e alunni che ne facciano richiesta.

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 dovrà altresì fornire l'acqua minerale in alternativa a quella di rubinetto, qualora la stessa sia prescritta dal certificato medico. L'acqua minerale dovrà avere le caratteristiche specificate dal certificato medico.

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 confezionate in vaschette monoporzioni contrassegnate dal nome e cognome dell'utente, dovrà essere indicato il contenuto (nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di privacy) ed inserite a loro volta in contenitori termici.

I pasti speciali verranno comunicati e precisati dalla scuola 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 degli alunni 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, 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;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- 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 del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- 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.

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione in ogni momento, dai rappresentanti delle Commissioni Mensa che avranno diritto ad un “assaggio” delle pietanze del giorno e il cui intervento è regolamentato da apposita Guida approvata dall’A.C. ed al quale anche la Ditta appaltatrice dovrà attenersi.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al Centro di cottura.

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 [compresa la fase della distribuzione laddove è a carico della Ditta appaltatrice], 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 mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell’anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione, nonché dell’acqua dei rubinetti utilizzata per riempire le brocche per la ricerca dei principali parametri chimici e batteriologici previsti per legge. I risultati di queste ultime analisi dovranno essere inviate tempestivamente all’Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

Dovrà altresì contenere la previsione di analisi almeno annuali sulle derrate indicate di volta in volta dall’Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare al fine di garantire l’assenza di OGM nelle stesse.

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 monoporzione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate alle scuole, 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:

- 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;
- 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;
- La macinatura e la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nelle 24 ore precedenti;
- 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;
- 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;
- Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti, salvo quanto previsto al precedente punto 1);
- Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne del peso superiore a 2/3 Kg.;
- Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- 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.
- I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

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.

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 refettorio, il numero e la tipologia delle diete speciali sarà comunicato all'Impresa entro le ore 09:50 da parte del personale scolastico preposto, anche con modalità telematiche.

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 nei refettori 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.

La consegna dei pasti avverrà per le scuole dell'infanzia ed e primaria dalle ore 11:50 alle ore 12:20. Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto dalle 12,45 alle 13,10 a secondo, degli orari dei turni previsti

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/o 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 dovranno essere consegnati a tutte le scuole entro le ore 10:00.

Qualora il menù del giorno preveda la somministrazione a fine pasto di un dessert, la Ditta dovrà provvedere ad inviare la frutta per la merenda di metà mattina dove è previsto il progetto "frutta a merenda".

Per le scuole medie inferiori servite nel corso della fornitura, la consegna dei pasti dovrà avvenire entro 20 minuti dal consumo in un arco di tempo compreso fra le 12:30 e le 13:30 secondo gli orari settimanali che saranno comunicati dalle scuole, fermo restando il limite delle due ore sopra previsto.

La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

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.

ART. 14 SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Nelle scuole indicate con la parola "SI", elencate all'art. 1 del Capitolato d'Appalto, la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione dei pasti comprensivo anche delle operazioni necessarie a riassetto i tavoli e alla sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio, corridoi di collegamento e altre zone usate per la distribuzione da effettuare al termine di ogni servizio. In tal caso la ditta dovrà provvedere anche al lavaggio dei piatti, stoviglie, bicchieri, brocche e quant'altro, attraverso l'utilizzo della lavastoviglie, o con altre modalità laddove questa non fosse disponibile, concordando con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare idonee soluzioni. In particolare, per le brocche e i bicchieri la Ditta dovrà provvedere periodicamente ad effettuare un idoneo trattamento anticalcare.

E' a carico della Ditta appaltatrice la fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso, le tovagliette devono riportare la scritta "Comune di Firenze" e devono essere realizzate con il logo del comune.

L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti, tenendo conto della differenziazione dei rifiuti medesimi.

Il servizio con gli oneri di distribuzione e riordino dei locali a carico della ditta appaltatrice dovrà avere inizio entro 10 giorni dalla data di preavviso e proseguirà fino al termine dell'anno scolastico, fermo quanto previsto all'art.1 del Capitolato circa la variazione delle scuole da fornire.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque almeno un'unità per ogni refettorio ed un rapporto di massimo 40 pasti per addetto nelle scuole primarie e 35 pasti per addetto nelle scuole dell'infanzia. Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare, a suo insindacabile giudizio, il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. All'inizio del servizio dovrà inoltre essere individuato, presso ciascun refettorio servito, un referente il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare

Nel caso in cui per qualsiasi motivo non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la ditta dovrà informare tempestivamente l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare Scolastica e concordare con lo stesso idonee soluzioni, i cui oneri sono comunque a carico della Ditta appaltatrice.

Qualora dovesse essere impiegato materiale monouso, la Ditta dovrà provvedere a proprie cure e spese, a fornirlo nelle quantità e con le caratteristiche da concordare con l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.

In particolare, sia per uso temporaneo oltre che per quei refettori non dotati di lavastoviglie, dovranno essere previsti 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), tutti realizzati in materiale eco compatibile.

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

La Ditta deve altresì provvedere al reintegro di tutti quei materiali che, all'inizio o nel corso del servizio, venissero a mancare per qualsiasi motivo.

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.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato, in numero congruo al numero dei refettori serviti. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune all'inizio del servizio stesso.

ART. 15 OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'I.A. per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura e non dovrà indossare anelli, bracciali, monili, orecchini, piercing, ecc...;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Sui tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione; si ricordano di seguito le operazioni da eseguire per il corretto utilizzo dell'acqua di rubinetto:
 - Prima di riempire le brocche, occorre far scorrere l'acqua del rubinetto abbondantemente per consentire una "ripulitura" delle tubature;
 - Pulire e sanificare opportunamente il/i rubinetto/i e i lavelli utilizzati per riempire le brocche;
 - Risciacquare accuratamente le brocche prima di riempirle;
 - Riempire le brocche poco prima dell'ora del pranzo; qualora le stesse, in considerazione della quantità, venissero riempite in anticipo e riposte su carrelli di servizio, si rende necessario che le stesse vengano ricoperte con tovaglioli o tovagliette di carta o altro materiale che comunque impedisca una contaminazione da polveri del contenuto;
 - Dopo l'uso le brocche dovranno essere lavate e sanificate con appositi prodotti e, ove possibile, lavate periodicamente in lavastoviglie.
 - Qualora l'acqua del rubinetto, dopo lo scorrimento di cui sopra, risultasse comunque non idonea, occorre che sia tempestivamente avvisato il centro di cottura di riferimento e sarà pertanto fornita l'acqua minerale necessaria; il Magazzino della Refezione Scolastica provvederà a reintegrare l'acqua minerale utilizzata in pari misura;
 - Nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, occorre che sia avvisato tempestivamente l'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare che provvederà a segnalare agli uffici competenti le anomalie riscontrate.
- Per ciascun refettorio devono essere sempre disponibili per gli utenti del servizio olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- Al fine di evitare abbassamenti della temperatura i pasti devono essere prontamente somministrati agli alunni, le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici e immediatamente richiusi

- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione dei pasti, dovrà iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze e completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni al momento della distribuzione.
- Dovrà altresì verificare la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico.
- I pasti speciali devono essere serviti prima dei pasti normali. In caso di mancata fornitura delle diete il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto all'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare.
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo, e i relativi piatti sono stati tolti dai tavoli.
- Il pane deve essere messo sul tavolo e aperto al momento in cui i bambini iniziano a consumare il secondo piatto. Su richiesta dell'Ufficio Mense scolastiche ed educazione alimentare una parte del pane potrà essere messo nel piatto della seconda pietanza prevista dal menù.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, salvo il prelievo da parte di soggetti/organizzazioni non lucrative di utilità sociale di cui all'art. 10 del Dlgs. N. 460/1997 e s.m.i.) che hanno aderito e sottoscritto apposito Protocollo dell'A.C. per progetti di recupero degli avanzi sulla base della normativa vigente (Legge n. 166 del 19/8/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi") oppure il prelievo da parte di gattaie regolarmente autorizzate dall'A.C.; in mancanza dei suddetti prelievi autorizzati, gli avanzi di cibo dovranno essere gettati, in maniera differenziata, nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi. Lo smaltimento del cibo avanzato, dovrà essere effettuato, dopo l'uscita dei ragazzi dal refettorio; si raccomanda di evitare che l'inserimento nei sacchi dei rifiuti degli avanzi del pranzo avvenga nel momento in cui gli alunni sono ancora presenti nel refettorio.

Il personale addetto dovrà inoltre collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dalle singole scuole e/o dall'Ufficio Mense Scolastiche ed educazione alimentare) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati [carta, multimateriale, organico, compostiera] ubicati in prossimità delle scuole medesime. La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare i refettori di appositi raccoglitori con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti.

Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché all'eventuale pulitura dei pavimenti e lavaggio degli stessi.

Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti e messi a disposizione degli utenti.

In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla Ditta Appaltatrice alcun corrispettivo.

Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi

(carrelli, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, della zona office, degli eventuali corridoi di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali (anche esterne) e dei servizi igienici afferenti al refettorio.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri sia interni che esterni, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.

La Ditta Appaltatrice dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria, di tutti i locali per i quali sono a suo carico le pulizie giornaliere sopra ricordate, che si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni e esterni dei refettori e delle zone interessate ai lavori. Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie sono a totale carico della Ditta Appaltatrice.

ART. 16 - 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 "Affermazioni 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.

Informazione agli utenti

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

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

Provenienza territoriale degli alimenti;

Stagionalità degli alimenti;

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i

supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

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

Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali - punto 5.5. DM 25/07/2011)

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

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari:

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

Riduzione e gestione dei rifiuti:

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

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

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)

Procedura aperta per la gestione del
Centro Cottura Comunale DON MINZONI

Anno Scolastico 2019/2020

Ditta:

Menù	Settimana	Lunedì				Martedì				Mercoledì				Giovedì				Venerdì				TOTALE			
		Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.
Estivo	1°	525	0	0	0	570	0	0	0	580	0	0	0	480	0	0	0	770	0	0	0	2.925	0	0	0
	2°	620	0	0	0	520	0	0	0	930	0	0	0	580	0	0	0	400	0	0	0	3.050	0	0	0
	3°	720	0	0	0	590	0	0	0	405	0	0	0	620	0	0	0	460	0	0	0	2.795	0	0	0
	4°	520	0	0	0	785	0	0	0	520	0	0	0	470	0	0	0	655	0	0	0	2.950	0	0	0
		11.720	0	0	0																				

Menù	Settimana	Lunedì				Martedì				Mercoledì				Giovedì				Venerdì				TOTALE			
		Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.	Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.
Invernale	1°	375	0	0	0	795	0	0	0	645	0	0	0	445	0	0	0	510	0	0	0	2.770	0	0	0
	2°	720	0	0	0	560	0	0	0	560	0	0	0	715	0	0	0	545	0	0	0	3.100	0	0	0
	3°	610	0	0	0	540	0	0	0	650	0	0	0	695	0	0	0	770	0	0	0	3.265	0	0	0
	4°	685	0	0	0	490	0	0	0	395	0	0	0	480	0	0	0	620	0	0	0	2.670	0	0	0
		11.805	0	0	0																				

TOTALE			
Tot. Gr.	Bio	Fil corta	Equo S.
23.525	0	0	0

Totale
ESTIVO e
INVERNALE

ATTENZIONE - EVIDENZIARE IN GIALLO I PRODOTTI DI FILIERA CORTA TOSCANA

SECONDA SETTIMANA					Martedì					Mercoledì					Giovedì					Venerdì				
Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Contro Equo S.		Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Contro Equo S.		Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Contro Equo S.		Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Contro Equo S.		Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Contro Equo S.	
Pasta	80				Orzo	80				Pasta all'uovo	40				Pasta	80				Pasta	30			
Piselli surg	20				Riso parb/semint/int	80				Zucchine	100				Pomodori insalatari/pomodori pelati	50				Ceci secchi	30			
Zucchine	30				Pomodori pelati	50				Odori/spesie	ϕ				Olive	10				Odori	ϕ			
Carote	30				Odori	ϕ				Olio	5				Basilico	5				Olio	5			
Odori	ϕ				Olio	5				Latte	30				Olio	5				Parmigiano reggiano	5			
Olio	5				Parmigiano reggiano	5				Burro	5				Suino magro	70				Cuori di filetto di merluzzo/nasello surg.	70			
Parmigiano reggiano	5				Pollo s/osso	70				Farina	5				Farina	ϕ				Aglio/prezzemolo	ϕ			
Uovo pastorizzato	30				Odori	ϕ				Parmigiano reggiano	5				Odori	ϕ				Capperi/origano/limone	ϕ			
Patate	80				Olio	5				Pasta all'uovo	40				Olio	5				Olio	5			
Ricott/latte/parmigiano reggiano	30				Insolata	20				Basilico	15				Zucchine	150				Fagiolini surgelati/carote/zucchine	150			
Olio	5				Olio	5				Pinoli	5				Aglio/prezzemolo	ϕ				Olio	5			
Carote	100				Pane integrale	50				Odori/spesie	ϕ				Olio	5				Pane intergale	50			
Olio	5				Fruita	150				Olio	5				Pane integrale	50				Crostata	50			
Pane integrale	50									Latte	30				Fruita	150								
Fruita	150									Burro	5													
										Farina	5													
										Parmigiano reggiano	5													
										Stracchini/ricotta/mozzarella	70													
										Caciotta	50													
										Pomodori insalatari	80													
										Cetrioli	70													
										Olio	5													
										Biete surg.	150													
										Olio	5													
										Pane bianco	50													
										Banana	150													
Totale gr.	820	0	0	0	Totale gr.	520	0	0	0	Totale gr.	930	0	0	0	Totale gr.	580	0	0	0	Totale gr.	400	0	0	0

allegato n.15 - Tabella derrate alimentari.xlsx

SECONDA SETTIMANA					Martedì					Mercoledì					Giovedì					Venerdì				
Lunedì					Martedì					Mercoledì					Giovedì					Venerdì				
Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Eqno S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Eqno S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Eqno S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Eqno S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Eqno S.
Orozo	30				Riso parboiled/semiintegrale/integrale	80				Pasta	30				Pasta	80				Pasta	80			
Patate	50				Burro	5				Ceci secchi	30				Cavolo nero	50				Pomodori pelati	50			
Cavolo cappuccio/cavolo nero/cavolfiore	100				Odori	qb				Odori	qb				Aglio	qb				Odori	qb			
Odori	qb				Parmigiano reggiano	5				Olio	5				Olio	5				Olio	5			
Olio	5				Cuori di filetti di merluzzo/nasello surg.	70				Parmigiano reggiano	5				Parmigiano reggiano	5				Parmigiano reggiano	5			
Parmigiano reggiano	5				Pomodori pelati	50				Stracchino/ricotta/mozzarella	70				Broccoli/piselli surg./fagiolini surg.	80				Uovo pastorizzato	60			
Patate	50				Farina/aglio/prezzemolo	qb				Caciotta	50				Aglio	qb				Porri	50			
Porri	70				Olive	5				Finocchi	150				Olio	5				Ricotta	20			
Odori	qb				Olio	5				Olio	5				Parmigiano reggiano	5				Parmigiano reggiano	5			
Olio	5				Cavolfiore	80				Pane bianco	50				Fesa di tacchino	60				Olio	5			
Parmigiano reggiano	5				Patate	50				Banana	150				Uovo pastorizzato	5				Cavolo cappuccio	20			
Arista di maiale	70				Noce moscata	qb								Pane/patate	10				Carote	40				
Odori	qb				Olio	5								Odori	qb				Olio	5				
Olio	5				Pangrattato	qb								Pomodori pelati	50				Pane integrale	50				
Piselli surg.	120				Olio	5								Olio	5				Frutta	150				
Aglio/prezzemolo	qb				Pane integrale	50								Broccoli di cavolo	150									
Olio	5				Frutta	150								Olio	5									
Pane integrale	50													Pane integrale	50									
Frutta	150													Frutta	150									
Totale gr.	720	0	0	0	Totale gr.	560	0	0	0	Totale gr.	560	0	0	0	Totale gr.	715	0	0	0	Totale gr.	545	0	0	0

allegato n.15 - Tabella derrate alimentari.xlsx

QUARTA SETTIMANA					Lunedì					Martedì					Mercoledì					Giovedì					Venerdì																																																																																														
Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Equo S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Equo S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Equo S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Equo S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Equo S.	Elenco Alimenti	Gr.	Bio	Fil. Corta	Equo S.																																																																																										
Pasta	80				Pasta	30				Farra/Orzo	30				Pasta all'uovo	40				Riso parboiled/semintegrale/integrale	80				Pasta	80				Zucca gialla	100																																																																																								
Panighi	30				Olio	5				Carote	5				Pasta di semola	80				Zucca gialla	100				Pomodori pelati	50				Parmigiano reggiano	5				Odori	q.b.																																																																																			
Odori	q.b.				Vitellone magro	70				Zucchine	5				Vitellone magro	25				Odori	5				Pomodori pelati	30				Vitellone magro	70				Olio	5																																																																																			
Olio	5				Odori	q.b.				Patate	5				Pomodori pelati	30				Parmigiano reggiano	5				Odori	q.b.				Olio	5				Parmigiano reggiano	5																																																																																			
Parmigiano reggiano	5				Olio	5				Sedano/porri/cipolle	15				Odori	q.b.				Latte	30				Latte	30				Latte	30				Farina/pangrattato	q.b.																																																																																			
Pomodori pelati	50				Patate	150				Odori	q.b.				Olio	5				Burro	5				Aglio/prezzemolo/limone	q.b.				Aglio	q.b.				Prezzemolo	q.b.				Noce moscata	q.b.				Farina/Pangrattato	5				Olio	5																																																																				
Olio	5				Burro	5				Petto di pollo/fesa di tacchino	70				Parmigiano reggiano	5				Parmigiano reggiano	5				Raggiolini surg./broccoli di cavolo/carote	150				Parmigiano reggiano	5				Parmigiano reggiano	5				Pane integrale	50				Pane integrale	50				Uovo pastorizzato	60				Frutta	150				Finocchi	150				Pane bianco	50																																																					
Emmental/Edam	30				Pane integrale	50				Odori	q.b.				Finocchi	150				Frutta	150				Pane bianco	50				Pane integrale	50				Crostata	50				Frutta	150				Latte	q.b.				Insalata	40				Pane integrale	50				Pane integrale	50				Parmigiano reggiano	5				Banana	150				Broccoli di cavolo	150				Olio	5				Olio	5				Frutta	150				Totale gr.	685	0	0	0	Totale gr.	490	0	0	0	Totale gr.	395	0	0	0	Totale gr.	480	0	0	0	Totale gr.	620	0	0	0