

COMUNE DI MONSUMMANO TERME

(Provincia di Pistoia)

SETTORE FRONT OFFICE

U.O:C. PUBBLICA ISTRUZIONE/SOCIALE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - D.M. 25/07/2011.

INDICE

TITOLO 1 "INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO"

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 - Requisiti di partecipazione alla gara

Art. 3 - Procedura dell'appalto e criterio di aggiudicazione

Art. 4 – Criteri di attribuzione dei punteggi

Art. 5 - Durata dell'appalto

Art. 6 – Prezzo unitario del pasto

Art. 7 – Importo dell'appalto

Art. 8 - Tipologia dell'utenza

Art. 9 - Dimensione presumibile dell'utenza

Art. 10 – Standard di qualità del servizio

Art. 11 - Disposizioni igienico- sanitarie di riferimento

TITOLO II° "SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI, ALLE TABELLE DIETETICHE ED AI MENU"

Art. 12 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Art. 13 – Utilizzo di prodotti biologici

Art. 14 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche

Art. 15- Menù

Art. 16 - Composizione del pasto

Art. 17 – Diete

TITOLO III° "NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA VEICOLAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI"

Art. 18 - Prenotazione dei pasti

Art. 19 - Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Art. 20 – Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

Art. 21 – Orari di distribuzione dei pasti

Art. 22 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

Art. 23 - Attività estive

TITOLO IV° "IGIENE DELLA PRODUZIONE"

Art. 24 – Manuale di Autocontrollo Igienico

Art. 25 - Conservazione delle derrate

Art. 26 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art. 27 - Riciclo

TITOLO V "PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO"

Art. 28 – Operazioni di pulizia, sanificazione ed igiene delle strutture di distribuzione e di consumo

Art. 29 – Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi

Art. 30 – Servizi igienici

Art. 31 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione

Art. 32 – Rifiuti

TITOLO VI "CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO"

Art. 33 – Effetto obbligatorio del contratto

Art. 34 – Controllo della qualità

Art. 35 – Diritto di controllo del Comune di Monsummano Terme

Art. 36 – Conformità degli alimenti e controlli

Art. 37 – Commissione Mensa comunale e dei Genitori

Art. 38 – Blocco dei prodotti alimentari

Art. 39 – Conservazione campione pasto

TITOLO VII "PERSONALE"

- Art. 40 – Organico
- Art. 41 – Osservanza dei contratti collettivi
- Art. 42 – Obblighi assicurativi
- Art. 43 – Obblighi del personale
- Art. 44 – Igiene del Personale
- Art. 45 – Reintegro personale mancante
- Art. 46 - Direzione del servizio
- Art. 47 – Vestiario
- Art. 48 - Formazione
- Art. 49 – Responsabilità
- Art. 50 – Rispetto delle normative vigenti

TITOLO VIII “NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO”

- Art. 51 - Disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 52 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 53 – Piano di evacuazione

TITOLO IX° "LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI"

- Art. 54 - Consegna all'impresa di locali, macchinari, attrezzature, utensili e arredi
- Art. 55 – Locali ed attrezzature
- Art. 56 – Verbale di consegna attrezzature e macchinari
- Art. 57 – Obblighi del Comune di Monsummano Terme e dell'Azienda Appaltatrice
- Art. 58 – Accessi e verifica periodica dei locali
- Art. 59 – Riconsegna dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili
- Art. 60 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

TITOLO X “ONERI INERENTI AL SERVIZIO”

- Art. 61 – Stipulazione del contratto
- Art. 62 – Recesso da parte del Comune di Monsummano Terme
- Art. 63 – Cauzione definitiva
- Art. 64 – Assicurazione e garanzie
- Art. 65 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto
- Art. 66 – Sciopero e/o interruzione del servizio

Art. 67 – Spese contrattuali

TITOLO XI "PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI"

Art. 68 - Prezzo del pasto

Art. 69 – Liquidazione

Art. 70 – Revisione dei prezzi

TITOLO XII "PENALITA'"

Art. 71 – Rilievi e procedimenti di applicazione delle penalità

TITOLO XIII "CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO"

Art. 72 - Clausola risolutiva espressa

Art. 73 Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

TITOLO XIV "CONTROVERSIE"

Art. 74 – Foro competente

TITOLO XV "NORME FINALI"

Art. 75 Richiamo alla legge ed altre norme

ALLEGATO N. 1 Materie Prime

ALLEGATO N. 2 Inventario delle attrezzature e dei macchinari dei refettori e dei centri di consumo

ALLEGATO N. 3 calendario della stagionalità dei prodotti

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'oggetto del presente capitolato concerne l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica, per le Scuole dell'Infanzia e Primarie e per il Centro estivo della Scuola dell'Infanzia ad impresa di ristorazione specializzata che utilizzerà il proprio Centro di produzione pasti.

Il servizio prevede a carico dell'Impresa:

- L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
- L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- La preparazione, la cottura, la suddivisione in multiporzione dei pasti;
- La fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti, bicchieri, posate) nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
- La veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
- Il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti;
- Il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, la pulizia dei locali, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori e/o delle sezioni dove si mangia (Scuola dell'Infanzia) e annessi locali di servizio;
- Il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione al centro di produzione pasti della Ditta;
- L'ordinaria e straordinaria manutenzione, ivi comprese le integrazioni/sostituzioni di attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione.
- La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- Deposito e raccolta differenziata dei rifiuti prodotti e deposito negli appositi cassonetti;
- Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda;
- Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di produzione pasti e nelle sedi di consumo;
- La consegna presso la sede del Centro estivo dei pasti a seconda del calendario delle gite.

Art. 3 - Procedura dell'appalto e criterio di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 95 commi 2, 3 e 6 del D. Lgs. 50/2016, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

1) offerta tecnica..... massimo punti 70

2) offerta economica..... massimo punti 30

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il

punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

Saranno ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di 46 su 70. Per le modalità di esame delle offerte pervenute si rimanda a quanto stabilito dall'art. 10 del disciplinare.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Art. 4 – Criteri di attribuzione dei punteggi

Il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi verrà assegnato secondo la valutazione insindacabile della Commissione di aggiudicazione.

Per le A.T.I. sarà valutata l'unica documentazione presentata dal raggruppamento.

OFFERTA TECNICA MASSIMO PUNTI 70

A) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO - Massimo punti 43

a) Breve descrizione delle procedure di lavoro, approvvigionamento, conservazione, preparazione e cottura dei pasti; **massimo punti 9**

a.1 descrizione delle procedure di lavoro massimo punti 3

a.2 approvvigionamento , sistema di controllo delle forniture, massimo punti 2

a.3 presenza di fornitori certificati massimo punti 0,5

a.4 conservazione delle derrate, cottura dei pasti massimo punti 3,5

b) Piano di pulizia e sanificazione da attuare presso i terminali di consumo; **massimo punti 4**

c) Piano degli interventi di miglioramento delle attrezzature e degli arredi (carrelli, acquai e mobili per stoviglie) collocate presso i terminali di consumo che verranno consegnate in comodato al gestore del servizio; **massimo punti 12**

c.1 massimo punti 12 se vengono sostituite tutte le lavastoviglie, gli acquai ed i mobili per le stoviglie;

c.2 massimo punti 6 se viene sostituito solo il 50% delle lavastoviglie, degli acquai e dei mobili per stoviglie;

d) Gestione degli imprevisti (indicare tempi di preparazione e gestione dell'imprevisto dei pasti sostitutivi o aggiuntivi), fermo restando il tempo per raggiungere il terminale di consumo entro 40 minuti
massimo punti 4

d.1 gestione degli imprevisti tempo intercorrente tra la comunicazione dei pasti sostitutivi o aggiuntivi e l'invio dei pasti stessi, inferiore a 20 minuti **massimo punti 2**

d.2 gestione degli imprevisti tempo intercorrente tra la comunicazione dei pasti sostitutivi o aggiuntivi e l'invio dei pasti stessi, inferiore a 10 minuti **massimo punti 3**

d.3 gestione degli imprevisti tempo intercorrente tra la comunicazione dei pasti sostitutivi o aggiuntivi e l'invio dei pasti stessi, inferiore a 5 minuti **massimo punti 4**

e) Trasporto pasti: piano dei trasporti, numero dei mezzi di trasporto utilizzati, numero e caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti e delle diete, proposti a reintegro di quelli attuali; **massimo punti 6**

e.1 piano dei trasporti **massimo punti 2**

e.2 numero dei mezzi di trasporto utilizzati **massimo punti 2**

e.3 numero e caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti e delle diete, proposti a reintegro di quelli attuali **massimo punti 2**

f) Squadra Jolly per sostituzioni del personale (qualifiche diversificate e consistenza numerica del personale della Ditta impiegati nel settore della ristorazione collettiva ed operanti nel raggio di una distanza copribile in 40 minuti dalla sede del Comune di Monsummano Terme); **massimo punti 4**

f.1 qualifiche **massimo punti 2**

f.2 consistenza numerica del personale **massimo punti 2**

g) Tempi di consegna dei pasti, prossimità tra luogo di cottura e consumo, tenendo conto di quanto contenuto nell'art. 20 e relativamente alla gestione degli imprevisti . I tempi che verranno dichiarati in gara dovranno essere indicati e dimostrati attraverso tabelle all'interno delle quali siano contenuti distanze e tempi di percorrenza dal centro cottura ai terminali di consumo; **massimo punti 4**

B) QUALIFICA DEL PERSONALE RESPONSABILE DEL SERVIZIO Massimo punti 9

Qualifica ed esperienza del Direttore del servizio; **massimo punti 4**

Qualifica ed esperienza del Cuoco responsabile del servizio; **massimo punti 3**

Qualifica ed esperienza della Dietista; **massimo punti 2**

b.1 Direttore del servizio:

b.1.1 titolo di studio, **massimo punti 1,5**

b.1.2 altri titoli **massimo punti 0,5**

b.1.3 numero di anni di esperienza nel servizio, **massimo punti 2**

b.2 Cuoco:

b.2.2 titolo di studio, **massimo punti 1**

b.2.3 altri titoli, **massimo punti 1**

b.2.4 numero di anni di esperienza nel servizio, **massimo punti 1**

b.3 Dietista

b.3.1 titolo di studio, **massimo punti 0,5**

b.3.2 altri titoli, **massimo punti 0,5**

b.3.4 numero di anni di esperienza nel servizio, **massimo punti 1**

C) FORMAZIONE DEL PERSONALE (*)

Massimo punti 4

Monte ore complessivo, articolazione e cronoprogramma degli interventi formativi programmati,

massimo punti 2

qualifica dei formatori, valutazione programmi

massimo punti 1

modalità di verifica dell'apprendimento **massimo punti 1**

(*) ulteriore e in aggiunta rispetto alla formazione obbligatoria prevista dall'art. 48 del capitolato

D) SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Massimo punti 5

Descrizione delle procedure di lavoro per singolo terminale di consumo;

massimo punti 4

Tabella riepilogativa settimanale del monte orario dedicato per singolo terminale di consumo e tabella settimanale riepilogativa di tutti i terminali di consumo;

massimo punti 1

E) INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI

Massimo punti 3

a) presentazione progetto di indagine annuale sul grado di soddisfazione dell'utenza;

massimo punti 1

b) Disponibilità di fornire in aggiunta, per ogni anno scolastico e per l'intera durata dell'appalto, numero 1200 pasti con le stesse caratteristiche di quelle richieste dal Capitolato d'appalto, da destinare ad altre utenze individuate dall'Amministrazione comunale ovvero di fornire l'equivalente economico per altre attività proposte dagli Organismi scolastici o dal Comune di Monsummano Terme;

massimo punti 1

c) ulteriori servizi e/o iniziative proposte dalla Ditta;

massimo punti 1

F) PROPOSTE AGGIUNTIVE RELATIVE AL MENU

Massimo punti 6

Proposta d'inserimento, nel rispetto della stagionalità e del menù previsto, di prodotti provenienti da coltivazioni/allevamenti nella Regione Toscana con particolare riguardo a quelli disponibili in territori limitrofi al Comune di Monsummano Terme, prodotti biologici, prodotti equo solidali

a) per la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni/ allevamenti della Regione Toscana;

massimo punti 2

b) per la fornitura di una maggiore quota percentuale di provenienza degli alimenti quali legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, quindi al superamento della quota del 40% per la provenienza di tali alimenti da produzione biologica e al superamento della quota del 20% per la provenienza di tali alimenti da prodotti IGP DOP e STG (quote già richieste dal Capitolato d'appalto art. 13);

massimo punti 2

c) per la fornitura di prodotti provenienti dal mercato equo solidale;

massimo punti 1

d) offerta di alimenti provenienti da sistemi di filiera corta; **massimo punti 1**

2) OFFERTA ECONOMICA - MAX PUNTI 30

Il punteggio per l'offerta economica sarà attribuito come segue:

La valutazione delle offerte economiche avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà offerto il prezzo-pasto più basso il punteggio massimo di punti 30 (trenta) mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

X (Punteggio da attribuire) = Prezzo-pasto più basso x Punteggio massimo

Prezzo-pasto offerto

Nel calcolo dei punteggi, la Commissione giudicatrice, imposterà due decimali dopo la virgola.

OFFERTE ANOMALE

La Stazione appaltante si riserva di valutare la congruità di ogni offerta che, in base agli elementi specifici, appaia anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs.50/2016.

Art. 5 – Durata dell'appalto

L'appalto è conferito per il seguente periodo: **dal 1° Febbraio 2017 al 31 gennaio 2020**. L'Amministrazione comunale si riserva inoltre la possibilità, qualora ragioni di opportunità e convenienza lo richiedano, di affidare alla stessa impresa appaltatrice per ulteriori tre anni, **a seguito di procedura negoziata, l'esecuzione degli stessi servizi relativi al progetto complessivo oggetto del presente appalto, così come previsto dall'art. 63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016**.

In alternativa alla scadenza del contratto l'impresa appaltatrice si impegna, a richiesta dell'Amministrazione, a prorogare il servizio per il periodo necessario, comunque non superiore a sei mesi, all'individuazione della nuova parte contraente, alle stesse condizioni pattuite nel Capitolato d'Oneri nelle more di espletamento della nuova gara, e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti.

Art. 6 – Prezzo unitario del pasto

Il prezzo del singolo pasto a base d'asta ammonta ad **€. 4,80** I.V.A. esclusa. Saranno ammesse solo offerte in ribasso.

Art. 7- Valore dell'appalto

Il valore stimato dell'appalto ammonta ad **€. 2.360.707,20=**, I.V.A. esclusa, per n° **491.814** pasti presunti, come specificato all'art. 9 del Capitolato.

Art. 8 - Tipologia dell'utenza

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato nei giorni previsti:

dal calendario scolastico ministeriale con le variazioni decise dai Consigli di Circolo e d'Istituto.

dal calendario stabilito dall'Amministrazione Comunale per i bambini del Centro estivo;

L'utenza è composta dagli alunni delle Scuole dell'Infanzia e delle Scuole Primarie e dagli utenti dei Centri estivi realizzati dall'Amministrazione comunale nel mese di Luglio.

Destinatari del servizio sono inoltre il personale docente e non docente avente diritto nelle Scuole e i soggetti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva la facoltà di commissionare all'Impresa appaltatrice il confezionamento di pasti monoporzione o pluriporzione per altri eventuali servizi a carattere sociale/educativo (anziani, nidi), di cui si dovesse avvertire l'opportunità. Detti pasti dovranno essere forniti al medesimo costo e condizioni dei pasti abitualmente forniti.

Art. 9 – Dimensione presumibile dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza nell'intera durata contrattuale è stimata in n. 81.949 pasti annui delle scuole, per una media di n° 465 pasti giornalieri presunti *, oltre a n. 20 pasti presunti per anziani in difficoltà. Il numero dei pasti medi giornalieri per ogni plesso scolastico è il seguente:

PLESSI SCOLASTICI	INDIRIZZO	N. pasti medi giornalieri I° Turno	N. pasti medi giornalieri II° Turno	Numero totale pasti per scuola su base annua (2015 2016)	Numero giorni mensa anno solare 2016
Scuola PRIMARIA					
F. MARTINI Turno unico dal lunedì al giovedì	Viale Martini	62			125
G. Arinci Turno unico dal lunedì al giovedì	Via Casciani	74			125
G.Mechini- R. Fucini Turno unico dal lunedì al giovedì	Piazza Ugo La Malfa	76			125
"I.Donati" n. 2 giorni martedì e giovedì sempre n. 2 turni	Piazza dei Martiri	38	50		63

P. Borsellino n. 2 giorni martedì e giovedì sempre n. 2 turni	Via Orlandini	43	25		63
G. Baronti n. 2 giorni martedì e giovedì sempre n. 2 turni	Via della Gita	49	38		63
Scuola dell'INFANZIA					
G. Mannozi Turno unico	Via Fermi	39			175
C. Lorenzini Turno unico	Via Pascoli	47			175
G. Falcone Doppio turno dal lunedì al venerdì	Via della Resistenza	48	45		175
M. Malucchi Turno unico	Via Francesca	47			175
M. Montessori Turno unico	Via Bracona	48			175
M. Montessori presso Scuola Donati Turno unico	Piazza dei Martiri	10			175
TOTALE					

CENTRO ESTIVO	INDIRIZZO	N. pasti medi giornalieri	Numero totale pasti per Centro mese di Luglio 2016
G. Falcone		29	586

ALTRI CENTRI	INDIRIZZO		Numero totale pasti
Pasti per anziani e persone in difficoltà		N. 20 pasti all'anno	20
TOTALE COMPLESSIVO			

* Il numero dei pasti medi giornalieri presunti è ottenuto rapportando il totale annuo delle Scuole (n.81363) al numero massimo annuo dei giorni di mensa (n. 175).

Il numero totale dei pasti è ottenuto considerando quelli dell'anno 2016 da gennaio ad ottobre e quelli dell'anno 2015 per i mesi di novembre e dicembre. I giorni di mensa indicati sono quelli dell'anno solare 2016.

Art. 10 – Standard di qualità del servizio

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

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

Art. 11 – Disposizioni igienico-sanitarie di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al Reg. CE 852/04, al D. L. n. 182 del 15.06.98 convertito in legge n. 276 del 03.08.98, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

TITOLO II - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI, ALLE TABELLE DIETETICHE E AI MENU

Art. 12 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

ACQUISTO E STOCCAGGIO DERRATE

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste nell'allegato n. 1) "Materie prime".

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

L'Impresa deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale, nel rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù allegati al capitolato con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche allegate (allegato n. 1).

Contestualmente all'inizio del contratto, l'Impresa deve inviare all'Amministrazione comunale l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede

tecniche, ecc. a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune. Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

L'Impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

L'Impresa deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/04).

I prodotti alimentari forniti dall'Impresa devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze con le limitazioni attualmente previste dal Regolamento CE n. 49/2000 e successive modificazioni.

Art. 13 – Utilizzo di prodotti biologici

La Stazione appaltante richiede la fornitura di frutta e verdure fresche biologiche (tutta) e olio extra vergine di oliva IGP biologico per condimenti ed il rispetto delle percentuali degli altri prodotti bio previste dai criteri ambientali minimi di cui al D.M. 25/07/2011, così come specificato nell'Allegato Materie Prime al presente Capitolato.

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

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi di tutti i prodotti utilizzati, inclusi gli eventuali biologici, pervenuti nel centro cottura (bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione degli incaricati al controllo da parte dell'Amministrazione Comunale.

Art. 14 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche

I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nelle tabelle dietetiche allegate agli atti di gara e validate dall'A.S.L.

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta al Comune e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle tabelle dietetiche.

Art. 15 - Menù

I menù sono articolati su quattro settimane con periodicità stagionale. Le date di inizio e

fine dei menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche. I menù sono differenziati per tipologia di utenza uno per la Scuola dell'Infanzia e uno per la Scuola Primaria.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
- **su richiesta della ASL 3 di Pistoia.**

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune di Monsummano Terme.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dall'Amministrazione Comunale.

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

Art. 16 - Composizione del pasto

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

Si riportano **i menù autunno-inverno e primavera-estate in vigore nell'anno scolastico 2016/2017 validati dall'ASL e non soggetti a modifica.**

All'Impresa appaltatrice non sarà riconosciuto alcun aumento rispetto a variazioni qualitative e/o quantitative del menù.

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- Pane comune e pane speciale per patologie mediche;
- acqua minerale naturale in bottiglie **da 150 cl.**
- frutta di stagione o succo di frutta o yogurt o gelato o dolce.

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

In merito alla frutta, nell'arco della settimana, essa dovrà essere sempre diversa, sia per specie sia per varietà botanica. In caso di difficoltà reali e accertate, sentito il parere del Responsabile del Servizio competente, è possibile sostituire la frutta fresca con la "spremuta di arancia" confezionata. Può essere prevista la somministrazione di banane, dessert, yogurt, dolce e gelato.

Il menù per eventuali pasti a domicilio sarà definito dal Responsabile del Servizio, sulla base del menù scolastico con alcune variazioni in modo da renderlo idoneo e appetibile per la particolare utenza.

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

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

Il cestino da viaggio dovrà essere così costituito:

- Due panini con prosciutto cotto e formaggio
- Un frutto
- Una confezione di crackers
- Una barretta di cioccolato
- Un succo di frutta ml.200
- Una bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro.
- Tovaglioli di carta n° 2

Art. 17 - Diete

Rispetto al menù del giorno saranno preparate diete alternative, riservate a coloro che seguono diete in bianco, o diete particolari per patologie specifiche, accertate da certificato medico o diete etico-religiose riconosciute dietro esplicita richiesta scritta dei genitori degli alunni.

Dieta in bianco:

L'Impresa si impegna a preparare "diete in bianco" ordinate entro le ore 10,00. Le stesse sono accettate dall'Impresa senza formale istanza dell'utenza. Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 gg. Il pasto conserva la medesima struttura di cui agli articoli precedenti e potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate.

Diete Speciali:

Le diete speciali, dovranno essere ordinate unicamente dall'Ufficio preposto, tenendo conto delle indicazioni della **U.F.S. Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL 3 di Pistoia**.

Per i soggetti malati di celiachia si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n°123 del 4/7/2005 e successive modificazioni confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Tutte le diete dovranno essere confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante nome e cognome, essere trasportate in box termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Le diete speciali, per patologie specifiche, consegnate in mono-porzione, dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico personalizzato, predisposto sulla base del menù scolastico ed elaborato dal Dietista dell'Impresa aggiudicataria.

Diete etico –religiose e vegetariane:

La Ditta dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religioso ed in particolare:

- **dieta islamica:** è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio.
- **Dieta vegetariana:** è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Tutte le diete etico – religiose dovranno essere confezionate in mono-razione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

TITOLO III - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA VEICOLAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 18 - Prenotazione dei pasti

Per dimensionare il numero di pasti giornalieri l'Impresa terrà conto del numero di pasti del giorno corrispondente della settimana precedente. Il numero di pasti giornalieri destinato alle utenze di cui al presente capitolato sarà confermato dal personale autorizzato al centro produzione pasti entro le ore 9.30/10,00.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Art. 19 – Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C. Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro produzione pasti e presso i punti di distribuzione un termometro a sonda per la rilevazione della temperatura al cuore dell'alimento.

I contenitori gastronorm in acciaio inox dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte della Ditta. Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione ed il numero delle porzioni da servire.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi.

Il Comune di Monsummano Terme si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di consumo. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Monsummano Terme.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento

CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari). Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

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. Allegare 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.

Per quanto riguarda gli imballaggi si richiede che 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%.

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.).

Art. 20 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo gli orari concordati con i dirigenti scolastici, ed il responsabile comunale del servizio coinvolto.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite i mezzi di trasporto forniti dalla Ditta, che dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco di automezzi di trasporto sufficiente – anche nella eventualità di guasti ed incidenti - a garantire la consegna dei pasti presso le scuole che dovrà avvenire:

- fra le ore 11,30 e le ore 11,50 per la scuola dell'infanzia
- fra le ore 12,00 e le ore 12,20 per la scuola primaria .

Nei plessi scolastici nei quali viene adottato un doppio turno di refezione, la Ditta dovrà effettuare una seconda consegna dei pasti, in modo da consentire il rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti ed in relazione al controllo dei punti critici previsti dal Piano di Autocontrollo delle mense, ai sensi del Reg.CE 852/04.

Infine si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione del Comune di Monsummano Terme in relazione ad eventuali esigenze organizzative dell'utenza.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Art. 21 - Orari di distribuzione dei pasti

L'erogazione del servizio deve essere effettuata negli intervalli orari concordati con i dirigenti scolastici e i responsabili dei servizi coinvolti.

Si precisa il primo piatto deve essere distribuito a tutti gli utenti entro 15 minuti; mentre il secondo e il contorno devono essere distribuiti entro 20 minuti;

Gli orari di distribuzione possono subire delle modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Detti orari prefissati devono essere comunque scrupolosamente rispettati.

Art. 22 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

I pasti devono essere distribuiti da personale dell'Impresa nelle sedi di consumo. L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero degli addetti in fase di distribuzione non dovrà mai superare il rapporto minimo di 1:40 utenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice, copricapo e guanti monouso, che devono essere sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani e togliere anelli e gioielli in genere;
4. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
5. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
6. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette e tovaglioli a perdere, piatti idonei, posate in acciaio inox, bicchieri capovolti;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo;
8. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione;
9. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola

ed iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menù base;

10. distribuire il pane dopo la distribuzione del primo piatto;
11. distribuire il secondo piatto solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
12. aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
14. eseguire la sparecchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo;
15. provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori (e degli spazi destinati a tale uso), alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato;

Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Impresa deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere e provvedere all'immediato ripristino della macchina lavastoviglie.

Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Monsummano Terme.

Art. 23 – Attività estive

La gestione del servizio di refezione per le attività estive segue una specifica progettazione annuale in base alle diverse attività ed ai luoghi di svolgimento annualmente previsti dal Responsabile comunale del servizio e comunque nel rispetto delle norme generali previste nel presente capitolato.

TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 24 – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'Impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune di Monsummano Terme il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare presso il proprio Centro di produzione ed in ogni struttura di distribuzione e **consumo ai sensi del Reg.CE 852/04 e successive modificazioni così come le norme regionali in materia.**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno delle strutture distributive.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune di Monsummano Terme. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Art. 25 – Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

Gli alimenti se non completamente utilizzati, devono essere conservati in altri contenitori idonei ad uso alimentare, opportunamente sigillati ed etichettati, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati

in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nel centro di produzione pasti, nei locali di porzionamento e nelle sedi di consumo. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Art. 26 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico, ai sensi del Reg. CE 852/04 e ogni successiva revisione così come le norme Regionali in materia.

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo D.O.P.;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 01/08/2006 n. 40/R;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura

secondo le normative vigenti. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente, o sottoporli ad immersione in acqua.

Tutti gli alimenti deperibili, se non in fase di lavorazione, non devono stazionare a temperatura ambiente.

Art. 27 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e avanzati.

TITOLO V - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 28 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di distribuzione e di consumo

L'Impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa e presentato in sede di offerta.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le sedi di consumo dei pasti consistono in sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, pulizia e lavaggio dei pavimenti del refettorio, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio, pulizia periodica dei caloriferi.

L'impresa è altresì tenuta ad effettuare le pulizie finali in occasione di interventi di manutenzione effettuati dal Comune nei centri di porzionatura e nei refettori.

E' a carico dell'Impresa l'acquisto dei prodotti necessari al funzionamento delle lavastoviglie ed alla pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

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

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 – la ditta aggiudicataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Art. 29 - Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi.

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.

Allegare dichiarazione con nome commerciale e marca dei prodotti che l'offerente 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.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare devono essere fornite le schede tecniche di sicurezza e le schede tecniche di utilizzo. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere eco compatibili.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e/o sulle schede tecniche di utilizzo.

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

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato utilizzare detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Art. 30 - Servizi igienici

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

Art. 31 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Impresa deve effettuare presso il centro di produzione pasti un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale.

Art. 32 – Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani, provenienti dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati nell'apposito spazio, all'esterno dei centri di consumo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spesa.

L'Impresa si impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune di Monsummano Terme.

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.

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

TITOLO VI - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 33 – Effetto obbligatorio del contratto

L'Impresa è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato.

L'Impresa è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune di Monsummano Terme poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta.

L'Impresa è tenuta ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo e a porre in essere le indicazioni del Comune di Monsummano Terme formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 34 – Controllo della Qualità

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'Impresa ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

Qualora il Comune di Monsummano Terme rilevi non conformità del prodotto, l'Impresa deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione al Comune di Monsummano Terme.

L'Impresa, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di Monsummano Terme di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune di Monsummano Terme ogni segnalazione di non conformità.

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

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.

Art. 35 – Diritto di controllo del Comune di Monsummano Terme

E' facoltà del Comune di Monsummano Terme effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'Impresa stessa.

L'Impresa deve conservare, presso il centro di produzione pasti, in originale e/o in fotocopia, le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Tali controlli vanno effettuati con l'obiettivo comune di migliorare la qualità complessiva del servizio di ristorazione scolastica.

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO IGIENICO – SANITARIO

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

- i componenti dei servizi di Igiene dell'A.S.L. territoriale;
- il personale incaricato dal Comune di Monsummano Terme;
- i rappresentanti della Commissione Mensa Comunale e dei genitori.

Art. 36 – Conformità degli alimenti e controlli

L'Impresa si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice.

L'Impresa è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

Il Comune di Monsummano Terme, al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli:

- di tipo qualitativo anche mediante prelevamenti degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune di Monsummano Terme per le quantità di campioni prelevati;
- di tipo quantitativo mediante controlli nei punti di distribuzione.

Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'Impresa è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.

Il Comune di Monsummano Terme si riserva inoltre, anche a mezzo di altri organismi di controllo e apposite Commissioni, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio per la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche.

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 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 37 – Commissione Mensa comunale e dei Genitori

La Commissione Mensa, può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso presso il centro di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti.

L'Impresa provvede a fornire ai visitatori autorizzati idoneo vestiario (camicci e copricapo monouso) da indossare durante la visita.

E' fatto obbligo all'Impresa, nella persona del Direttore del servizio, o suo delegato, di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso.

Art. 38 – Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune di Monsummano Terme potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune di Monsummano Terme provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".

Il Comune di Monsummano Terme provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Impresa, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità.

L'Impresa deve disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune di Monsummano Terme relativi rapporti di prova.

In caso di non conformità accertata del prodotto, l'Impresa deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

Art. 39 – Conservazione campione pasto

Al fine di consentire indagini analitiche e di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Impresa dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che crudo, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a temperatura compresa tra 0° e 6°C per le 72 ore successive dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi, riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

TITOLO VII – PERSONALE

Art. 40 – Organico

L'Impresa deve assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti che per la pulizia degli ambienti. L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato d'appalto.

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

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere almeno quello dichiarato dall'Impresa in fase di offerta, in ogni sede di lavoro, sia come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro, con indicazione della produttività prevista per ciascun addetto che risulterà esplicitata in tabelle che saranno allegate all'offerta.

L'Impresa deve, in ogni caso, mettere a disposizione per il servizio, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. In caso contrario il Comune di Monsummano Terme potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

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

L'organico del personale sarà costituito da:

a) **n° 1 Direttore**, responsabile di tutto il servizio, con funzione di direzione e coordinamento del personale e di supervisione di tutte le attività connesse al servizio ristorazione.

Il Direttore sarà diretto interlocutore del Comune di Monsummano Terme per tutto quanto concerne il servizio e dovrà essere sempre reperibile.

b) **n° 1 Dietista** con mansioni di collaborazione e consulenze nutrizionali, elaborazione dei menù, gestione incontri di educazione alimentare.

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

d) **n° 1 aiuto cuoco full-time**, in possesso di diploma di scuola professionale del settore o in alternativa un'esperienza specifica documentabile di almeno di 5 anni nel settore ristorazione.

Anch'esso sarà addetto esclusivamente alla preparazione dei pasti e dovrà avere un livello contrattuale adeguato al ruolo.

e) **un numero** adeguato di addetti alla distribuzione dei pasti per i terminali di somministrazione che rispetti il rapporto di almeno 1h di lavoro per n° 15 pasti distribuiti e comunque n° 1 addetto ogni 40 utenti.

Art. 41 – Osservanza dei contratti collettivi

Nell'assunzione del personale l'Impresa dovrà privilegiare le persone impiegate dalla ditta appaltatrice precedente.

L'Impresa si obbliga ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi

locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse; indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura o dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando il Comune di Monsummano Terme da ogni onere e responsabilità. L'Impresa appaltatrice è obbligata ad esibire in qualsiasi momento a richiesta del Comune le ricevute mensili, sia degli stipendi pagati che dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali; l'inottemperanza a detti obblighi comporterà l'immediata segnalazione del Comune all'Ispettorato del lavoro.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Comune di Monsummano Terme o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto previsto nel precedente comma, l'Impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Monsummano Terme né avrà titolo al risarcimento di danni.

Art. 42 - Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile.

Al Comune di Monsummano Terme spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

Art. 43 - Obblighi del personale

Il personale in servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'Impresa, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni del Comune e/o dei suoi incaricati il controllo.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Il Comune di Monsummano Terme si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti della ristorazione; in tale caso l'Impresa provvederà con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune di Monsummano Terme.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune di Monsummano Terme, in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale.

Art. 44 – Igiene del Personale

Il personale impiegato deve avere adeguata professionalità, essere formato in materia di HACCP secondo quanto previsto dalle norme vigenti e lo standard della Regione Toscana e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Art. 45 – Reintegro personale mancante

Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni sede di lavoro; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariati gli indici di produttività dichiarati.

Nel caso di variazione del personale rispetto a quanto dichiarato in offerta, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera o via telefax, al Comune di Monsummano Terme per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'Impresa non può procedere ad alcuna variazione che modifichi l'offerta di gara.

Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore giornaliero dell'organico standard dichiarato in offerta l'Impresa deve entro due giorni provvedere al reintegro del personale mancante.

Art. 46 – Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile, il cui curriculum professionale sia già stato dichiarato in sede di offerta, con qualifica professionale superiore idonea a svolgere tale funzione ed avere professionalità ed esperienza almeno biennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione collettiva e scolastica in particolare.

Il Direttore dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti al controllo dell'andamento del servizio ed agire in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'Impresa e il Comune di Monsummano Terme. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne immediata comunicazione scritta al Comune.

Il Direttore sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di consumo;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con i Responsabili incaricati dal Comune di Monsummano Terme;
- mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa Comunale, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo incaricati dal Comune di Monsummano Terme;
- dirigere e coordinare le eventuali attività di educazione alimentare.

Art. 47 – Vestiario

L'Impresa deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE n. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e D.P.G.R. 01/08/2006 n. 40/R) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs 81/08 e successive modificazioni.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione, per la distribuzione e per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto igiene (Regolamento CE n. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 01/08/2006 n. 40/R.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

L'Impresa è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Art. 48 – Formazione

L'Impresa, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Monsummano Terme, così come previsto dalla Deliberazione della Giunta della Regione **Toscana N. 559 del 21.7.2008.**

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune di Monsummano Terme attraverso propri incaricati; a tale scopo l'Impresa informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

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

Art. 49 – Responsabilità

L'Impresa si obbliga a sollevare il Comune di Monsummano Terme da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che il Comune di Monsummano Terme dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Comune di Monsummano Terme che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune di Monsummano Terme o a terzi.

Art. 50 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Comune.

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

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa.

L'Impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Monsummano Terme da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Monsummano Terme deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa e i suoi dipendenti.

L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune di Monsummano Terme, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

TITOLO VIII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 51 – Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Impresa deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso al Comune di Monsummano Terme, il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni.

Art. 52 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, all'avvio del servizio, appositi cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei centri di distribuzione pasti e dei refettori secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 53 – Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria, entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

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

Copia di tali documenti deve essere tempestivamente trasmessa al Comune di Monsummano Terme.

Ogni dipendente dell'Impresa dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.

Il Piano di evacuazione redatto dall'Impresa dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il piano di evacuazione delle strutture comunali dove viene espletato il servizio.

E' fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatte nei plessi scolastici.

TITOLO IX – LOCALI ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 54 – Consegna all'Impresa di locali, macchinari, attrezzature, utensili e arredi

Il Comune di Monsummano Terme concederà in uso all'appaltatore i centri di porzionatura presso le scuole dell'infanzia e della scuola primaria con i relativi ambienti accessori, nonché le attrezzature risultanti dagli inventari che saranno verificati all'atto della consegna. La concessione in uso è limitata alle necessità di funzionamento del servizio mensa scolastica, con espressa esclusione di ogni destinazione non preventivamente autorizzata. I locali e le attrezzature di cui sopra, verranno presi in consegna dall'Impresa appaltatrice all'inizio dell'appalto, nello stato di fatto e di funzionamento in cui si trovano, previa redazione di appositi verbali in contraddittorio tra le parti, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. I rischi di furto, perdite e danneggiamenti restano a totale carico dell'appaltatore. Il Comune di Monsummano Terme resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni dei macchinari e delle attrezzature. Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'Impresa, i danni verranno stimati ed addebitati all'Impresa stessa. L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, senza previa autorizzazione del Comune di Monsummano Terme. L'Impresa sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e di tutti i materiali in dotazione.

Art. 55 - Locali ed attrezzature

Per l'espletamento del servizio l'Impresa si avvale ad uso esclusivo dei locali, dei macchinari e delle attrezzature già esistenti nei centri di porzionatura e nei refettori delle scuole dell'infanzia e primaria. Detti locali, macchinari ed attrezzature sono di proprietà del Comune di Monsummano Terme e saranno utilizzati dall'Impresa che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Sono a carico dell'Impresa tutte **le spese di ordinaria e straordinaria manutenzione delle lavastoviglie e delle attrezzature (carrelli), compreso l'acquisto di nuove lavastoviglie e attrezzature.**

L'aggiudicatario 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: $\frac{3}{4}$ alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori $\frac{3}{4}$ 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 prevede l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i

congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante 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.

Il Comune di Monsummano Terme resta sollevato da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni, eventuali sostituzioni e reintegri di attrezzature/macchinari o componenti di essi, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'Impresa.

Le forniture, le attrezzature e qualsiasi miglioria autorizzata dal Comune ed effettuata dalla Ditta, restano di proprietà del Comune di Monsummano Terme e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso e indennizzo.

Art. 56 – Verbale di consegna attrezzature e macchinari

Il Comune di Monsummano Terme dà in consegna all'Impresa le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione come dettagliato dall'inventario di cui all'allegato n° 3) e che l'Impresa appaltatrice dovrà controllare e sottoscrivere all'inizio dell'appalto. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 57 – Obblighi del Comune di Monsummano Terme e dell'Azienda Appaltatrice

➤ ONERI A CARICO DEL COMUNE DI MONSUMMANO TERME

Il Comune di Monsummano Terme per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato fornisce i locali, le attrezzature ed i macchinari già presenti negli stessi.

STRUTTURE E LOCALI:

- Centri di porzionatura e refettori dei plessi scolastici di cui all'Art. 9 del presente Capitolato

ATTREZZATURE – vedi allegato n° 3 “Inventario”

- Arredi, carrelli e lavastoviglie dei centri di porzionatura delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie;
- stoviglie necessarie all'espletamento del servizio (piatti, bicchieri, posate, zuppiera, ecc.) che, all'atto della scadenza dell'appalto o rescissione rimarranno di proprietà del Comune di Monsummano Terme;

IL COMUNE PROVVEDE INOLTRE:

- interventi di manutenzione straordinaria alle strutture comunali;
- interventi di manutenzione ordinaria dei centri di porzionatura e dei refettori delle scuole dell'infanzia e primarie.
- smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- pagamento delle spese di consumo di acqua e per il riscaldamento per tutte le strutture ubicate nelle scuole dell'infanzia e primarie.
- pagamento delle spese di illuminazione dei punti di distribuzione nelle scuole dell'infanzia e primarie.

➤ ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE:

AUTORIZZAZIONI

L'Impresa appaltatrice e aggiudicataria del contratto dovrà essere in possesso delle Autorizzazioni Sanitarie previste dalla normativa vigente e di tutte le prescritte autorizzazioni, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Le necessarie autorizzazioni in questione saranno richieste dall'Impresa Appaltatrice, a sua cura e spese, e saranno intestate al Legale Rappresentante della stessa.

Una copia autenticata di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici del Comune di Monsummano Terme entro e non oltre 60 giorni dalla data d'affidamento dell'Appalto.

MATERIALI ED ATTREZZATURE:

- materiali di consumo ordinari (tovagliette monouso, tovaglioli di carta, ecc.),
- integrazione stoviglie esistenti (piatti in ceramica o melanina, posate inox, bicchieri in vetro infrangibile e/o melanina) nei centri di porzionatura;
- contenitori gastronomici termici idonei per il servizio;
- contenitori e sacchi per la raccolta dei rifiuti, materiale di pulizia e qualsiasi attrezzatura per il buon funzionamento del servizio.
- automezzi idonei al trasporto di derrate alimentari;
- integrazione e/o sostituzione delle attrezzature (carrelli, arredi, acquai, mobili per stoviglie) e delle lavastoviglie esistenti, non più utilizzabili per usura, o non più riparabili e non più a norma nei centri di porzionatura.

L'Impresa aggiudicatrice dovrà sempre ottenere nullaosta per iscritto alla sostituzione delle attrezzature da parte del Comune di Monsummano Terme. Le attrezzature e i macchinari forniti dovranno essere nuovi, di ottima qualità e capacità e dovranno rispettare le norme CEE e le norme del D.Lgs. 81/08 . In merito si fa presente che le caratteristiche e la qualità delle attrezzature, dovranno essere almeno la medesime delle attrezzature esistenti e/o sostituite. Le nuove attrezzature sostituite o integrate rimarranno comunque di proprietà del Comune di Monsummano Terme. A tal proposito dovrà essere trasmessa copia delle fatture di acquisto al Comune di Monsummano Terme. Tutte le attrezzature esistenti, integrate o sostituite dovranno essere, a cura e spese della ditta appaltatrice, riconsegnate al Comune di Monsummano Terme in perfetto stato di funzionamento. Annualmente l'Impresa si impegna a redigere l'inventario dei beni mobili dei centri di porzionatura e dei refettori.

ONERI E SPESE

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei macchinari dei centri di porzionatura.
- acquisto prodotti e pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di porzionatura e dei refettori;
- Promozione e agevolazione delle necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune di Monsummano Terme, dei benefici previsti dal Regolamento CE n. 2707/2000 e successive modificazioni, relativo alla concessione di aiuti comunitari per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.R.T.E.A.), presentando nei tempi e nei modi dovuti, la documentazione richiesta.

Art. 58 – Accessi e verifica periodica dei locali

In qualunque momento, su richiesta del Comune di Monsummano Terme ed in ogni occasione di rinnovi proroghe o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che l'Impresa sopporterà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 30 (trenta) giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, il Comune di Monsummano Terme provvederà al reintegro del materiale e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; tali importi verranno detratti dal deposito cauzionale e, se insufficiente, dalle residue fatture in pagamento.

Art. 59 – Riconsegna dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto l'Impresa Appaltatrice si impegna a riconsegnare al Comune i locali con attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario redatto dall'Impresa annualmente.

Tali beni devono essere consegnati al Comune di Monsummano Terme in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

L'Impresa è tenuta a redigere e a fornire al Comune di Monsummano Terme un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi esistenti nei refettori e nei centri di porzionatura, indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura.

Restano di proprietà del Comune di Monsummano Terme tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la ditta ha messo a disposizione per l'esecuzione del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, macchinari, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa Appaltatrice.

Art. 60 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

TITOLO X – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 61 - Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dal Comune di Monsummano Terme.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune di Monsummano Terme.

Art. 62 - Recesso da parte del Comune di Monsummano Terme

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile il Comune di Monsummano Terme può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Art. 63 – Cauzione definitiva

L'Impresa deve prestare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, del pagamento dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle eventuali spese che il Comune di Monsummano Terme dovesse sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa.

Resta salvo per il Comune di Monsummano Terme l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune di Monsummano Terme avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione deve essere prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa con l'esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dovrà prevedere il pagamento a favore del Comune di Monsummano Terme sulla base della semplice richiesta scritta ed entro 15 giorni dalla stessa.

Il deposito cauzionale sarà vincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Art. 64 – Assicurazione e garanzie

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

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a sottoscrivere presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di Legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la RCT e RCO, nella quale venga indicato che il Comune di Monsummano Terme, proprietario delle strutture, deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone, compresi quelli derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, o danni alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte delle società assicuratrici.

Il Comune di Monsummano Terme è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamenti e ogni altro danno subiti dai fruitori del servizio di ristorazione conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dall'Impresa Appaltatrice.

Inoltre, dovranno essere compresi i danni occorsi e accaduti a causa e in occasione dello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 6.000.000,00 (Euro sei milioni) per sinistro per ogni anno assicurativo, danni a persone € 1.000.000,00 (Euro un milione) e € 500.000,00 (Euro cinquecentomila) per danni a cose e/o animali.

Copia delle polizze deve essere consegnata all'Ufficio di competenza del Comune di Monsummano Terme, prima della firma del contratto.

La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Il Comune di Monsummano Terme è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che potrebbe accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 65 - Divieto di subappalto e di cessione del contratto

È fatto divieto assoluto all'Impresa Appaltatrice di cedere o subappaltare totalmente il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il riconoscimento dei danni e delle spese causate al Comune di Monsummano Terme con la conseguente avocazione della cauzione.

Il subappalto oltre ad essere dichiarato in sede d'ammissione alla gara deve essere necessariamente autorizzato dal Comune di Monsummano Terme. Ai sensi dell'art. 105 comma 6 del D. Lgs. 50/2016 è obbligatoria l'indicazione in sede di partecipazione alla gara della terna di subappaltatori, essendo la gara superiore alla soglia di cui all'art. 35 del D. Lgs. 50/2016. Tale terna dovrà essere indicata nel DGUE, parte II lettera d), come specificato nel disciplinare all'art. 5.1.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Impresa Appaltatrice aggiudicataria del contratto, che rimane unica e sola responsabile nei confronti del Comune di Monsummano Terme.

Art. 66- Sciopero e/o interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dipendente dell'Impresa, il Comune di Monsummano Terme deve essere avvisato 5 giorni prima dell'evento.

In caso di sciopero di parte del personale dell'Impresa potranno essere concordate con il Comune di Monsummano Terme, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'ufficio competente.

L'impresa dovrà altresì garantire le derrate per confezionare un pasto freddo alternativo nel caso in cui sia impossibile cucinare per: assemblee del personale, guasti alle attrezzature, ecc.

In ogni caso la variazione dovrà essere concordata in tempo utile con il Responsabile del Servizio competente e comunicata tempestivamente per iscritto.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica l'Impresa verrà avvisata con un anticipo di almeno 20 ore e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio il Comune di Monsummano Terme o e/o l'Impresa appaltatrice dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Art. 67 – Spese contrattuali

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa.

TITOLO XI – PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 68 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dagli atti di gara. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 69 – Liquidazione

Al termine d'ogni mese l'Impresa presenterà la relativa fattura riportante il numero dei pasti effettivamente erogati e un allegato schema riepilogativo degli ordini giornalieri.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, secondo i tempi previsti dal vigente regolamento di contabilità del Comune di Monsummano Terme e comunque entro novanta giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile competente.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune di Monsummano Terme potrà rivalersi, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, per ottenere:

- la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa;
- il rimborso di spese;
- il pagamento di penalità;

Il pagamento dei ogni mese di gestione di ciascun anno scolastico, sarà emesso in presenza del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) e, per l'ultimo anno, anche in presenza del verbale di riconsegna del materiale d'uso compreso nell'inventario di consegna.

Art. 70 – Revisione prezzi

Il prezzo del pasto potrà essere revisionato, su richiesta della Ditta, sulla base dei prezzi rilevati ed elaborati dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT indice F.O.I.) e pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, a decorrere dal secondo anno successivo all'aggiudicazione, sulla base dell'Indice Istat dell'anno precedente.

TITOLO XII – PENALITA'

Art. 71 – Rilievi e procedimento di applicazione delle Penalità

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, verbalmente o per via telefonica e successivamente confermati per iscritto.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla notifica della contestazione.

Trascorso tale termine o qualora le contro deduzioni della Ditta Appaltatrice non siano ritenute valide il Comune di Monsummano Terme procederà, all'applicazione delle sanzioni previste.

A seguito dei controlli da parte del personale autorizzato o degli organismi istituzionali legittimati, nel caso si riscontrino inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune di Monsummano Terme procederà all'applicazione delle penali secondo i parametri della tabella riportata:

PENALITA' PER INADEMPIENZE CONTRATTUALI

	PENALI IN €	TIPOLOGIA INADEMPIENZE CONTRATTUALI
A	4.000,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli autorizzati ad eseguire i controlli di conformità.
B	1.500,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato.
C	1.000,00	Per mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione accertato dalla ASL o dall'incaricato dell'Azienda Comunale.
D	1.500,00	Per mancata conservazione del Pasto Test giornaliero.
E	500,00	In caso di ritardo non giustificato della somministrazione dei pasti oltre i 15 (quindici) minuti.
F	250,00	Per ogni pasto in meno (comprese le diete) non consegnato, rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico.
G	2.500,00	Gravi irregolarità sotto il profilo igienico-sanitario nella preparazione e distribuzione dei pasti
H	1.500,00	Per carenze igieniche delle cucine, dei refettori e degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.
I	750,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, su verifica del personale preposto al controllo.
L	1.500,00	Per assenza superiore a 3 (tre) giorni del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione
M	1.500,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'offerta presentata
N	750,00	Per mancata presenza dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, elenco attrezzature, ecc.)
O	750,00	Per mancata consegna entro 30 gg. dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica ed orario
P	1.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato.
Q	1.500,00	Per mancata somministrazione dei prodotti (DOP, biologici, IGP, ecc.)
R	1.500,00	Per difformità non autorizzate dei prodotti somministrati rispetto all'elenco delle marche fornite.
S	1.500,00	Per mancata presentazione della documentazione attestante il regolare versamento dei contributi previdenziali.

Per i casi non specificatamente previsti nella suddetta tabella l'importo della penale sarà determinato e comparato alla violazione più assimilabile.

Qualora la Ditta Appaltatrice sia stata sanzionata complessivamente per 3 volte, le ulteriori sanzioni, fino alla sesta, saranno comminate raddoppiando l'importo della penalità.

Dalla settima alla nona l'importo della penalità sarà triplicato.

La decima penalità sarà comminata triplicandone l'importo maggiorato di Euro 5.000,00 (euro cinquemila).

L'applicazione delle penalità è di competenza del Comune di Monsummano Terme attraverso il Responsabile del Contratto.

Si procede al recupero delle penalità, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Per gravi irregolarità sotto il profilo igienico-sanitario e che possono arrecare un danno al Comune di Monsummano Terme, si applicheranno le seguenti penalità:

1. alla prima segnalazione si applicherà una trattenuta pari al 10% del prezzo unitario del pasto, moltiplicato per il numero dei pasti che avrebbero dovuto essere erogati dal centro di produzione pasti in quel dato giorno.

2. alla seconda segnalazione una trattenuta (calcolata secondo i criteri citati al punto 1 del presente articolo) pari al 20%

TITOLO XIII – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Art. 72 – Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Impresa;
- c) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- d) dopo contestazioni di inadempienze contrattuali, senza che le relative contro deduzioni vengano ritenute soddisfacenti dal Comune di Monsummano Terme;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa, anche a seguito di diffide del Comune di Monsummano Terme;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/04;
- h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- i) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'Impresa;
- j) 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- k) impiego di personale non dipendente dall'Impresa e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- l) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o dal personale adibito al servizio;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) assenza o irreperibilità del responsabile mensa per più di tre volte in un mese;
- o) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione di contratti collettivi nazionali o territoriali;
- p) gravi danni prodotti a macchinari e attrezzature di proprietà del Comune di Monsummano Terme;
- q) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di Monsummano Terme in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune di Monsummano Terme, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune di Monsummano Terme avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune di Monsummano Terme potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione della Ditta Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per la ristorazione indette dal Comune di Monsummano Terme.

Art. 73 – Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune di Monsummano Terme si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

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

TITOLO XIV – CONTROVERSIE

Art. 74 – Foro competente

Il Foro di Pistoia è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'assunzione e dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

TITOLO XV – NORME FINALI

Art. 75 – Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ALLEGATO N. 1

MATERIE PRIME

Indicazione tecniche relative a specifiche materie prime

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

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

Categorie merceologiche

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

Procedure di gestione

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

- L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori selezionati, in base a criteri oggettivi, che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti;
- Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
- E' assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.
- E' obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati evitando lo stoccaggio di materie non utilizzate entro un mese. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

- Alla ripresa del servizio all'inizio di ogni anno scolastico le forniture di tutte le derrate impiegate, deperibili e non, dovranno appartenere a lotti corrispondenti a ordinativi nuovi fatti dal gestore. Non sono ammesse materie prime stoccate da oltre 30 giorni in celle frigorifere e magazzini.
- Calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente: la percentuale di vita garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- Deve essere messo a disposizione degli organi di controllo un ricettario, dove siano descritti nel dettaglio gli ingredienti utilizzati per preparare le ricette previste dal menù in vigore. Tale ricettario conterrà anche le indicazioni circa i pesi a crudo dell'ingrediente principale di ciascuna ricetta.
- Gli strumenti utilizzati (bilance e termometri) per verificare la corrispondenza delle preparazioni alimentari distribuite con quanto prevede il presente capitolato, e/o le norme igieniche da seguire, saranno sottoposti a taratura periodica.
- Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai fini della concorrenza al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (Green Public Procurement) e quindi ai fini del rispetto dei criteri ambientali minimi (D.M. 25/07/2011), dovranno essere rispettate le seguenti specifiche tecniche di base:

a) Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” allegato

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- **Carne** deve provenire:

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

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

- **Pesce** deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono,

quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Dovranno essere forniti gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale negli Uffici dell'amministrazione aggiudicatrice ed in copia nei centri refezionali. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Pane

Conforme alla Legge 580/67, D.P.R. 502 del 30.11.1998 e DPR 128 del 7/4/1999 preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere, di pezzatura adeguata (50/60 gr.), di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori (E' fatto divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto). Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00".

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

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

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

Pane grattugiato

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

Pasta

La pasta da somministrare è quella denominata "di semola di grano duro", o "pasta secca all'uovo". Dovrà presentare requisiti di conformità alla Legge n°580/67, D.P.R. n. 187 del 09.02.2001, REG. CEE 1881/2006 e REG. CE 1005/2015, in confezioni originali. E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, che dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 18 mesi dal termine minimo di conservazione (TMC). Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite esenti da alterazioni dell'odore. La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori e sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata; sulle confezioni sigillate devono essere riportate tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n° 322 e successive modificazioni e integrazioni, e in modo ben visibile la data di scadenza del prodotto. Una volta bollita per 20 minuti in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia. La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto. I formati di pasta integrale devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli. Nella formazione dell'impasto non possono essere impiegate farine scadenti o avariate, né farine di altri cereali.

La pasta all'uovo dovrà essere prodotta con semola di grano duro e uova (200 gr./KG. di semola). La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge, deve essere microbiologicamente idonea e mantenuta a temperatura non superiore a 4° C con una tolleranza di 2° C, come da D.P.R. n. 187 del 09.02.2001.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione
- termine minimo di conservazione o data di scadenza.

Paste ripiene

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

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione
- la data di scadenza.

Pasta lievitata

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

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

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

Riso Parboiled

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

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

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

Gnocchi preconfezionati

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti e conservanti in genere.

Gli gnocchi, dopo la cottura, devono presentarsi di consistenza idonea con assenza di retrogusti acidi od amari.

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

Gli gnocchi di patate, di semolino dovranno essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n° 311/97), da conservarsi in frigorifero. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Si fa inoltre riferimento alle disposizioni previste dalla Legge n. 580 del 04.07.1967 e s.m.i..

Orzo perlato

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi dal T.M.C.

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

Farina

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

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

Farina di mais

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

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

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

Carni

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

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

- **Carni di VITELLONE - BOVINO ADULTO - di 1° qualità**

Caratteristiche Generali:

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

- **Carni di VITELLO**

Caratteristiche Generali:

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

- **Carne TRITA - vitellone o vitello**

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

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

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

Carni SUINE

Caratteristiche Generali

- **Le carni devono essere completamente disossate, confezionate sottovuoto, recanti il bollo sanitario come previsto dal D.Lgs 286/94;**
- Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare;
- Le carni suine dovranno presentare colorito rosso, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione, non dovranno presentare punti di irrancidimento.

Per il trasporto, la documentazione di scorta e la conservazione valgono le stesse norme previste per le carni bovine.

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

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

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

- **Carni AVICUNICOLE (D.P.R. 495/97 e s.m.)**

POLLI

Caratteristiche Generali:

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

TACCHINO

Caratteristiche Generali:

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

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

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

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

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

- **Salumi**

- **Caratteristiche Generali:**

- Giusto grado di stagionatura naturale;
 - Assenza di difetti, anche lievi, di fabbricazione;
 - Confezionati con carni di buona qualità;
 - Sapore gradevole e speziatura in giusta misura;
 - Divieto di impiego di sostanze coloranti, divieto di aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato;
 - Rispondenza alla norme sanitarie vigenti, sia negli ingredienti che per gli additivi.

- **Prosciutto crudo**

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

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

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

- **Prosciutto cotto**

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

- Assenza di difetti esterni ed interni;

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

Bresaola (della Valtellina)

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

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

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

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

Formaggi e latticini

I formaggi da somministrare devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino intero o scremato. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.) I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. I formaggi devono comunque rispondere ai requisiti richiesti dal D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54. Tutti i prodotti "tipici" o "di origine" dovranno essere rispondenti alle specifiche singole normative vigenti. Si fa inoltre riferimento al RD n. 2033 del 15.10.1925, alla Legge 125/1954 ed al Regolamenti CE 510/2006 per i prodotti IGP e DOP.

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

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

ancora 15 giorni di conservazione, osservazione normative previste dal Regolamento CE 853/2004.

- **Crescenza** da latte vaccino con le caratteristiche del prodotto tipico. Alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza, osservazione normative previste dal Regolamento CE 853/2004.
- **Ricotta** di latte vaccino in ottimo stato di conservazione. Alla consegna il prodotto deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza, osservazione normative previste dal Regolamento CE 853/2004.

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

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Uova

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

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

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

Prodotti ittici

Per tutti i prodotti è richiesta la conformità al D.Lgs. 531/92 "Attuazione delle direttive 91/493/CEE" modificato dal D.L. 28/10/1995 n° 524 e s.m.. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal Decreto Ministeriale 9/12/1993 e s.m.. I filetti di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente. I filetti e le trance non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. I prodotti surgelati, dovranno essere conformi al D.Lgs n°110 del 27/1/1992 e s.m..

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

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

- Sogliola, platessa e merluzzo in filetti, trota intera in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;
- Tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo;
- Molluschi surgelati in confezioni originali;
- Bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo della specie Merluccius Hubbsi, in confezione originale, non pressati, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. All'aspetto devono

essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non dovrà presentare punti di distacco del prodotto. Dovranno inoltre essere osservate le normative previste dalla Direttiva CE 108/89, D. L.vo 110 del 27/1/1992, D.M. 493 del 25.9.1995, Regolamento CE 1379/2013, Regolamento CE 853/2004, Regolamento CE 1069/2009 e D.P.R. 327/80.

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

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

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

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

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

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

Surgelati

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n° 110 del 1992, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o di grumi all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo. Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente. Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro 24 ore.

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

Procedure per lo scongelamento dei prodotti surgelati:

Tutti i prodotti surgelati prima di essere sottoposti alla cottura devono essere scongelati.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4/8°C .

E' vietato lo scongelamento in acqua.

Prodotti ortofrutticoli freschi

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

Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

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

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

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

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

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

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

Legumi secchi

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

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

Fagioli Borlotti

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

Gelato

In confezioni originali monoporzione, rispondente alla normativa vigente. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino

alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 3 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione. Devono inoltre essere osservate le normative previste dal Regolamento CE 853/2004, dalla Legge 169 del 3.5.89 (trattamento e commercializzazione latte), dal D.M. 15.12.2000 (valori massimi di furosina), dal D.M. 17.06.2002 (microfiltrazione), dal D.M. 24.07.2003 (rintracciabilità) e dal Regolamento CE 2073/2005 (criteri microbiologici).

Prodotti dolciari preconfezionati

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

Latte

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

Yogurt

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

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

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

Aceto

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

Grassi da condimento

Olio extravergine di oliva BIOLOGICO

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

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

1348/2013 (che modifica il 2568/91), dal Regolamento CE 136/66 e successive modifiche (Regolamento CE 1513/2001)

Burro pastorizzato

Alla consegna deve avere un intervallo minimo dalla data di scadenza di 15 giorni.

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

Pomodori pelati

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

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

Passata di pomodoro – trito di pomodoro

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

Pesto

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

Tonno in conserva (all'olio di oliva)

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

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

Zucchero

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti. Si fa inoltre riferimento alle normative previste dal

D.Lgs. n. 51 del 20.02.2004 (Direttiva n. 2001/111/CE), dal Regolamento CEE 2103/77, dal Regolamento CEE 446/83 (che modifica il 2103/77), dalla Legge n. 139 del 31.03.1980.

Sale

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

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

Succhi di frutta e nettari

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

Budino

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

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- Denominazione commerciale
- Contenuto di materia grassa
- Ingredienti
- Ditta produttrice
- Ditta confezionatrice
- Lotto o data di produzione
- Data di consumazione
- Peso netto

Preparati per brodo

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

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

Aromi

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

Prodotti utilizzati nella formulazione delle “diete speciali”

Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dalla L. 123 del 04.07.2005 concernente i prodotti destinati a soggetti celiaci con alimentazione particolare e che necessitano dell’Autorizzazione del Ministero della Salute. La loro conservazione avverrà in zone espressamente dedicate.