



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI CASOLE D'ELSA
ANNI 2023-2028
CIG 9835283C47**

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato speciale di appalto ha per oggetto la gestione del servizio di servizio di fornitura pasti per le scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado, asili nido convenzionati e per le ulteriori attività promosse dal comune di Casole d'Elsa (d'ora in poi COMUNE), con contestuale comodato d'uso dei locali da adibire a centro di cottura, .

L'appalto comprende tutte le mansioni necessarie ad un completo espletamento della gestione del servizio di refezione scolastica, da affidare ad un soggetto specializzato del settore della ristorazione scolastica o ad altro soggetto di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.

Il servizio consiste nelle seguenti principali attività, elencate a titolo non esaustivo:

- a) approvvigionamento e stoccaggio dei generi alimentari;
- b) preparazione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura sito nei locali di proprietà comunale concessi in uso e appositamente attrezzati dalla società;
- c) consegna e sporzionamento dei pasti dal centro di cottura al refettorio scolastico.
- d) E' previsto un periodo , legato al rifacimento della palestra annessa al plesso scolastico in cui il nido d'infanzia convenzionato sarà trasferito presso i locali comunali di Via IV Novembre (Ex scuola elementare). Durante tale periodo dovrà essere garantito il trasporto con modalità idonea presso il Nido;
- e) per quanto riguarda il pasto degli alunni della scuola dell'infanzia, quando è prevista la carne o il prosciutto crudo, o in tutti i casi in cui il cibo sia difficilmente riducibile in piccole parti, lo stesso deve essere consegnato dalla Società al personale addetto allo sporzionamento, già reso sporzionabile;
- f) fornitura dei materiali necessari per la distribuzione dei pasti;
- g) rilevazione giornaliera degli utenti con modalità informatizzata in collegamento con il software di cui al successivo punto o);
- h) pulizia, sanificazione e riordino dei locali adibiti a centro di preparazione, refettorio e dei locali annessi (spogliatoi, dispense, bagni, ecc.), delle attrezzature e di tutti i materiali d'uso (stoviglie, utensili, ecc.);
- i) fornitura di prodotti e strumenti per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- j) ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti;
- k) smaltimento dei rifiuti;
- l) fornitura di appositi sacchi e contenitori per lo smaltimento dei rifiuti;
- m) riuso del cibo non somministrato e riduzione della produzione di avanzi;
- n) espletamento delle procedure di autocontrollo, ai sensi della normativa di igiene e sicurezza alimentare, con presa in carico diretta delle relative competenze;
- o) fornitura, attivazione, funzionamento e manutenzione di un sistema informatico per l'iscrizione degli utenti, l'addebito dei pasti e la gestione delle altre fasi del servizio;
- p) impiego di strumenti di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza;
- q) impiego di strumenti per il controllo della qualità del servizio;



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

- r) altre prestazioni e forniture connesse alle precedenti ai fini di un completo espletamento della gestione del servizio.

Dovrà inoltre essere garantita:

- s) Intestazione delle utenze relative ai locali concessi in uso (refettorio, compreso bagno, centro cottura, spogliatoi, locali di stoccaggio materie prime).
- t) Presa in carico della attuale fornitura di acqua a mezzo di erogatori posti all'interno uno all'interno del refettorio e l'altro presso la scuola secondaria di primo grado e successiva garanzia di continuità del servizio attraverso fornitore individuato dalla Società che garantisca gli standard qualitativi ed igienico sanitari previsti per legge.
- u) Fatta eccezione per eventuali periodi di emergenza per i quali sarà possibile utilizzare materiale usa e getta, comunque biodegradabile e compostabile, la Società dovrà dotarsi di stoviglie in ceramica, bicchieri e caraffe per l'acqua in vetro e posate in acciaio, in modo da azzerare la produzione di rifiuto derivante da stoviglie. In alternativa alla ceramica e vetro sarà possibile utilizzare stoviglie in melamina e bicchieri e caraffe in polycarbonato.
- v) Il servizio dovrà essere eseguito in ottemperanza a quanto disposto nel presente Capitolato e nei relativi allegati, nel bando di gara e nella disciplina di settore.

Il servizio dovrà essere erogato in ottemperanza alle seguenti norme, nonché alle altre norme vigenti in materia e a quanto disposto nel presente Capitolato e nei relativi allegati, nel bando di gara e nella disciplina di settore:

- Linee di indirizzo regione toscana per la ristorazione scolastica (Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010, All. A)
- Criteri Ambientali minimi (CAM) di cui al DM 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020;
- Linee di Indirizzo Nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica di cui al Decreto del 28/10/2021.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di anni cinque, con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2028.

E' fatta salva la facoltà del Comune di far decorrere l'inizio del servizio da una data diversa, con conseguente slittamento della data di scadenza dell'appalto per un corrispondente periodo.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, per una durata pari ad un massimo di ulteriori cinque anni.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure occorrenti per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli importi - prezzi, patti e condizioni.

Ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. a) del D.L. 76/2020 convertito in legge 120/2020 e dell'art. 32 comma 8 del D.lgs. 50/2016, l'Amministrazione si riserva di autorizzare l'esecuzione del contratto in via d'urgenza nelle more della stipula del contratto e della verifica dei requisiti.

ART. 3

VALORE DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA

53031 – Casole d'Elsa (SI) – Tel. 0577/949711 – Fax 0577/949740

e-mail comune@casole.it – Web www.casole.it



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Il valore annuale presunto dell'appalto ammonta ad € 138.060,00 oltre IVA, calcolato con riferimento al numero presumibile di 22.600 pasti annui complessivi da erogare per il servizio di refezione scolastica moltiplicato per il prezzo unitario presunto a pasto, pari ad € 6,10 oltre IVA.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto per la durata di cinque anni e posto a base di gara, è pari ad € 690.300,00 (di cui euro 1.000,00 per costi della sicurezza da interferenze DUVRI non soggetti a ribasso) al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

Il valore presunto complessivo dell'appalto, in caso di rinnovo quinquennale stabilito dal Comune, è stimato in € 1.380.600,00 oltre IVA.

Il suindicato quantitativo dei pasti annui, stimato sulla base dei dati consuntivi relativi all'anno scolastico 2021/2022, ha valore puramente indicativo, non costituendo impegno per il Comune.

Il numero giornaliero dei pasti da corrispondere sarà quantificato sulla base dei pasti effettivamente forniti e distribuiti.

L'importo effettivo a carico del Comune da liquidare all'appaltatore per l'espletamento del servizio deriverà unicamente dal numero dei pasti complessivamente forniti moltiplicato per il prezzo a pasto, oltre all'importo dovuto per le derrate destinate all'asilo nido.

Il prezzo di aggiudicazione dell'appalto si intende comprensivo di ogni onere di spesa (IVA esclusa) necessario al completo svolgimento del servizio.

Per l'espletamento del servizio nient'altro sarà dovuto dal Comune all'appaltatore oltre a quanto suindicato.

I proventi derivanti dalle tariffe pagate dagli utenti del servizio spettano al Comune.

All'appalto si applica la disciplina dell'art. 106, comma 12, del Dlgs. 50/2016, nell'ipotesi in cui si verificano le condizioni ivi previste. Qualora in corso di esecuzione si renda necessario l'applicazione del comma 12 dell'articolo 106, o altre condizioni previste dal medesimo articolo, l'appaltatore è tenuto ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni previste dal contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

L'appaltatore dovrà provvedere, su specifica richiesta del Comune, ad assicurare la riduzione, anche temporanea (per lavori, ristrutturazioni, soppressione o accorpamento di scuole e/o sezioni, causa di forza maggiore, ecc.), dei servizi alle medesime condizioni del contratto, ivi comprese quelle economiche.

Qualora venissero richiesti ulteriori servizi di ristorazione per altri utenti non riconducibili, per tipologia, al servizio di refezione scolastica oggetto del presente Capitolato, l'appaltatore sarà tenuto a fornirli al medesimo prezzo di aggiudicazione dell'appalto, salvo aver dimostrato l'eventuale legittimità della richiesta di aumento del prezzo medesimo sulla base di oggettivi criteri di valutazione. Trattasi a titolo esemplificativo ma non esaustivo di situazioni quali eventi o calamità naturali, protezione civile, appuntamenti istituzionali dell'Ente, eventi realizzati o patrocinati dal Comune.

Sulla base delle potenzialità del Centro Cottura, la Società potrà utilizzare lo stesso per la **produzione di pasti destinati anche ad altre utenze**. In tal caso dovrà richiedere l'autorizzazione espressa all'Amministrazione Comunale affinché sia verificato che la maggiore produzione non vada a discapito della qualità dei pasti forniti agli utenti delle scuole comunali. In tal caso, qualora sia accertata la possibilità di espletare il servizio aggiuntivo senza riflessi negativi sul servizio originario, su ogni pasto prodotto in più rispetto alle quantità destinate alla popolazione scolastica comunale, l'appaltatore è tenuto a corrispondere all'Amministrazione Comunale un importo di € 0,50, oltre iva se dovuta.

Si comunica che, prima della indizione della procedura di gara, è stato sottoscritto un accordo, ai sensi dell'art. 15 della L. 241/90, con il Comune di Radicondoli che consente, senza necessità di ulteriori autorizzazioni, di concedere la possibilità di preparazione dei pasti per le loro scuole, o di



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

parti di essi, per mezzo della cucina di Casole d'Elsa. Per tale eventuale servizio si rimanda a specifica ed autonoma procedura di affidamento da parte del Comune di Radicondoli. In conseguenza dell'accordo sottoscritto tra le due amministrazioni comunali ed in ragione dell'utilizzo, in caso di affidamento, del medesimo menù l'importo da corrispondere per ogni pasto eventualmente prodotto per tale amministrazione comunale sarà pari ad € 0,40 oltre IVA, anziché € 0,50 come previsto negli altri casi.

Il servizio oggetto dell'appalto fa parte di quelli elencati all'Allegato IX del D.Lgs. 50/2016.

ART. 4

STATO DI EMERGENZA SANITARIA

In caso di nuovo stato di emergenza sanitaria decretata dal Governo per la diffusione del virus Sars-COVID-19 e/o altri simili, a parità di impegno economico di cui alla presente sezione, la gestione del servizio potrà essere oggetto di revisione concordata, a seguito di disposizioni in materia sanitaria e legate all'emergenza pandemica stessa sia per quanto attiene alle sedi, alle fasce orarie, al numero dei pasti e le modalità di somministrazione/organizzative.

In tal caso l'appaltatore è tenuta allo svolgimento del servizio (medesimo per oggetto) e compatibilmente con il proprio assetto organizzativo, previa rinegoziazione dei costi non previsti e nell'ambito delle fattispecie di cui al citato art. 106 del DLGS 50/2016.

ART. 5

CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere in tutto o in parte il contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto stesso, salvo quanto previsto all'art. 106 comma 1, lett. d) numero 2 del Codice.

E' ammesso il subappalto, previa autorizzazione del Comune, esclusivamente nelle modalità previste dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

Il subappalto non autorizzato costituisce motivo di risoluzione del contratto e fa sorgere il diritto per il Comune ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

ART. 6

TIPOLOGIA DELL'UTENZA E NUMERO DEI PASTI

L'appaltatore deve provvedere allo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto per:

- gli alunni e il personale docente e non docente delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Casole d'Elsa;
- gli alunni e il personale docente e non docente degli asili nido convenzionati;
- eventuali utenze extra autorizzate dal Comune
- Il numero dei pasti annui previsti, determinati sulla base dei dati consuntivi di erogazione dei pasti relativi all'anno scolastico 2021/2022, è il seguente:

Sede	Fruitori	Stima pasti	Giorni della settimana
Refettorio di Via del Pacchierotto a Casole d'Elsa	Infanzia	12.391	5
	Primaria	9.054	2
	Doposcuola	1.071	3

- Il suindicato numero dei pasti previsti è da intendersi puramente indicativo, ai fini della formulazione dell'offerta tecnica ed economica dei concorrenti.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

- f) Tale numero non è pertanto impegnativo per il Comune, in quanto il consumo effettivo dei pasti sarà subordinato a quello degli utenti effettivi del servizio di refezione scolastica.
- g) Il Comune si riserva, in qualsiasi momento, di variare il numero dei pasti annui previsti, in aumento o in diminuzione, secondo quanto già indicato nel precedente articolo 3.

ART. 7

CALENDARIO DEL SERVIZIO E REFETTORI

1. Il servizio deve essere effettuato tutti i giorni del calendario scolastico ministeriale, dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e dei nidi di infanzia convenzionati.
2. Indicativamente il servizio deve essere prestato:
 - a) per le scuole dell'infanzia: **dal 15 settembre al 30 giugno;**
 - b) per le scuole primarie e secondarie di primo grado: **dal 15 settembre al 10 giugno;**
 - c) per i nidi convenzionati: **dalla prima di settembre al 30 luglio compreso;**
 - d) altre eventuali utenze extra: **tutto l'anno, previa apposita e specifica richiesta;**

Il refettorio presso cui devono essere consegnati i pasti, prodotti nella adiacente cucina centralizzata è ubicato in Via del Pacchierotto a Casole d'Elsa.

Dovrà essere garantita la consegna del pasto presso il nido comunale convenzionato nel periodo legato alla ristrutturazione dei locali della palestra comunale, con una durata stimata di due anni.

Il Comune si riserva di mutare l'indicazione del suddetto refettorio per esigenze organizzative inerenti ad un'eventuale modificazione dell'attuale articolazione logistica delle scuole, procedendo in tal caso all'indicazione all'appaltatore della nuova dislocazione dei suddetti refettori.

La somministrazione dei pasti presso tutti i refettori, con esclusione dell'asilo nido, deve avvenire mediante servizio al tavolo comprensivo dello scodellamento.

Il servizio da prestare per l'asilo nido convenzionato non comprende le fasi della distribuzione dei pasti all'interno dei locali e le relative mansioni di pulizia, sanificazione ed altre correlate.

Relativamente alle sedi scolastiche dove è svolta attività di somministrazione l'Appaltatore deve provvedere, prima dell'avvio del servizio, all'invio di notifica corredata da tutta la necessaria documentazione al competente ufficio comunale.

ART. 8

ALLESTIMENTO DEI REFETTORI

Il Comune concede in uso all'appaltatore, per il tempo e le finalità strettamente connesse all'espletamento del servizio in appalto, i locali all'interno dei plessi scolastici e le attrezzature e i beni mobili (arredi, stoviglie, bicchieri, ecc.) ivi presenti al momento dell'attivazione del servizio. La consistenza dei suddetti beni è indicata nell'**allegato 3** al presente capitolato "*Inventario dei beni mobili locali refezione Via del Pacchierotto*".

I beni comunali concessi in uso saranno oggetto di uno specifico verbale di consistenza firmato dalle parti prima dell'attivazione del servizio.

L'appaltatore è responsabile della custodia di tutti i beni comunali ricevuti in uso, obbligandosi a riconsegnare i medesimi alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'usura relativa all'uso.

L'appaltatore non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali, agli impianti e alle attrezzature comunali, salvo preventiva autorizzazione del Comune.

L'appaltatore deve provvedere, a propria cura e spese, prima dell'inizio dell'appalto, a dotare il refettorio e gli annessi locali dei plessi scolastici di tutte le attrezzature e i beni mobili non presenti tra le dotazioni comunali che dovessero rivelarsi necessari ai fini di una corretta estrinsecazione del servizio, nonché procedere ad una integrazione o sostituzione di quelli presenti ritenuti inadeguati (compresi, a titolo indicativo ma non esaustivo, lavastoviglie, carrelli portavivande in acciaio inox,



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

armadi porta stoviglie..).

L'appaltatore è tenuto altresì, nel corso dell'appalto, a sostituire e integrare tutti i beni impiegati nel servizio che dovessero essere oggetto di eccessiva usura, rottura o sottrazione e comunque in caso di perdita della loro adeguata funzionalità.

La distribuzione dei pasti deve essere effettuata tramite impiego di stoviglie in porcellana, bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio inox. In alternativa alla ceramica e vetro sarà possibile utilizzare stoviglie in melamina e bicchieri e caraffe in policarbonato.

L'appaltatore deve provvedere, inoltre, alla fornitura, di tovaglie e tovaglioli di carta e/o altri necessari materiali monouso a perdere nel rispetto di quanto indicato dai relativi CAM.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei beni rimane a carico dell'appaltatore per tutta la durata dell'appalto.

Tutte le attrezzature e i beni mobili utilizzati nel servizio devono rispondere alle norme sulla prevenzione degli infortuni ed essere conformi alle prescrizioni legislative vigenti.

Le attrezzature e i beni mobili introdotti ex novo, o in sostituzione di quelli presenti, da parte dell'appaltatore, così come tutte le altre eventuali migliorie introdotte da quest'ultima all'interno dei locali comunali, resteranno di proprietà del Comune alla scadenza dell'appalto.

L'appaltatore in caso di sopralluogo ASL, sulla base delle prescrizioni indicate nei verbali, dovrà procedere a tutti gli adempimenti conseguenti ad esclusione di quelli di natura strutturale.

Resta a carico dell'Ente la sostituzione ed approvvigionamento di tavoli e sedie necessarie allo svolgimento del servizio all'interno del refettorio dato in uso.

ART. 9

ORARI DI CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Società si impegna a consegnare e distribuire i pasti nei giorni e negli orari indicati dal Comune.

Le modalità saranno comunicate prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Gli orari indicati dal Comune potranno tuttavia sempre subire variazioni in ragione delle esigenze organizzative e didattiche delle scuole. Trattandosi di refettorio unico lo sporzionamento potrà avvenire in turni, con orari preventivamente comunicati dal Comune.

Gli orari indicati dal Comune potranno tuttavia sempre subire variazioni in ragione delle esigenze organizzative e didattiche delle scuole.

L'appaltatore si impegna alla fornitura quotidiana dei pasti (e delle eventuali colazioni a metà mattina) per tutta la durata del contratto; i pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti (legame fresco-caldo).

L'Aggiudicatario dovrà organizzare un piano dei trasporti e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e

distribuzione nei luoghi di refezione siano ridotti al minimo.

ART. 10

TIPOLOGIA DEI PASTI

1. I pasti per il servizio in appalto devono essere forniti in base ai menù, alle tabelle dietetiche e grammature e alle diete speciali riportati nell'art. 12 del presente capitolato, nonché alla tipologia degli alimenti proposti dalla Società in sede di gara. Il menù proposto è stato validato dalla Asl. Le successive necessarie validazioni saranno effettuate con oneri anticipati dal Comune e chiesti a rimborso alla Società.
2. Per quanto riguarda il pasto degli alunni della scuola dell'infanzia, quando è prevista la carne o il prosciutto crudo, o in tutti i casi in cui il cibo sia difficilmente riducibile in piccole parti, lo stesso deve essere consegnato dalla Società al personale comunale addetto allo sporzionamento, già reso sporzionabile.
3. Per la scuola dell'infanzia al posto della frutta dovrà essere garantita la colazione con la seguente



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

rotazione: frutta di stagione, pane e olio extravergine di oliva, schiacciata preparata fresca, yogurt alla frutta, dolce preparato fresco. I prodotti dovranno essere consegnati al personale comunale addetto in maniera già somministrabile (es. Frutta tagliata in spicchi).

4. Il menù Autunno - Inverno sarà attuato, in via indicativa, nel periodo 1 novembre - 31 marzo, mentre il menù Primavera - Estate nel periodo 1 aprile - 31 ottobre.
5. Le grammature dei prodotti costituenti il pasto sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione e di cali di peso dovuti allo scongelamento.
6. L'acqua da utilizzare durante i pasti è fornita da erogatori posizionati presso il centro di cottura. La Società dovrà comunque sempre disporre di un'adeguata scorta di acqua minerale naturale in bottiglia per ogni imprevista evenienza (guasti agli erogatori, mancanza di acqua nella rete, ecc.).
7. Il Comune potrà richiedere, in sostituzione dei pasti previsti e senza alcun aggravio del prezzo dell'appalto, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, con la seguente composizione:
 - a) per le scuole dell'infanzia:
n. 2 panini a scelta, n. 1 frutto o succo di frutta, n. 1 merendina, n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl, n° 2 tovaglioli di carta, n° 1 bicchiere a perdere;
 - b) per le scuole primarie e secondarie di primo grado:
n. 3 panini a scelta, n. 1 frutto o succo di frutta, n. 1 merendina, n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl, n° 2 tovaglioli di carta, n° 1 bicchiere a perdere.
8. La Società aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire pasti straordinari o buffet per varie occasioni, secondo modalità da concordarsi di volta in volta con il Comune.

ART. 11

FORNITURA DI PASTI PER UTENZE EXTRA SCOLASTICHE

Per eventuali utenze extra autorizzate dal Comune (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: eventi o calamità naturali, protezione civile, appuntamenti istituzionali dell'Ente, eventi realizzati o patrocinati dal Comune), l'appaltatore è tenuto alla fornitura dei pasti, al medesimo prezzo a pasto di aggiudicazione dell'appalto, da svolgersi su richiesta del Comune:

- presso il refettorio di Via del Pacchierotto a Casole d'Elsa (in tal caso è prevista anche la distribuzione);
- su richiesta specifica del Comune presso altra sede, senza che sia prevista la distribuzione. In tal caso il servizio presso prevede unicamente lo svolgimento delle seguenti attività:
 - preparazione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura di Via del Pacchierotto o altra sede se accordata con il Comune, secondo un menù da concordare fra appaltatore e Comune;
 - trasporto dei pasti dal centro di cottura al luogo previsto per il consumo dei medesimi, con personale e mezzi a carico dell'appaltatore;
 - consegna dei pasti ad un incaricato dell'ente, in orario indicato dal Comune senza che ciò possa intralciare il normale svolgimento della attività scolastica.

ART. 12

MENU' E GRAMMATURE

Indicazioni generali:

1. Differenziare per quanto possibile le porzioni in relazione all'effettiva età del commensale;
2. proporre anche piatti "unici" (cereali e legumi, patate e carne, cereali e pesce con contorno e frutta) e non solo pasti divisi nelle portate principali (primo, secondo, contorno, frutta);
3. incentivare il consumo di ortaggi (verdura), meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi piatti, crudi e/o da sgranocchiare come "entree" o tra le due portate principali;
4. incentivare il consumo di legumi, in particolare come parte di un piatto unico;



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

5. incentivare il consumo di frutta fresca;
6. consentire agli alunni l'espressione dei propri "gusti" in relazione ai condimenti, evitando rigidità nel proporre spezie o aromi eventualmente non graditi;
7. far ricorso all'olio d'oliva, preferibilmente extra-vergine, quale condimento e nelle preparazioni culinarie;
8. contingentare l'uso del sale, preferendo comunque quello iodato;
9. evitare il "bis" dei primi e secondi piatti, con un adeguata formazione del personale mensa e degli insegnanti che accompagnano gli alunni alla mensa;
10. fornire pasti che tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali e della stagionalità con rotazione dei menu su base mensile;
11. prevedere la possibilità di pasti specifici per determinate condizioni cliniche (allergie/intolleranze) o esigenze etiche/culturali/religiose;
12. prevedere un minimo di alternative/varianti ai vari piatti con equivalenti caratteristiche nutrizionali;
13. L'adozione del modello mediterraneo caratterizzato, per quanto riguarda gli alimenti, dalla grande prevalenza di prodotti d'origine vegetale (cereali o tuberi, frutta, ortaggi, legumi, oli) e dal ponderato, equilibrato e indispensabile apporto di prodotti di origine animale (latticini, pesce, uova e carni prevalentemente bianche) a necessario complemento ed integrazione;

Il menù proposto giornalmente, dovrà rispettare:

- a) quanto previsto dalle linee di indirizzo regionali approvate con Decreto della Regione Toscana n. 898 del 13 settembre 2016, dai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con Decreto 10 marzo 2020 e dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica approvate dal Ministero della Salute con decreto del 28/10/2021;
- b) per la tipologia degli alimenti, quanto indicato dal presente Capitolato e a quanto proposto in sede di gara ai fini della valutazione;
- c) quanto previsto alle tabelle merceologiche del presente Capitolato;
- d) i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa; le modifiche ai menù, dovranno essere concordati con l'amministrazione comunale prima della presentazione, in caso di conferimento dell'appalto, per l'apposita valutazione e validazione da parte dei servizi Igiene Alimenti e nutrizione della ASL territoriale;
- e) i menu saranno predisposti su quattro settimane e differenziati per stagione: invernale e estivo.
 - menu autunno-inverno in vigore, indicativamente dal 1/11 al 30/3
 - menu primavera-estate in vigore indicativamente dal 1/04 al 31/10

La data di effettiva decorrenza della stagionalità per la variazione dei menù sarà stabilita in accordo con l'Ufficio Istruzione, tenendo conto della situazione climatica e delle festività del momento.

I menù sono differenziati solo per gli utenti del nido d'infanzia convenzionato.

i menù dovranno essere corredati da tabelle dietetiche in cui sia riportato il peso in grammi a crudo al netto degli scarti e delle materie prime che compongono ciascun piatto con relativa valutazione degli apporti energetici e di nutrienti;

- f) le modifiche al menù, che in sede di gara viene fornito dalla stazione appaltante, dovranno essere presentate alla Stazione appaltante prima dell'inizio delle attività scolastiche per la necessaria informazione all'utenza;
- g) potrà essere richiesto all'appaltatore di apportare modifiche a tali menù fin dall'inizio dell'anno scolastico anche per richieste di carattere etico religioso, in tal caso il costo del pasto offerto in sede di gara deve rimanere invariato;



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

h) per i pasti destinati agli adulti dovranno essere utilizzate le grammature destinate agli studenti della scuola secondaria di primo grado;

i) in ogni tipologia di menù è incluso il pane.

I pasti forniti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da:

- un "primo"
- un "secondo"
- contorno
- pane
- frutta fresca/ dessert

e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menu forniti all'amministrazione. Per gli alunni della scuola dell'infanzia, in ragione della frutta fresca/dessert, verrà somministrata la colazione.

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

Per il primo anno di appalto dovranno essere offerti i menù e le grammature di cui all' allegato 1 (All_1_menu.pdf) del presente atto, le eventuali modifiche ai menù anche per gli anni successivi, dovranno essere concordate con l'amministrazione comunale prima della presentazione, in caso di conferimento dell'appalto, per l'apposita valutazione e validazione da parte dei servizi Igiene Alimenti e nutrizione della ASL territoriale.

12.1 - VARIAZIONI

I menù possono essere variati nel corso dell'anno, su motivata richiesta proveniente dall'Ufficio Istruzione anche in base alle richieste motivate presentate dalla Commissione Mensa, in base alle periodiche rilevazioni di gradimento del pasto.

Tali variazioni, da sottoporre alla valutazione della competente U.O. della ASL, dovranno comunque rispettare i limiti tecnici di fattibilità imposti dall'organizzazione del servizio.

L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita all'appaltatore solo nei seguenti casi:

- 1) in caso sciopero parziale o settoriale;
- 2) per cause di forza maggiore debitamente documentate.

Per l'ipotesi di cui al punto 1), 2) l'appaltatore si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l' Ufficio Istruzione, e che comunque non preveda l'impiego di piatti già pronti.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente

motivata, da inviare tempestivamente al Direttore dell'Esecuzione.

Qualora, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto per quella giornata, l'appaltatore è tenuto a concordare la variazione con l'Ufficio Istruzione senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Le eventuali richieste di deroga alla fornitura dei prodotti previsti dal menù o offerti in sede di gara deve

essere circostanziata ed adeguatamente documentata; in particolare, l'appaltatore dovrà informare il Direttore dell'esecuzione circa le temporanee ed eccezionali condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura dimostrando di aver ricercato ogni possibile soluzione alle problematiche evidenziate anche ricorrendo a fornitori diversi da quelli inseriti nell'elenco trasmesso all'Amministrazione Comunale.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

La stazione appaltante 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.

12.2 MENU' SPECIALI

L'appaltatore è tenuta ad elaborare e realizzare i menu dietetici speciali, che dovranno essere predisposti dalla dietista dell'appaltatore. I menu speciali possono essere richiesti al momento dell'iscrizione al servizio o in corso dell'anno.

L'appaltatore si impegna a fornire quanto necessario per la produzione, confezionamento e somministrazione di diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, per le diete in bianco e per le diete modificate per motivi etico-religiosi.

12.3 DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, l'appaltatore è tenuto ad elaborare e fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menu del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni di specifica certificazione medica, con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante; le diete speciali devono essere contenute in vaschette monoporzioni contrassegnate dal cognome e nome degli utenti.

Per i soggetti affetti da celiachia si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della legge n. 123 del 4/7/2005 e successive modificazioni e del Prontuario "Associazione Italiana Celiachia", confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali sono separate da quelle dei pasti preparati

secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. La Società è unicamente responsabile della preparazione, confezionamento, trasporto dei pasti individualizzati inerenti a diete speciali e legate a motivazioni etiche, religiose e culturali, che dovrà rendere con modalità e procedure ai sensi delle vigenti norme e secondo le indicazioni della ASL.

Le diete personalizzate per patologie specifiche dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico, predisposto sulla base del menu scolastico.

L'appaltatore è incaricata di fornire il materiale di consumo necessario per il confezionamento delle diete speciali onde evitare possibili contaminazioni e di integrare le attrezzature che si rendessero necessarie per la loro preparazione, trasporto e distribuzione.

12.4 DIETE MODIFICATE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI

Sono elaborate e fornite dall'appaltatore ed hanno validità annuale. Si tratta di diete legate a particolari

convinzioni religiose o culturali prevedendo la sostituzione di alimenti che non rispettino le convinzioni

religiose del nucleo familiare. Possono essere richieste al momento dell'iscrizione al servizio od in corso

dell'anno.

12.5 DIETE IN BIANCO



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Le diete in bianco possono essere fornite, su richiesta dei genitori, esclusivamente in caso di malattia e/o disturbo del bambino.

Le diete in bianco possono essere somministrate la mattina stessa per un massimo di tre giorni consecutivi.

L'Aggiudicatario, per quanto riguarda le diete speciali e la relativa documentazione dovrà attenersi a quanto previsto con D.Lgs. n. 101 del 19/09/2018 relativo alle "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

ART. 13

QUALITA' E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

E' a carico dell'appaltatore l'acquisto, l'approvvigionamento, la conservazione delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti.

Il reperimento, stoccaggio e conservazione di tutte le materie prime necessarie all'esecuzione del servizio le quali dovranno essere di qualità e conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, di seguito descritte.

Sono espressamente vietati tutti gli alimenti derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), o derivanti da alimenti geneticamente modificati secondo quanto previsto dalla L.R. n. 53 del 6/4/2000 .

L'appaltatore deve garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020, del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (pubblicato su GU n. 90 del 8 aprile 2020). La stazione appaltante, in osservanza di quanto previsto dall'allegato 1 punto C dei criteri minimi ambientali ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari, sopra citato, richiede l'impiego dei seguenti alimenti:

- i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.
- la frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOPo IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura 18 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

(Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla Società.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato mono sodico (sigla E621).

-Latte e yogurt: biologico.

- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. L'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.
- Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziativa quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG **9835283C47** rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

ART. 14

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

L'appaltatore ha l'obbligo di rispettare i menù e tabelle dietetiche concordate con l'Amministrazione.

Le derrate alimentari destinate al servizio di refezione devono essere conformi a quanto indicato nel Capitolato.

All'inizio della fornitura dovrà essere data all'Ufficio Istruzione comunicazione dei nomi dei fornitori e trasmesse le schede tecniche delle derrate che si intendono utilizzare per la preparazione dei pasti onde poter, in qualsiasi momento, rintracciare la filiera di ogni prodotto e dare comunicazioni agli utenti delle caratteristiche del medesimo, lo stesso dicasi per i prodotti a filiera corta e Km 0.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Ove si rendessero necessarie variazioni dell'elenco dei fornitori, l'appaltatore dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune. I prodotti forniti devono essere accompagnati da certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità rispetto alle vigenti leggi in materia.

Per tutta la produzione alimentare fornita dall'appaltatore, deve essere garantita e documentata la "rintracciabilità della filiera", ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'Art. 18 del Reg. CEE n. 178 del 28 gennaio 2002 e s.m.i.

Le derrate alimentari fornite, devono avere etichettatura conforme alle leggi vigenti. Per i prodotti preconfezionati non sono ammessi prodotti con etichette incomplete e non in lingua italiana.

14.1 CARNE BOVINA FRESCA

Le carni bovine fornite in confezioni sottovuoto, dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi di età inferiore a due anni, cat. A, oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito, cat. E, di età inferiore ai due anni. Inoltre le carni dovranno provenire da animali nati in Italia, allevati in Italia, macellati e sezionati in Italia, venduti in Italia. Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione e in classe di ingrassamento.

Classe di conformazione/R/ buona.

Classe di stato di ingrassamento/2-3/.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature: bollo CE e numero riconoscimento veterinario, marchio C.I. (carni italiane), numero e categoria di classificazione. La carne dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283/62 e del Reg. CE 853/04.

La carne dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di: azienda dove è nato l'animale, azienda di allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE che attui procedure di autocontrollo. I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dell'autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. A richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'appaltatore dovrà documentare l'effettiva applicazione e gli esiti dello stesso. Inoltre, sempre a richiesta dell'Amministrazione, la Società dovrà fornire:

- misurazioni campionarie del pH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro dei valori: carica microbica mesofila totale (in superficie) inferiore a 10(6) ufc/cmq; carica microbica mesofila totale (in toto) inferiore a 5x10(4) ufc/g; *Listeria monocytogenes* assente in 25 g, *Salmonella spp* assente in 25 g.

Le carni ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto, non dovranno provenire da animali a cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La fornitura verrà accettata in confezioni esclusivamente sottovuoto con etichettatura a norma e scortati da certificato sanitario. Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere in confezioni del peso singolo non inferiore a circa 2 Kg e non superiore ai 5 Kg; al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, dovranno essere integri e la carne dovrà essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, e di consistenza dura. La carne dovrà essere fresca, non congelata né scongelata, frollata, di



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica. Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili anche dopo la cottura.

Le confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali, oltre che sigillate dal produttore, di materiale idoneo per il confezionamento sottovuoto. Su ogni confezione di sottovuoto, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento ai sensi del D.Lgs n., 286/94;
- etichettatura conformemente a quanto stabilito nel D.M. del 30/08/00 (indicazioni e modalità applicative del Reg. CEE 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e del Reg. CEE n. 1825/2000 in vigore dal 27/08/2000);

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg. CE 853/04 (0° C a + 4° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Tagli occorrenti per la preparazione di arrostiti: carni di prima scelta, tenera, magra preventivamente sgrassata, proveniente unicamente dal quarto posteriore di vitellone e limitatamente ai seguenti tagli: mela di groppa, girello, noce e sottonoce;

Tagli per brodo: carne di seconda scelta, tenera e parzialmente magra, proveniente da quarto di taglio anteriore di vitellone nei seguenti tagli: muscolo, campanello, sorra;

Fettine di circa 60-80 gr. Ottenuta da carni di prima scelta, tenere, magre e già sgrassate proveniente unicamente dal quarto posteriore di vitellone e limitatamente ai seguenti tagli: mela di groppa, girello, noce e sottonoce.

La carne bovina macinata deve essere ottenuta da carni di prima scelta, tenere, magre e già sgrassate proveniente unicamente dal quarto posteriore di vitellone e limitatamente ai seguenti tagli: mela di groppa, girello, noce e sottonoce.

14.2 CARNI SUINE FRESCHE

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale da razze madre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Non è ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate. La carne dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato taglio Bologna. Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e conservati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione e dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Le carni suine dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283/62 e Reg. CE 853/04.

La carne dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazioni dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CEE e che applichi procedure di autocontrollo.

Inoltre, a richiesta dell'Amministrazione, l'appaltatore dovrà fornire:

- misurazioni campionarie del pH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro dei valori: carica microbica mesofila totale (in superficie) inferiore a 10(6) ufc/cmq; carica microbica mesofila totale (in toto) inferiore a 5x10(4) ufc/g; *Listeria monocytogenes* assente in 25 g, *Salmonella spp spp* assente in 25 g.

La carne dovrà risultare in regola con quanto stabilito dalla L. n. 336 del 04/08/1999 circa il divieto dell'impiego di estrogeni, anabolizzanti e di altre sostanze similari.

La carne, al punto giusto di frollatura, dovrà essere consegnata sottovuoto e dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Su ogni confezione di sottovuoto, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista (0° C a + 7° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

14.3 POLLAME

Il pollame dovrà possedere le seguenti caratteristiche: dovrà essere di categoria A (ai sensi del regolamento CEE 1906/90 modificato dal Reg. CE n. 1029/2006) esclusivamente fresco e provenire da allevamenti italiani.

La macellazione dovrà avvenire in stabilimenti italiani, non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore dalla morte.

I tagli richiesti, dovranno rientrare in categoria A e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), cosci di pollo o fusi, fuselli o perine, pollo intero, petto di tacchino (maschio) o fesa (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle).

Le carni dovranno provenire da macelli e laboratori di sezionamento con stabilimenti nazionali, autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE; dovranno provenire da animali allevati a terra in Italia, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in batteria, devono essere in ottimo stato di nutrizione con giusto rapporto scheletro-carne. I tagli anatomici dovranno essere



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

sezionati, confezionati e conservati in impianti nazionali riconosciuti idonei, per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.

A richiesta dell'Amministrazione, la Società dovrà documentare l'esecuzione di controlli quali:

- parametri chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali e antiormonali rilevati a campione sulle parti di carni da cui derivano le carni oggetto della fornitura;
- parametri microbiologici, che non devono superare i seguenti limiti:

carica batterica mesofila totale in superficie: 10(6) ufc/cmq,;

carica batterica mesofila totale (in toto) : 5x10(4) ufc/g;

23 *Listeria monocytogenes*: assenti in 25 g;

Salmonella spp spp: assente in 25 g.

Le carni di pollame devono essere di colore rosa chiaro, se riferite al petto, o di colore castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli devono avere consistenza sodo/pastosa, spiccata lucentezza, assenza di ematomi; la pelle deve avere colore giallo/rosa, consistenza elastica e senza traumi.

Le carni dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di

materiale adatto, al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Sulle singole confezioni, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate, in forma visibile, leggibile e indelebile, le seguenti indicazioni:

- carta d'Identità dell'animale, luogo di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale;
- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e il confezionamento ai sensi del Reg. CE 853/04.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.P.R. 327/80 D.P.R. 503/82 e D.P.R. 495/97) (0° C a + 4° C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

14.4 FRUTTA E VERDURA FRESCA

La qualità della frutta e della verdura richiesta è quella che il D.M. del 7.8.1959 e il DL 25/06/2008 nr. 112 classificano come prima qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata.

Gli imballaggi devono essere di legno o di qualsiasi altro materiale purché idoneo alla conservazione. Essi devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per i prodotti venduti a "tara merce", il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalata, spinaci, ecc), il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro differenti da quelli dei prodotti visibili.

Esse dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologiche che le rende adatte al pronto consumo;
- 24 presentare le caratteristiche della specie e qualità richieste;
- essere prive di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari, salvo quanto specificatamente previsto dalle normative vigenti;
- essere prive di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi estranei, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali;
- non presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- dovrà essere garantita una sufficiente varietà di prodotti ortofrutticoli, tenendo conto della stagionalità dei prodotti;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, ne presentare perdita di colore; a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'appaltatore dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce, e, per ognuna di esse, esibire una certificazione attestante le richieste espletate dall'Amministrazione.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- possedere la grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio, il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- in ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le indicazioni previste dalle normative vigenti ed in generale:
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione;
- calibratura ove prevista;
- origine del prodotto (Reg. CE n. 2200 del 28/10/1996);
- n. o peso dei pezzi contenuti negli imballaggi, ove previsto;
- essere omogenei ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.

14.5 FRUTTA

Mele : provenienza italiana, devono conservare il peduncolo; saranno ammessi difetti sulla buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Devono essere maturate fisiologicamente. Le pere non devono essere granulose. Il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 g. La qualità delle mele e delle pere dovrà essere la più varia possibile, di seguito si elencano alcune tipicità che potranno essere alternate ad altre: mele di tipo Stark, Golden, Red Delicious, Smith, Royal Gala, Stayman red, Renette; pere di tipo Kaiser, Cosce, Abate, Butirra, William, Conference Passacrassana, Decana del Comizio.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Pesche: provenienza italiana, varietà a pasta gialla e bianca, devono essere di giusta maturazione, sode, a succo dolciastro. Il diametro 17,5 (circonferenza) e il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 120/150 gr. Cultivar richieste: Springtime, Cardinal, Dixired, e nettarine Early Sungrad, Fantasia.

Uva: di tipo Regina bianca o nera.; deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa ed antiparassitari.

Banane: devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccatura. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità, con peso medio di gr. 160.

Kiwi: la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra. La grammatura del singolo pezzo deve aggirarsi attorno agli 80 gr.

Albicocche: devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali.

Susine e prugne: devono essere ricoperte di prugne secondo la varietà, essere intere e sane, prive di antiparassitari, sapori e odori anomali. Cultivar richiesti: Goccia d'oro, Morettini, Santa rosa, Ozark Premier.

Agumi: Arance mandarini e limoni devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento, la buccia non deve essere né gonfia né distaccata dagli spicchi. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Il peso delle arance deve aggirarsi attorno ai 180 gr ciascuno. Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Calabrese.

14.6 VERDURA

Deve essere di prima qualità, in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste, devono appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate. Inoltre devono essere fresche, omogenee per maturazione, prive di terrosità e di corpi estranei, esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici delle verdure e degli ortaggi. In particolare:

Patate: (comuni e novelle), devono essere di morfologia uniforme e possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione. Devono avere un peso minimo di gr 100 e massimo di gr 250. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano germogliazione incipiente o in via di evoluzione, tracce di antiparassitari, di virosi e alterazioni diverse quali il gigantismo.

Carote: devono essere senza alcun segno di ammolimento, non germogliate né legnose. Le foglie devono essere tagliate al vicino al colletto.

Cipolle: i bulbi devono essere interni, sani, puliti, sufficientemente secchi, pronti per l'uso. Sono escluse dalla fornitura le cipolle germogliate e deformate.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo immediato.

Pomodori maturi: devono essere interi, sani, puliti, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo immediato.

Cetrioli: devono essere interi, sani, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo immediato.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e non superiore a 200 gr.

Zucca gialla: può essere consegnata intera o a spicchi, consistenti, prive di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, di ottima qualità. La pezzatura deve essere omogenea e non superiore a 2 Kg.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti, mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo, spinaci, bietole, rape possono essere presentati in foglie o in cesti. Per quanto riguarda la fornitura di spinaci, bietole e rape, possono essere richieste già cotte, bollite senza l'aggiunta di altro ingrediente.

Insalata verde, rossa, lattughe e cicorie: le varietà richieste sono: cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia, lattuga a cappuccio e iceberg; oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, devono avere cesti interi, turgidi, di sviluppo normale e non aperti.

Aromi: di varietà aglio, basilico, cipollotti, rosmarino, salvia, porri, sedano e zafferano.

Finocchi: devono essere interi, sani, puliti, senza particolari odori e sapori, non caratteristici del prodotto. Devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Devono inoltre essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Sedani: dovranno essere di ottima qualità, di forma regolare, esenti da malattie, nervature integre e non sfilacciate prive di macchie o pigmentazioni atipiche.

Melanzane: devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento e marciume. Devono essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Peperoni: devono essere interi, sani, puliti, senza particolari odori e sapori, non caratteristici del prodotto. Devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Cavolfiori e cavoli verza: devono essere interi, sani, puliti, senza particolari odori e sapori. Devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

14.7 SURGELATI

Dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane e non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziale decongelazione, fenomeni di putrefazione.

In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 15% .

Nel caso di pesce coperto da glassatura, la percentuale della glassatura è considerata tara.

Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno essere di pezzatura compresa da 1 a 10 Kg, e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I prodotti della pesca dovranno essere preparati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non dovrà superare la quantità di 0,5 p.p.m. per tutte le specie secondo il Reg. CE 1881/06.

I prodotti della pesca, se a filetti, dovranno essere privi di organi interni, grumi di sangue, membrane scure, pelle e spine. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile un odore ammoniacale e di rancido.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppata, di grandezza uniforme, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate, prive di corpi estranei, esenti da qualsiasi alterazione. Le etichettature dei prodotti devono essere a marchio e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice/importatrice e confezionatrice;
- stato fisico: surgelato;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o paese terzo abilitato dalla CE;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- peso sgocciolato;
- data di congelamento e di confezionamento;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Per i prodotti della pesca, sulle confezioni si dovrà riportare il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del Reg.853/04. I veicoli impiegati per il trasporto dei surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura prevista, pari a - 18° C. (+/- 3° C.) (legge n. 283 del 30/04/1962).

Alimenti della pesca richiesti

Filetti di platessa 80/120 IQF, filetti di merluzzo, cuori di merluzzo IQF, palombo in tranci, filetti di nasello, nasello in tranci, seppioline intere e spellate.

Verdure surgelate richieste

Fagiolini finissimi, piselli finissimi, spinaci a foglia, bietola a foglia, carote baby intere, carote affettate, patate surgelate, cuori di carciofi surgelati, verdure miste surgelate per minestrone, crocchette di patate surgelate.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

I prodotti dovranno essere surgelati IQF (Individually Quick Frozen) o interfogliati in maniera da poter usare anche un unico pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura omogenea e costante.

Verranno respinti tutti i prodotti che dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- -Presenza di corpi estranei
- -Odore di ammoniaca
- -Colorazione giallastra
- -Odore/sapore sgradevole o improprio
- -Aree di disidratazione
- -Ammuffimenti
- -Parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto.

14.8 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PASTA SECCA ALL'UOVO, RISO, FARINA

14.8.1 LA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola di grano duro prodotta in Italia, formato da 1 o da 2 o max 5 kg, dovrà essere essiccata, in perfetto stato di conservazione, di colore giallo ambrato, di sapore gradevole, frattura vitrea, deve rispondere ai requisiti di composizione, alle modalità e acidità riportate nel DPR 187 del 09/02/2001, dovrà essere prodotta con farina di semola ricavata dall'alta macinazione dei grani duri.

Dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, di odore e sapore gradevole, non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente, immune da insetti e quando rimossa non dovrà lasciare polvere o farina e dovrà avere alta capacità di mantenimento della relativa consistenza nella fase di cottura.

Dovrà essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta e comunque almeno 5 formati a pasta corta (quali spaghetti n. 4, mezzi rigatoni rigati, fusilli, sedani rigati, tortiglioni rigati, penne rigate, mezze penne rigate, farfalle etc) e 4 formati per le minestre in brodo (quali puntine stelline, anellini, tempestina, avemarie etc). Il semolino deve rispondere ai requisiti di composizioni ed acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella Legge n. 440 8 giugno 1971. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Il semolino non deve contenere le proteine del latte. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Il prodotto dovrà avere una conservazione minima 8 mesi.

14.8.2 LA PASTA ALL'UOVO

La pasta all'uovo, prodotta in Italia, fornita in confezioni da 1 o 2 kg, o al massimo da 5 kg, dovrà corrispondere a quanto previsto dalla legge del 4/7/1967 n. 580 e della DPR n. 187 del 9 febbraio 2001. In particolare dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr di uovo per kg di semola. La fornitura dovrà prevedere tagliatelle all'uovo, lasagne all'uovo, pappardelle, pastina all'uovo per minestra quali quadrucchi, stelline, tempestina, filini.

14.8.3 PASTA RIPIENA FRESCA (TORTELLINI, TORTELLI E RAVIOLI)

I tortellini dovranno avere un ripieno composto da prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, parmigiano reggiano, uova, noce moscata, mentre i ravioli dovranno avere un ripieno composto da ricotta fresca e spinaci.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Le paste ripiene dovranno essere poste in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva (DPCM n. 311/97) i prodotti devono essere esenti da coloranti, conservanti.

14.8.4 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Gli gnocchi di patate dovranno essere prodotti in Italia e preparati con patate, farina, sale e dovranno risultare soffici, non disfarsi alla cottura, essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/92.

14.8.5 FARRO E ORZO

Farro e orzo provenienti dall'Italia, dovranno essere di 1° qualità, privi di qualsiasi parassita e impurità,

essere forniti in contenitori idonei agli alimenti, in pezzature da 500 gr cadauno o da 1 kg.

14.8.6 RISO

Il riso parboiled deve essere della varietà classificata "fino" proveniente dall'Italia, a norma della legge n. 325 del 18/03/1958 e successiva modifica legge 586 del 05/05/1962. Le confezioni possono essere da 1, 2 o 5 kg. Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla legge, verrà richiesto con trattamento parboiled. Il riso dev'essere sano, di fresca lavorazione secco, (umidità non inferiore al 15%) intero (con una tolleranza dell'1/3% di rottura), indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico, non oleato né brillantato dovrà provenire dall'ultimo raccolto. Alla cottura deve resistere senza che i grani si deformino, per non meno di 20 minuti. Deve essere immesso in commercio in sacchi sigillati e possedere tutti i requisiti del D.P.R. 1.11.59, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 14.11.59. Sulla confezione di tutti i prodotti ci dovrà essere apposta una etichetta conforme a quanto previsto dall'art. 3 e 28 del D.lgs n. 109/92.

14.8.7 FARINA

Proveniente da grano Italiano, può essere richiesta di grano tenero, tipo "00" o del tipo "0", in confezioni da 1 kg. La farina deve avere umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali o tollerate dal DPR n. 187/2001, non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, DPR n. 502 del 30/11/98. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono essere riportate tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/92, n°109 e successive modifiche e dal Dlgs n. 68 del 25/02/2000.

14.8.8 FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais italiano di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni. La qualità di questo prodotto deve essere idonea alla preparazione di pasti senza glutine. La fornitura dovrà essere in confezioni da 1 o 2 kg.

14.9 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato - ai sensi della vigente legislazione in materia - con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell'1% in peso di acidità, espressa in acido oleico. Dovrà essere di produzione Italiana, essere quindi prodotto a partire da olive provenienti da coltivazioni Italiane, spremute in Italia.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

L'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc. ; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio di oliva.

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità, deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre devono essere scrupolosamente osservate, sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle Norme Italiane per il controllo dei grassi e derivati (N.G.D.)

Sono esclusi i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di oli estranei ovvero oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

14.9.1 OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE PER LE COTTURE DEGLI ALIMENTI

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia con la

denominazione di " olio extra vergine di oliva con non più del 1% in peso di acidità, espressa in acido oleico, dovrà essere di produzione Italiana, essere quindi prodotto a partire da olive provenienti da coltivazioni Italiane, spremute in Italia.

L'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc. ; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio di oliva.

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità, deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre devono essere scrupolosamente osservate, sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle Norme Italiane per il controllo dei grassi e derivati (N.G.D.)

Sono esclusi i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di oli estranei ovvero oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

14.10 PRODOTTI IN SCATOLA E GENERI ALIMENTARI VARI

14.10.1 POMODORI PELATI E PASSATA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dal DPR n. 428 dell'11.04.1975 e successive modifiche e dovranno essere prodotti e confezionati in Italia da pomodoro coltivato in Italia; in particolare, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni idonee, a norma di legge, con le diciture obbligatorie, stampate su una apposita etichetta in lingua italiana. I contenitori per i pomodori pelati devono essere di latta o di vetro, mentre i contenitori per i passati di pomodoro devono essere in vetro trasparente da 1 litro.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L 109/92 e successive modificazioni.

14.10.2 CRACKERS NON SALATI E CRACKERS INTEGRALI

Prodotto da forno ottenuto dalla cottura di un impasto lievitato di farina di grano di tipo "0" o integrale, acqua, sale e grassi preferibilmente di origine vegetali non idrogenati. Le confezioni dovranno presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, insetti, muffe o altri agenti infestanti. Sulla confezione dovrà essere riportata la dicitura "crackers non salati o integrali" .

14.10.3 ACETO BIANCO O ROSSO DI VINO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'Art. 41 del D.P.R. 12/02/65 n. 162 e successive modifiche oltre ad avere le caratteristiche riportate nel D.M. del 27/03/1986. Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100ml. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto alla fermentazione acetica dei vini, e consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, ma vietato l'aggiunta di acido acetico e altri acidi o sostanze coloranti.

14.11 SALUMI

14.11.1 PROSCIUTTO CRUDO

Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato, allevato e macellato in Italia. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990 n. 26 e dal D.M. 15/02/'93 n. 253 relativi alla tutela della denominazione d'origine e DOP del D.M. 13/10/1998.

Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a 7,5 Kg e non superiore a 9 Kg, disossato, stagionatura minima non inferiore a 18 mesi;
- colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- esente da difetti esterni ed interni.

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge del 13/02/90 n. 26 di tutela della denominazione di origine. Per le diete speciali la fornitura potrà essere richiesta in vaschette monoporzioni da gr. 100.

14.11.2 PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI E PROTEINE DEL LATTE

Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia intera (quindi non ricomposta), del peso compreso fra 6 e 8 Kg di suino nato, allevato e macellato in Italia. I prodotti dovranno, inoltre, essere lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni.

Dovrà avere cottura conforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né lattosio.

Dovrà essere garantita l'idoneità per il consumo per i bambini allergici alle proteine del latte, al lattosio e per i bambini intolleranti al glutine.

Per le diete speciali la fornitura potrà essere richiesta in vaschette monoporzioni da gr. 100.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

14.11.3 BRESAOLA

Prodotto proveniente dalla massa muscolare della coscia bovina, stagionata per un periodo di almeno trenta giorni, non deve contenere né conservanti o additivi artificiali. Deve presentarsi ben pressata, priva di tendini e grassi. Non sono ammessi difetti di conservazione sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli. Deve essere fornita in confezioni sottovuoto da gr. 500 o da 1 Kg. Per le diete speciali la fornitura potrà essere richiesta in vaschette monoporzioni da gr. 100.

14.12 UOVA BIOLOGICHE (COME PREVISTO DAI CAM)

Le uova dovranno essere costituite da uova di gallina fresche, di provenienza italiana e di categoria A, selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente. Le uova dovranno essere biologiche. Sul guscio quindi deve essere stampigliato l'etichetta che deve riportare il tipo di allevamento (0= Biologico, 1=all'aperto, 2= a terra e 3=in gabbia) che nel nostro caso deve essere 0. Le stesse dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi dei Regolamenti CEE n. 1907/90 e 2295/93 e dovranno rispettare il seguente limite microbiologico: Salmonella spp spp assente in gr. 25 o in 25 ml. Le uova dovranno avere guscio e cuticola normali, puliti ed intatti, camera d'aria non superiore ai 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido, e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombra senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo. Le uova non dovranno presentare colorazioni anomale né internamente né esternamente e dovranno essere esenti da sapori e odori estranei o indesiderabili. Dovranno essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi conformemente ai Reg. CE 1907/90 e 2295/93. Dovranno risultare chiaramente visibili tutte le indicazioni obbligatorie dell'etichetta.

14.13 LATTE E YOGURT BIOLOGICI (COME PREVISTO DAI CAM)

14.13.1 LATTE UHT INTERO

Dovrà essere di vacca, intero, trattato termicamente, avente le caratteristiche indicate dal Reg. CE 853/04 e fornito in base a tutte le normative vigenti. Le confezioni di tetrapak devono avere la capacità di contenere 1 lt. Sulla confezione è obbligato l'etichetta con tutte le indicazioni di legge.

14.13.2 YOGURT INTERO E ALLA FRUTTA

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato, dovrà essere fornito sia intero che alla frutta. Lo Yogurt intero bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto denso ed omogeneo, con presenza di confettura di frutta. Non sono ammesse presenze di sostanze conservanti.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

L'etichetta dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- peso netto;
- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dal Reg. CE 853/04.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno garantire la temperatura di conservazione compresa tra 0°C e + 4° C.

14.13.3 BURRO BIOLOGICO

Dovrà essere di prima qualità, provenire dalla centrifugazione di panna fresca, compatto. Deve essere di colore bianco-giallo e non essere in alcun modo alterato. Fornito in panetti da 1 Kg o da gr. 500.

14.14 FORMAGGI

I formaggi dovranno provenire da latte di animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti secondo la normativa vigente, inoltre dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionali riconosciuti idonei e autorizzati dalla autorità competente.

L'etichetta dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- peso netto;
- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno, mese, anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dal Reg. CE 853/04.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno garantire la temperatura di conservazione compresa tra 0°C e + 4° C.

14.14.1 PARMIGIANO REGGIANO

Dovrà essere di prima scelta, avere almeno 24 mesi di stagionatura, conforme a quanto previsto dal D.M. del 13/10/1998 del 07/11/2000 e dal regolamento del Consorzio Parmigiano Reggiano, debitamente marcato.(formaggio a denominazione d'origine).

Dovrà essere semigrasso, a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione

stagionale. Dovrà essere prodotto nelle zone indicate dal D.P.R. del 30/10/55 n. 1269 e sue modifiche (D.P.R. 15 luglio 1983).

Dovrà pervenire con una forma cilindrica, con superficie esterna scura e oleata senza rugosità, spaccature, nè presentare colorazioni anormali, la pasta di colore paglierino più o meno intenso, odore e sapore fragranti.

14.14.2 FORMAGGIO CRESCENZA O STRACCHINO BIOLOGICO

Dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero vaccino fresco pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma di parallelepipedo quadrangolare, colore della pasta bianca, sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni monodose in carta per alimenti da gr 80 o 100, oppure in panetti rotondi a forma di parallelepipedo quadrangolare da gr 150, oppure da panetti da Kg 2.

Il formaggio deve essere tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovrà corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farine, patate, fecole, ecc). Dovrà conservare la morbidezza e la



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

pastosità tipica della varietà richiesta. Il sapore dovrà essere quello tipico del prodotto, non amarognolo.

14.14.3 MOZZARELLA FIOR DI LATTE BIOLOGICO

Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma tondeggianti ovoidale, peso medio 100 gr, superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta, pasta morbida, con struttura caratteristica a foglia e di sapore leggermente acidulo. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo.

In alternativa, l'Amministrazione può richiedere "bocconcini di mozzarella". che dovranno essere in pezzature da 30 gr e conservati nel proprio siero fino al momento della sporzionatura.

Formaggio italico maturo: dovrà essere di prima qualità, senza conservanti nella polpa, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

14.14.4 PECORINO FRESCO

Dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge. Deve provenire da una zona d'Italia che sarà indicata in etichetta. Le forme dovranno essere da 1 Kg, max 1,5.

14.14.5 ITALICO

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere maturo e riportare le indicazioni relative al tempo di stagionatura. Devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

14.14.6 RICOTTA VACCINA

Caratteristiche: deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, con latte vaccino pastorizzato. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale. Deve essere fornita in recipienti chiusi puliti ed idonei al trasporto così come previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m. Deve essere opportunamente etichettata.

14.14.7 ASIAGO DOP

Formaggio a denominazione di origine DPR 21/12/1978 e DOCM 03/08/1993, prodotto da latte vaccino, conforme alle norme previste dal RDL n. 2033 del 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, odore o sapore dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il grasso minimo deve essere il 24% sulla SS per il tipo "allevo" e il 44% sulla SS per il tipo "pressato". La maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo "pressato" e di circa sei mesi per il tipo "allevo". Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal DLgs n. 109/92 e successive modifiche.

14.14.8 EMMENTAL

Dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

L'etichetta dovrà essere conforme al D.lgs. n.109/92 e riportare:

- denominazione di vendita;
- peso netto;
- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno/mese/anno);
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Sulla confezione dovrà essere riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente.

14.15 LEGUMI SECCHI PROVENIENZA ITALIA

Caratteristiche minime: i legumi secchi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani (non devono presentare attacchi di parassiti vegetali e animali), privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco o sassolini ecc.) privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione e stoccaggio, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20Kg) o in sacchetti di plastica per alimenti con pezzatura massima da 1 Kg.

I legumi richiesti sono: Lenticchie secche, ceci, fagioli, miscela di legumi secchi per passati e zuppe.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

14.16 GELATI

Caratteristiche generali: dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalla Legge n. 283 del 30/04/62 ed alle modifiche ad essa apportate. I gelati devono essere trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Devono avere una carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978.

I gelati devono contenere meno coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ad artificiali possibile, comunque devono essere quelli previsti dalle indicazioni del D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successive modifiche. Inoltre la produzione dei gelati offerti deve rispettare il D.M. 06/03/75 e per la regolamentazione delle materie prime quelle elencate nella G.U.E. dell'11/10/70. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche.

I gelati offerti devono essere in monoporzione e inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura.

14.17 PANE TOSCANO E DERIVATI

Il pane toscano di tipo comune dovrà essere preparato con farina di grano tenero di tipo "1" proveniente dall'Italia, lievitato a lungo con lievito naturale e cottura adeguata, le caratteristiche del pane fornito devono rispettare i requisiti precisati dalle vigenti leggi in materia.

Dovrà essere fresco, cioè consegnato non oltre sei ore dalla fine cottura, completamente raffreddato al momento della consegna. Dovrà avere un contenuto in umidità massima del 29%, dovrà essere fornito in pezzature da 1 kg o da 500 g.

Dovrà essere ben cotto, poroso con crosta croccante di colorito bruno, di odore gradevole, privo di rigonfiamenti e fori. La mollica dovrà essere bianca, soffice, di sapore gradevole. Non sarà accettato pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico, non è consentito l'uso di alcun additivo.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

L'amministrazione si riserva la possibilità di ordinare in modo sporadico del pane integrale.

Il pane dovrà provenire da un forno con sede nella Regione Toscana. Nel caso rientri tra i prodotti indicati a filiera corta o km 0, verrà opportunamente valutato in sede di offerta tecnica.

La fornitura dovrà essere effettuata :

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21.3.73 e modifiche 25.6.81, D.M. 26/04/93 n.220;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura come da art. 26 della legge 4/07/1967 n°580, in modo che il pane risulti al riparo da polvere e da qualsiasi altra causa di insudiciamento.

14.18 PRODOTTI DA FORNO

Schiacciata all'olio extra-vergine di oliva: prodotta con farina di grano tenero coltivato in Italia di tipo "0" o di tipo "1" a lievitazione naturale con la sola aggiunta di sale e olio extra-vergine di oliva. Non è consentito l'aggiunta di altri grassi o di altri ingredienti. La schiacciata deve essere prodotta entro tre ore dalla fornitura alle scuole.

Pizza Margherita: dovrà essere prodotta con farina di grano tenero coltivato in Italia di tipo "0" o di tipo "1" lievitazione naturale con la sola aggiunta di passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, sale, olio di oliva extra-vergine. Non è consentito l'aggiunta di altri grassi o di altri ingredienti. La pizza deve essere prodotta entro tre ore dalla fornitura alle scuole.

Torta Margherita, crostata di frutta, crostata di crema, plum cake e biscotti tipo cantucci o biscotti al cioccolato: prodotti da forno freschi, preparati il giorno precedente al consumo, forniti dallo stesso panificio locale. Gli ingredienti devono prevedere farina italiana di Tipo "00", zucchero semolato, burro o olio di oliva extravergine, uova fresche, lievito, cioccolato o cacao, marmellata di frutta latte intero UHT, non si prevedono altri tipi di ingredienti come grassi idrogenati, margarine, conservanti, coloranti, aromi.

Pan grattato: prodotto ottenuto dalla macinatura di pane italiano essiccato confezionato in sacchetti idonei alla conservazione degli alimenti. Non si prevede l'aggiunta di altri tipi di pane o farine onde evitare contaminazioni agli alimenti ed evitare problemi allergenici.

14.19 SALE FINO O GROSSO MARINO IODATO

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" e regolamentato dal D.M. n. 106 del 31/01/1997. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Il sale grosso e il sale fino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina e in sacchi idonei al consumo di massimo 5 Kg.

14.20 ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo di 15 mg/Kg. Le confezioni in base alla legge del 31 marzo 1980 n. 139 e successive integrazioni devono riportare la denominazione di vendita, il peso netto, il nome e l'indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE, la sede dello stabilimento del produttore. Lo zucchero deve essere semolato e si intende a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

14.21 ACQUA

Nel refettorio delle scuole è previsto l'utilizzo e la distribuzione di acqua della rete idrica comunale mediante fontanelli la cui gestione è affidata alla Società. In caso di problematiche o guasti alla rete idrica dovrà essere fornita acqua minerale naturale in sostituzione e senza alcuna maggiorazione sul costo del pasto.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

14.22 AROMI

Aglio, basilico, cipollotti, rosmarino, salvia, porri, sedano, zafferano dovranno essere forniti freschi, quando possibile, o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente.

14.23 BUDINO

Il budino pronto, da fornire in monoporzioni da gr. 125 cadauno dovrà essere conforme alle disposizioni delle vigenti leggi e non dovrà contenere conservanti o coloranti.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

14.24 BISCOTTI SECCHI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, deve possedere una perfetta lievitazione e cottura; i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. E' vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari, non devono essere utilizzati dolcificanti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; il prodotto deve essere esente da presenza di macchie, spezzature o tagli, sapore o odore anomali, rammollimenti atipici. Si richiede la fornitura in monoporzione da 15-20g.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

14.25 THE DETEINATO

Il the deteinato non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca, avere un residuo di diclorometano non deve superare le 15 ppm ed un tenore di umidità compreso tra il 6 e il 10%. il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; confezionato in filtri.

14.26 CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

14.27 SUCCHI DI FRUTTA E NETTARI BIOLOGICI (COME PREVISTO DAI CAM)

Devono essere ottenuti con purea di frutta in percentuale non inferiore al 40/50%. (vedi D.P.R. n°489 18/05/1982 e successive modificazioni) Devono essere esenti da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. Si richiede la fornitura sia di prodotti con o senza zuccheri aggiunti. Si preferiscono i tetrabrik.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

14.28 CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Gennaio: arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca

Febbraio :arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, frutta secca

Marzo : arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

Aprile : banane, mele, pere, pompelmi, nespole

Maggio : fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

Giugno : albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

Ottobre : cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

Novembre : Arance, ananas, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.

14.29 ALIMENTI DIETETICI

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal DLgs 111/92. Tutte le confezioni fornite dovranno essere intatte e sigillate; il prodotto al suo interno dovrà essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o agenti infestanti. Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presente sul mercato. Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua, se prodotti a lunga conservazione, o 1 settimana se prodotti deperibili.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

14.30 PRODOTTI BIOLOGICI-CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA

In base al Regolamento CE 834/2000, CE 889/2008 e relativi regolamenti attuativi per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole. Questi 40 metodi implicano soprattutto restrizioni importanti nell'uso di prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, antiparassitari, medicinali, ecc.) ed escludono l'utilizzo di organismi geneticamente modificati, loro parti e prodotti ottenuti sulla loro base.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 834/2007, CE 889/2008 e relativi regolamenti attuativi e devono quindi essere assoggettati ad un degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tali coltivazioni agricole adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, antiparassitari ecc) e sistemi di formatura delle produzioni agricole alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura

Biologica". L'etichettatura presente su tutti i prodotti biologici, deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, e indicare:

- la tipologia del prodotto,
- l'origine delle materie prime,
- il codice dell'organismo di controllo,
- il codice dell'azienda produttrice,
- il codice del lotto e gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura anche sugli imballaggi secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido

quanto stabilito dalle normative vigenti. Il regolamento CE n. 1804/99 ed al D.M. del 04 agosto 2000 che completano per la produzione di origine animale, il Regolamento CE n. 834/2007, vi è uno stretto legame tra zootecnia, superfici agricole e alimentazione degli animali che non solo deve



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

essere biologica ma ottenuta preferibilmente nell'azienda stessa e gli interventi sanitari preventivi e non sono disciplinati da una serie di disposizioni specifiche.

Per quanto sopra detto, il Regolamento CE 834/2007 si applica ai prodotti vegetali e animali:

- non trasformati;
- trasformati sia che siano destinati all'alimentazione umana che agli animali,

A detti prodotti si riferisce il termine biologico (BIO).

Definizione da CAM:

Per "FILIERA CORTA" si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni). Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per "CHILOMETRO ZERO" (o nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 Km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del D.L. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11 comma 2 lett b) della legge 6 ottobre 2017 n. 158.

ART. 15

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 90 del 04 aprile 2020, è necessario rispettare quanto segue.

Nell'ambito delle strategie di contenimento degli sprechi nella ristorazione collettiva e necessario intervenire lungo tutta la filiera, partendo da un'attenta pianificazione dei pasti e dell'approvvigionamento delle derrate necessarie, rilevando sistematicamente le eccedenze e i residui e predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata.

Per prevenire gli sprechi alimentari, lo sporzionamento dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (nido, scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

1. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

2. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

I sistemi di pianificazione dei pasti e dell'approvvigionamento delle derrate necessarie, i sistemi di rilevamento e monitoraggio standardizzato delle eccedenze, le modalità organizzative per il recupero dei

prodotti non somministrati saranno quelli individuati nell'offerta tecnica dal futuro aggiudicatario, sulla base dei criteri di valutazione richiesti da questa Stazione appaltante.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'appaltatore, deve condividere con la Stazione Appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: partendo dal progetto oggetto di valutazione premiante esposto in sede di gara, con la stazione appaltante procederà a modulare le azioni più opportune volte al contenimento degli sprechi alimentari della ristorazione scolastica del presente appalto.

(Priorità indicata da CAM:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, qual ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc..;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali ovvero in canili e gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida).

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese.

Tutti i rifiuti e i materiali di risulta provenienti dai refettori e dai locali scolastici interessati dal servizio oggetto dell'appalto devono essere raccolti, a cura e spese dell'appaltatore, negli appositi sacchi e convogliati presso specifici contenitori per la raccolta.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e di tutti gli strumenti necessari alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'appaltatore.

ART. 16 LE VERIFICHE

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, a proprio cura e spese, quanto segue.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

- 1) Rilevamento delle valutazioni soggettive da parte dell'utenza (*customer satisfaction*), sulla base delle modalità indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara. Comune e appaltatore concordano procedure, modi e termini per la valutazione della qualità del servizio e gli indici di gradimento dello stesso. L'appaltatore deve comunque prevedere autonomi strumenti e forme di controllo della qualità del servizio, con analisi delle criticità rilevate, che consentano all'appaltatore stesso e al Comune una rivalutazione congiunta tesa al miglioramento del servizio medesimo.
- 2) Redazione di un report sull'andamento generale del servizio, tramite relazioni del proprio Responsabile del servizio, con cadenza annuale per l'intera durata dell'appalto e dati da trasmettere al Comune entro la fine del mese di luglio.
- 3) svolgimento, a richiesta del Comune tramite il Direttore dell'Esecuzione dell'appalto, di controlli a campione sull'efficienza e sulla qualità del servizio di ristorazione attraverso la misurazione di parametri oggettivi e per i seguenti parametri: 1) peso delle porzioni; 2) temperatura degli alimenti al momento della distribuzione; 3) giusto grado di maturazione dei principali prodotti vegetali; 4) quota di alimenti scartati, rispetto delle procedure igieniche; 5) corrispondenza degli ordini; 6) tempi di distribuzione del vitto;
- 4) filiera di approvvigionamento e conservazione (congruenza tra forniture previste e realmente effettuate, frequenza di consegna, rispetto delle scadenze, stagionalità, modalità e luoghi di conservazione, ecc.);
- 5) procedure e modalità di allestimento e cottura sia per quanto riguarda il menù standard, sia per le attività di cucina dietetica e diete ad personam, anche mediante l'assaggio e la valutazione sensoriale del pasto;
- 6) allestimento, trasporto e distribuzione dei pasti;
- 7) gestione del ritiro e della redistribuzione di eventuali eccedenze, del ritiro dei pasti non consumati;
- 8) gestione dei rifiuti;
- 9) sanificazione di ambienti e stoviglie.

Si deve intendere come controllo una valutazione, anche in contraddittorio, in presenza di controllore e controllato, che abbia il fine di individuare non conformità e la loro risoluzione.

ART.17

FLUSSI INFORMATIVI

In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 90 del 04 aprile 2020.

L'aggiudicatario deve inoltre fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menu, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Si richiede inoltre la fornitura di un'App un strumento più agile, immediato e sempre aggiornato, attraverso il quale genitori ed utenti del servizio di refezione scolastica possono esplorare, giorno



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

per giorno, il menù servito, con la valorizzazione nutrizionale e calorica dei pasti e gli ingredienti, oltre a verificare la presenza di eventuali allergeni contenuti nei pasti.

ART. 18

CENTRO COTTURA

Il centro di cottura dedicato alla fornitura è posizionato nei locali comunali siti presso il plesso scolastico di Via del Pacchierotto a Casole d'Elsa. Tali locali, comprensivi di tutta l'attrezzatura presente, come da elenco allegato al presente capitolato, vengono dati in uso alla Società per l'espletamento della fornitura.

Per l'attività del centro cottura, compreso i magazzini, l'appaltatore dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria ai sensi del D.lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117. (21G00034)" e dal Reg. CE 852/2004 e legge Regione Toscana 62 del 23/11/2018, per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto.

In caso di mancata attivazione del centro di cottura come disposto dal presente articolo, l'aggiudicazione sarà revocata, si darà luogo allo scorrimento della graduatoria, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria.

La società, ai fini della cucina di emergenza, dovrà dimostrare di avere il possesso o la disponibilità o impegnarsi ad avere il possesso o la disponibilità di un centro di cottura autorizzato, dalla AUSL di competenza, alla produzione e alla veicolazione dei pasti situato in un raggio che consenta la consegna dei pasti in un tempo non superiore a 70 minuti dal momento di fine cottura e in un tempo massimo stabilito in 50 minuti decorrenti dalla partenza dal centro di cottura tenuto conto della viabilità che collega Casole d'Elsa al territorio circostante (per la verifica di tale requisito viene preso a riferimento il plesso scolastico di Casole d'Elsa sito in Via del Pacchierotto, 5 e i tempi di percorrenza indicati da GOOGLE MAPS. Le imprese che non sono in possesso di tale requisito debbono impegnarsi, al momento della presentazione dell'offerta, a segnalare il centro di cottura che intendono utilizzare, nell'ambito della distanza sopra descritta;

ART. 19

TRASPORTO DEI PASTI

La somministrazione di cui alla presente procedure viene, di norma, effettuata presso il refettorio adiacente al centro di cottura. Laddove dovesse verificarsi al necessità di un trasporto presso un diverso luogo di sporzionamento, è il caso del nido convenzionato durante il periodo di tempo legato alla ristrutturazione della palestra comunale, le modalità di svolgimento del trasporto dovranno essere quelle di cui al presente articolo.

Per il periodo, presumibile di due anni, in cui i locali del nido convenzionato saranno interessati dai lavori di ristrutturazione della palestra, saranno a carico dell'appaltatore il personale, i mezzi e tutte le prestazioni necessarie al trasporto e alla consegna dei pasti dal centro di cottura al refettorio. Nel caso specifico ed in altri casi, attualmente non preventivabili, che dovessero presentarsi durante la vigenza della fornitura i mezzi impiegati dall'appaltatore dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti ed essere comunque conformi alle normative vigenti in materia.

Tutti i mezzi impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere sempre in stato di perfetto ordine e pulizia. L'appaltatore dovrà pertanto provvedere costantemente ad un'idonea sanificazione dei mezzi in modo che dai medesimi non derivino alterazioni o contaminazioni agli alimenti trasportati.

Le modalità di espletamento del trasporto dovranno essere tali da garantire il trasporto ordinario dei pasti e la gestione di eventuali emergenze; a tal fine, gli autisti dovranno essere sempre dotati di



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

telefono cellulare ed altri eventuali strumenti in grado di garantire la comunicazione con l'appaltatore.

Il confezionamento e il trasporto dei pasti deve avvenire in legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori multi porzione isotermici e comunque tramite contenitori conformi alla normativa vigente, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature degli alimenti e quindi le garanzie igieniche e organolettiche delle materie prime.

Per le monoporzioni dovranno essere utilizzate vaschette in materiale plastico termosigillato inserite in contenitori isotermici portatili, o comunque in contenitori rispondenti alle vigenti normative.

Tutti i contenitori e i recipienti utilizzati non potranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e igienizzati giornalmente.

L'appaltatore dovrà organizzare il piano dei trasporti al fine di ridurre al minimo i tempi tra preparazione e consumo dei pasti.

Il trasporto dei pasti presso il luogo di sporzionamento dovrà essere effettuato entro il tempo massimo di cinquanta minuti decorrenti dalla partenza dei medesimi dal centro cottura.

I pasti devono essere consegnati presso i vari refettori onde garantire l'effettiva refezione scolastica e comunque in base alle esigenze delle varie fasce di utenza.

Il trasporto dei pasti dovrà essere accompagnato da documentazione (D.D.T.) che riporti tutti i dati per l'individuazione qualitativa e quantitativa degli alimenti trasportati, tra cui l'orario di partenza e di arrivo, il numero dei pasti e il luogo di distribuzione. Tale documentazione dovrà essere sottoscritta dall'addetto alla ricezione del pasto presso il luogo di distribuzione.

ART. 20

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Sono a carico dell'appaltatore il personale, gli strumenti e le attrezzature e le prestazioni necessarie all'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti presso tutti il refettorio comunale, con la sola eccezione dell'asilo nido convenzionato.

Il servizio di distribuzione comprende tutte le mansioni necessarie a consentire l'effettiva fruizione dei pasti da parte degli utenti (approntamento dei refettori, ritiro dei pasti trasportati, scodellamento, pulizia dei locali, delle attrezzature e dei beni mobili, riordino dei refettori, gestione dei rifiuti, ecc.).

La distribuzione dei pasti presso il refettorio, escluso l'asilo nido, deve avvenire tramite servizio al tavolo e scodellamento.

Il personale in servizio addetto alla distribuzione e trasporto dei pasti deve:

- indossare indumenti, calzature e nell'insieme un abbigliamento idoneo alle mansioni da svolgere;
- essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento, sul quale siano ben leggibili il proprio nome e cognome e la denominazione dell'impresa di appartenenza;
- in considerazione del particolare tipo di utenza a cui il servizio è rivolto, mantenere sempre un contegno riguardoso e irreprensibile, comportandosi in modo educato e relazionandosi correttamente con i bambini;
- possedere la capacità di lavorare in équipe con gli altri operatori e con tutti i fruitori del servizio;
- osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di Autocontrollo adottato dalla Società-

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutte le attrezzature e beni mobili necessari ad un efficace e tempestivo servizio di distribuzione (stoviglie in porcellana, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio inox, scodelle, tovaglie e tovaglioli di carta e altri materiali monouso a perdere, ecc. In alternativa alla ceramica e vetro sarà possibile utilizzare stoviglie in melamina e bicchieri e caraffe in policarbonato).



ART. 21

RILEVAZIONE GIORNALIERA DEGLI UTENTI

L'appaltatore deve provvedere autonomamente, per tutti gli ordini di scuole, alla rilevazione quotidiana del numero e della tipologia di utenti presso le varie scuole, nonché alla rilevazione del numero dei pasti da fornire all'asilo nido convenzionato, comunicati dal personale scolastico di ciascun plesso.

Il Comune provvederà alla comunicazione all'appaltatore del numero di eventuali utenze extra, secondo modalità da concertare fra le parti.

ART. 22

PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Tutte le operazioni di pulizia, sanificazione e riordino del refettorio, del centro di cottura e degli altri locali scolastici interessati dal servizio, il lavaggio delle stoviglie e dei materiali d'uso, la pulizia dei tavoli e delle sedie e di tutti i beni mobili ivi presenti sono a carico dell'appaltatore.

E' altresì a carico dell'appaltatore la fornitura di tutti i prodotti di pulizia (detergenti, detersivi per lavastoviglie ed eventuali additivi, sacchi per immondizie, carta igienica, sapone liquido, asciugamani di carta, ecc.) e di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature (scope, stracci, aspirapolvere, ecc.).

L'appaltatore dovrà, su richiesta del Comune, consegnare le specifiche tecniche dei prodotti di pulizia da impiegare per l'espletamento delle mansioni in oggetto.

Gli interventi di pulizia e sanificazione devono essere svolti in base al Piano di autocontrollo.

I suddetti interventi devono essere svolti solo dopo che tutte le attività di produzione, distribuzione e fruizione dei pasti si siano concluse, in assenza dell'utenza.

L'appaltatore deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni, nonché garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durane l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto.

L'appaltatore deve garantire i seguenti interventi minimi, sia presso il centro di cottura sia presso il refettorio e gli altri locali del plesso scolastico:

- la pulizia dei vetri, sia per la parte interna sia per quella esterna, con cadenza mensile; per la pulizia della parte esterna potrà essere prevista una frequenza diversa in casi di obiettiva difficoltà (difficoltà di accesso, condizioni di pericolosità e situazioni similari); in tali ipotesi dovrà comunque essere garantito almeno un intervento a semestre;
- la pulizia sistematica e periodica degli eventuali davanzali;
- la pulizia degli interni degli armadietti dove sono riposte le stoviglie e il materiale necessario per i refettori, delle porte, delle superfici rastrellate, con cadenza quindicinale;
- la pulizia giornaliera di tavoli, sedie, pavimenti e arredi presenti nei refettori;
- la deragnatura degli ambienti, con cadenza mensile.

ART. 23

RITIRO DEI CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Il ritiro dal luogo di sporzionamento diverso dal refettorio dei contenitori utilizzati dall'appaltatore per il trasporto dei pasti deve essere effettuato a cura e spese di quest'ultima con tempestività e nel pieno nel rispetto del proprio Piano di autocontrollo, nonché di tutte le vigenti normative in materia.

ART. 24

CONSERVAZIONE DI CAMPIONI

Al fine di individuare celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore deve provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili per ogni preparazione somministrata.

Tali campioni dovranno essere conservati, presso il centro di cottura, a temperatura non superiore a -18° C, per le 72 ore successive al giorno della somministrazione.

ART. 25

PERSONALE DELL'APPALTATORE

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio oggetto dell'appalto tramite personale proprio, in numero adeguato a garantire un corretto svolgimento del servizio medesimo.

La gestione e i costi relativi al personale addetto al servizio sono a totale carico dell'appaltatore, che provvederà all'adempimento di tutte le relative disposizioni di legge. Sono a carico dell'appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

L'appaltatore deve avvalersi di personale dotato di capacità fisiche e professionali, requisiti sanitari e titoli formativi previsti dalle normative vigenti, nonché di onestà e moralità in sintonia con la specificità delle mansioni da svolgere.

L'appaltatore deve:

- formare il proprio personale sui rischi igienici, le modalità operative e la gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall'appaltatore, in ottemperanza alle vigenti norme;
- istruire il proprio personale, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità ed alle prescrizioni in esso contenuti;
- comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, i dati anagrafici, la consistenza numerica e la qualifica del personale da impiegare secondo il progetto gestionale presentato in gara, nonché qualsiasi variazione che intervenisse a seguito della predetta comunicazione nel termine di dieci giorni.

E' fatto specifico obbligo al personale che opera a contatto con gli alimenti indossare apposite calzature o sovrascarpe del tipo usa e getta, raccogliere i capelli, indossare i copricapo e quant'altro necessario per garantire una perfetta igiene.

L'appaltatore è tenuto a fornire, a propria cura e spese, tutti gli indumenti di lavoro, nessuno escluso, da indossare durante le ore di servizio, nonché provvedere al relativo lavaggio, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene.

Onde scongiurare l'ipotesi dell'interruzione del servizio, l'appaltatore dovrà, in caso di malattia o impedimento del proprio personale, garantirne la tempestiva sostituzione con altro dotato dei medesimi requisiti.

Al fine di garantire una continuità di servizio ritenuta garanzia di efficienza ed efficacia del medesimo, l'appaltatore è tenuto ad impiegare, per l'intera durata del contratto, il medesimo personale, salvo motivate ragioni.

Il Comune ha facoltà di richiedere ogni informazione sul personale in servizio che dovesse ritenere opportuna.

In caso di inadeguata condotta del personale in servizio, reiterata nonostante ripetute segnalazioni



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

da parte del Comune all'appaltatore, quest'ultima dovrà provvedere, su richiesta scritta dell'ente, alla sua sostituzione con altro personale ritenuto idoneo.

ART. 26

OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DI LAVORO

L'appaltatore deve avvalersi unicamente di personale idoneo all'effettuazione del servizio nel pieno rispetto di tutte le vigenti normative in materia e sulla sicurezza dei lavoratori, esonerando così il Comune da ogni responsabilità connessa all'assunzione e all'impiego del personale medesimo.

In particolare, l'appaltatore deve garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla criminalità mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma inerente al rapporto giuridico disciplinato dal presente Capitolato e dal relativo contratto di servizio.

Al personale dell'appaltatore devono essere applicate tutte le vigenti disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro del settore di appartenenza, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro.

In caso di mancato pagamento dei salari e dei contributi assicurativi e previdenziali, il Comune, essendo contro di esso proponibile azione diretta ai sensi dell'ex art. 1676 del Codice Civile, sospenderà l'erogazione del corrispettivo e assegnerà all'appaltatore un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione; qualora l'appaltatore non si adegui nel termine stabilito, il Comune tratterà le somme a questa dovute per il soddisfacimento degli adempimenti contrattuali e previdenziali, oppure si rivarrà sulla cauzione definitiva, la quale dovrà essere immediatamente ricostituita.

L'appaltatore si obbliga a provvedere sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in conformità al D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., la completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando, di conseguenza, il Comune da qualsiasi responsabilità.

L'appaltatore ha inoltre l'esplicito obbligo di rendere edotti i dipendenti addetti al servizio dei rischi specifici presenti presso la committenza, come da D.V.R.I.

L'appaltatore è tenuto a dimostrare in ogni momento, dietro semplice richiesta del Comune, di aver adempiuto all'osservanza del D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., e a tutte le altre norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

L'inadempienza dell'appaltatore alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro, le retribuzioni e le assicurazioni obbligatorie sul personale costituiscono causa di risoluzione del contratto senza preavviso da parte del Comune.

ART. 27

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'appaltatore deve nominare un Responsabile organizzativo del servizio, dotato di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nel settore della ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata, trasmettendone le generalità ed il curriculum al Comune prima dell'attivazione del servizio medesimo.

In caso di assenza o impedimento di tale Responsabile, l'appaltatore è obbligato a nominare un suo sostituto, comunicandone prima generalità e curriculum.

Il Responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità.

Il Responsabile del servizio dovrà essere comunque sempre reperibile dal lunedì al venerdì, in orario concomitante alla consegna e distribuzione dei pasti, nonché garantire la sua presenza a Casole d'Elsa eventuali incontri con il Comune, la Commissione Mensa, la dirigenza scolastica o le famiglie



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

ogni qualvolta il Comune lo ritenga necessario ai fini di una verifica sull'andamento del servizio, con costi ad esclusivo carico dell'appaltatore.

Il personale addetto alla produzione, al trasporto ed allo sporzionamento dei pasti dovrà possedere, prima dell'inizio del servizio, i seguenti requisiti:

- aver compiuto il diciottesimo anno di età;
- essere in possesso, solo per il personale addetto alla produzione, della qualifica di cuoco o aiuto-cuoco;
- essere in regola con le norme in materia di idoneità sanitaria;
- essere in possesso di corsi di formazione abilitanti la funzione attinente (HACCP, celiachia, L.R.T. n° 24/2003 ed altri previsti dalle vigenti normative di settore).

ART. 28

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sull'autocontrollo, la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare.

Su richiesta del Comune, l'appaltatore dovrà fornire ogni informazione e documentazione sulle iniziative formative realizzate.

ART. 29

CONTROLLI E VERIFICHE

Il Comune ha piena facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli, ispezioni e verifiche onde accertarsi che il servizio venga svolto nei modi e termini stabiliti dal presente Capitolato e dall'offerta presentata e secondo le disposizioni legislative vigenti.

L'appaltatore è tenuto a consentire ed agevolare il concreto espletamento delle suddette attività di controllo fornendo la necessaria collaborazione.

L'appaltatore deve obbligatoriamente attuare una serie di controlli sulla qualità degli alimenti forniti e delle relative derrate, tramite analisi chimico-fisico-biologiche da predisporre a campione almeno due volte l'anno nel periodo oggetto dell'appalto, sia su prodotti freschi sia su quelli a lunga scadenza, il cui esito deve essere trasmesso per iscritto al Comune.

Il Comune può richiedere di effettuare controlli su alcune tipologie di alimenti forniti dall'appaltatore, con costi ad esclusivo carico di quest'ultima, la quale dovrà informare il Comune per iscritto degli esiti delle analisi.

Il Comune ha inoltre l'opportunità di effettuare, presso un laboratorio di analisi di sua fiducia, almeno un controllo semestrale su alimenti, derrate alimentari, attrezzature, mezzi di trasporto o cibi cotti, con costi ad esclusivo carico dell'appaltatore.

Il Comune farà pervenire all'appaltatore, per iscritto, eventuali contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro cinque giorni lavorativi dalla data di comunicazione, l'appaltatore non fornirà alcuna controdeduzione ritenuta valida dal Comune o non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, il Comune applicherà le penalità previste dal presente Capitolato.

ART. 30

MANUTENZIONE DI ATTREZZATURE E LOCALI

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e di tutti i beni mobili utilizzati per la gestione del servizio è a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore deve eseguire gli interventi di manutenzione in tempi rapidi, tali comunque da non arrecare ulteriore danno alle attrezzature medesime e non compromettere il buon andamento del servizio.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

La manutenzione straordinaria del refettorio e degli altri locali dei plessi scolastici utilizzati per lo svolgimento del servizio è a carico del Comune. Per manutenzione straordinaria si intende l'esecuzione degli interventi di riparazione delle strutture immobiliari e degli impianti idrico, elettrico, di fornitura di gas, ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria, unitamente alle eventuali sostituzioni che si rendessero necessarie.

ART. 31 UTENZE

Tutte le utenze legate ai locali concessi in uso (acqua, energia elettrica e gas), nonché la tassa per lo smaltimento dei rifiuti, sono a completo carico della Società. Per quanto riguarda le utenze, entro un periodo massimo di mesi quattro, decorrenti dall'affidamento definitivo del servizio, fatti salvi casi comprovati ed oggettivi di impossibilità, tutte le utenze dovranno essere volturate ed intestate alla società, con spese relative all'eventuale adeguamento degli impianti a carico della stessa. Per il rimborso delle utenze relativo al periodo intercorrente tra l'affidamento definitivo e l'avvenuta intestazione delle utenze si rimanda a specifico accordo forfettario con l'ufficio tecnico lavori pubblici del Comune di Casole d'Elsa. Dovrà essere comunque garantito il totale ristoro delle spese per le utenze anticipate dal Comune in nome e per conto della Società.

ART. 32 COMUNICAZIONE DI RITARDI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore è tenuto a dare immediata comunicazione al Comune, col maggiore preavviso possibile, di tutti gli eventuali ritardi o impedimenti relativi alla consegna e distribuzione dei pasti e a tutte le altre mansioni da espletare per una completa esecuzione del servizio.

ART. 33 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore i seguenti oneri:

- la preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti per i servizi indicati nel presente capitolato;
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo;
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale che l'Aggiudicatario fornirà al proprio personale, nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- il rifornimento di tovaglie, tovagliette sotto vassoio, bicchieri e tovaglioli nonché ogni altro utensile necessario all'espletamento dei servizi come indicati nel presente capitolato e meglio specificati negli articoli che precedono.
- l'integrazione e sostituzione di attrezzature, arredi, materiali, vasellame, posateria e vassoi ricevuti comodato dal Comune;
- il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori necessari in sala mensa;
- l'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- l'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 193/2007.

Si specifica quanto segue:

1. L'appaltatore dovrà periodicamente far controllare da propri incaricati, che la somministrazione dei pasti avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato,



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

2. A tal proposito l'appaltatore dovrà far effettuare dei controlli secondo i principi di legge e con le scadenze ivi indicate al fine della corretta tenuta del manuale di HACCP.
3. Il piano di autocontrollo dovrà tenere in considerazione anche il rischio glutine, nel caso di presenza di utenti celiaci.
4. L'Aggiudicatario dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio dell'esecuzione, il Piano di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004 e la denominazione del laboratorio convenzionato.
5. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di espletare ogni controllo sull'esatta esecuzione del contratto e sui documenti dell'autocontrollo secondo il metodo HACCP, avvalendosi di esperti interni ed esterni e della facoltà di accedere ai locali di produzione, di stoccaggio e ai mezzi di trasporto, senza obbligo di preavviso all'appaltatore.
6. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche sui prodotti, senza limiti di qualità e quantità.

L'appaltatore dovrà altresì mettere a disposizione dell'Ufficio Istruzione:

- organigramma del personale in servizio al centro cottura, incaricato alla preparazione dei pasti per la Stazione Appaltante, indicante il monte ore settimanale, le mansioni e le qualifiche;
- organigramma del personale in servizio per la distribuzione, indicante il monte ore settimanale, le mansioni e le qualifiche;
- organigramma del personale amministrativo e delle figure tecniche a cui l'Ufficio Istruzione farà riferimento (Capo Area, Direttore del Centro Cottura, Dietista, Contabile);

L'appaltatore dovrà presentare relazione semestrale delle attrezzature acquisite con indicati i relativi importi economici suddivisi per i servizi oggetto dell'appalto e plesso per plesso.

L'amministrazione si riserva comunque la facoltà di procedere a controlli di varia natura sul servizio oggetto dell'appalto al fine di valutarne la congruità con quanto richiesto dal presente capitolato e da quanto offerto in sede di gara.

ART. 34

INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore deve provvedere alla fornitura, all'attivazione, al funzionamento e alla manutenzione di un sistema informatico in grado di gestire flessibilmente tutte le fasi del servizio, in modo semplice e completo, tra cui:

- gestione anagrafica dei dati degli utenti (alumni, genitori, personale scolastico, ecc.), con l'indicazione di ogni elemento necessario ad un corretto svolgimento del servizio (generalità, indirizzo, regime dietetico, fasce I.S.E.E., ecc.) e recupero dei dati degli utenti dalle banche a disposizione dell'ente (anagrafe comunale - software in gestione);
- preiscrizione/iscrizione al servizio degli utenti (le iscrizioni al servizio devono poter essere effettuate anche attraverso Internet tramite apposito servizio On line);
- prenotazione informatizzata dei pasti (evidenziando le tipologie di diete speciali/etico religiose), da effettuarsi a cura del personale scolastico;
- gestione dei pagamenti dei pasti in modalità di pre-pagato e post-pagato, con visura on-line degli incassi e forme automatizzate di rendicontazione dei pagamenti;
- gestione degli insoluti e del recupero del credito, con formazione del ruolo esecutivo;
- forme di comunicazione con le famiglie (sms, mail, web, ecc.).

Il sistema informatizzato dovrà soddisfare i seguenti requisiti minimi:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti;



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra il Comune e l'utenza;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzare altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- garantire il minor impatto possibile con le attività didattiche nella fase di rilevazione delle presenze;
- utilizzare modalità di rilevazione che non prevedano l'utilizzo di supporti da distribuire all'utenza (tra cui il badge);
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi, economici, con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- fornire al Comune idonea banca dati con specifica indicazione degli utenti morosi, permettendo un veloce e sicuro metodo di gestione delle morosità;
- fornire un sistema di rilevazione presenze web-based che preveda l'utilizzo di supporti evoluti quali smartphone o tablet compatibili con i più diffusi sistemi operativi (Android, IOS, ecc.);
- essere un'applicazione web-based sviluppata con strumenti open-source;
- garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4/2004, "Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici".

Il sistema deve consentire al Comune, in ogni momento, l'accesso informatizzato a tutti i dati per la consultazione di statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio (lo "storico", i costi, le presenze, il numero e i pasti forniti, totale e parziale), secondo le date ed i periodi richiesti.

Il sistema deve prevedere la più ampia gamma possibile di modalità di ricarica del prezzo dei pasti, tra cui: carta di credito on line, bonifico bancario e sportello bancario; RID (ricarica anticipata/posticipata).

Il sistema deve essere integrato con la piattaforma Pagopa.

Alla fine dell'operazione il sistema deve rilasciare una ricevuta di avvenuto pagamento.

Per ogni anno scolastico che si chiude, il programma deve generare i dati con il passaggio delle classi nell'anno scolastico successivo e modalità per l'individuazione del rimborso da effettuare a utenti creditori che lasciano la scuola.

La soluzione proposta deve essere affidabile, ampliabile ed integrabile con altri applicativi, corrispondere a canoni di economicità ed efficienza e potersi connettere con i data-base anagrafici comunali o mediante interfaccia con tabelle costituite dal Comune.

L'appaltatore deve presentare, in fase di partecipazione alla gara, un progetto nel quale siano indicate le caratteristiche tecniche del software offerto, le potenzialità, le modalità e le funzioni di gestione informatizzata.

E' apprezzabile la proposta di un sistema informatizzato che consenta anche la gestione della fatturazione di altri servizi scolastici-educativi (trasporto scolastico, pre e post scuola, asilo nido, ecc.).

Sono a cura e spese dell'appaltatore:

- la messa al punto del sistema;
- l'acquisto e fornitura al Comune del software/hardware e di tutte le attrezzature informatiche necessarie al suo funzionamento, secondo l'offerta presentata in fase di gara;
- i costi per l'attivazione dell'interoperabilità fra i gestionali del Comune e dell'appaltatore;
- i contratti di manutenzione e assistenza del software/hardware e delle relative attrezzature;
- il pagamento del canone di funzionamento;
- la formazione e l'aggiornamento di tutto il personale (dell'appaltatore, comunale e scolastico) addetto all'utilizzo del sistema;



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

- il recupero e la conversione dei dati necessari di almeno due anni scolastici precedenti dai programmi di gestione utilizzati dal Comune;
- la campagna informativa rivolta alle famiglie per comunicare le nuove modalità di gestione informatizzata del servizio, con l'eventuale preparazione e consegna agli utenti delle credenziali per l'accesso al sistema (codice personale e/o password);
- la comunicazione al Comune di un numero di telefono cui fare riferimento per le richieste di assistenza e comunicazioni inerenti il servizio informatizzato, attivo dal lunedì al venerdì in consueto orario d'ufficio;
- la gestione quotidiana delle prenotazioni e la trasmissione dei dati dai plessi scolastici al sistema centrale, entro le ore 10:00 od altro orario da concordare;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni quotidiane pervenute dalle scuole;
- la gestione delle comunicazioni con l'utenza riguardanti il servizio, da effettuare, oltre che con documenti cartacei, con un sistema parallelo interamente accessibile ai destinatari via Internet, permettendo loro di visualizzare i dati relativi alle ricariche effettuate, ai pasti consumati, al saldo disponibile e ad eventuali addebiti;
- la collaborazione con il Comune per la gestione degli insoluti, tramite comunicazioni di sollecito al pagamento da inviare ai soggetti morosi (almeno tre), la formazione del ruolo esecutivo e la successiva segnalazione dei nominativi dei soggetti comunque inadempienti all'ente, onde consentire a quest'ultimo di adottare le adeguate misure per il recupero dei crediti.

L'appaltatore non potrà percepire benefici economici a carico degli utenti sull'eventuale costo delle ricariche rispetto al prezzo del pasto stabilito dal Comune.

Del sistema sopradescritto, restano in carico al Comune:

- gli interventi di collegamento del software alle reti di trasmissione locali;
- la gestione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica e delle relative agevolazioni, nonché di tutte le eventuali utenze extra;
- il rapporto con gli utenti per le iscrizioni al servizio;
- la comunicazione alla Società delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, variazioni anagrafiche, ecc.);
- la gestione degli esenti dal pagamento.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Il sistema dovrà essere operativo dal 1 gennaio 2024, salvo diversi accordi stabiliti col Comune.

L'appaltatore si impegna a restituire al Comune, alla conclusione del rapporto contrattuale, i dati utilizzati.

La procedura informatizzata, compresi gli strumenti hardware e le relative attrezzature, resteranno di proprietà del Comune allo scadere dell'appalto; a tal fine, i contratti sottoscritti tra l'appaltatore e l'impresa fornitrice del sistema operativo dovranno prevedere forme di passaggio che consentano il subentro da parte del Comune.

ART. 35

STRUMENTI DI COMUNICAZIONE E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA

L'appaltatore deve prevedere strumenti e modalità di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza su tutti gli aspetti relativi allo svolgimento del servizio, secondo modalità da concordare con il Comune.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

L'appaltatore deve provvedere, inoltre, a propria cura e spese, alla fornitura di una pubblicazione annuale a colori, di almeno sedici pagine in minimo di copie corrispondente al numero degli iscritti al servizio maggiorato di 50 unità, contenente menù, tabelle dietetiche e grammature, diete speciali, testi, illustrazioni ed ogni informazione utile ad una completa divulgazione delle modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica comunale e dei principi di una sana educazione alimentare, da consegnare a tutti gli alunni prima dell'inizio di ciascun anno scolastico. Fatto salvo l'obbligo per il primo anno di fornitura di tale pubblicazione sarà possibile sostituire, per le annualità successive, ad esclusione di specifica richiesta della amministrazione comunale, in tal caso con obbligo di esecuzione, tale modalità con soluzione informatica quali app dedicate e sito web. Sarà valutata positivamente la coesistenza delle due modalità.

L'appaltatore deve altresì, a propria cura e spese:

- prevedere sistemi di rilevazione dei reclami da parte dell'utenza sul funzionamento del servizio;
- garantire momenti di confronto con le varie fasce di utenza mediante la partecipazione del proprio Responsabile del servizio e/o del proprio dietista alla Commissione Mensa del Comune e ad incontri con operatori scolastici e famiglie degli alunni su richiesta del Comune.
- La Società deve consentire la possibilità di presenza di rappresentanti dei genitori (max 2 per turno) durante la consumazione del pasto (genitori assaggiatori)
- Garantire un canale di contatto costante tra i genitori e la dietista, anche attraverso la creazione di uno sportello dedicato da attivarsi a richiesta.

ART. 36

OBBLIGHI DI COMUNICAZIONE

L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare al Responsabile del Contratto ogni variazione della propria ragione sociale, o trasformazione della medesima, nonché ogni mutamento inerente l'Amministrazione e/o rappresentanza della stessa, fermo restando la facoltà dell'Amministrazione di risolvere in tale ipotesi il contratto. Su richiesta dell'Amministrazione, il soggetto aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto a tutti gli obblighi che a lui competono in materia. L'Amministrazione comunale attraverso i competenti servizi, compiute le valutazioni di conseguenza, comunica all'aggiudicatario le sue insindacabili decisioni, anche in merito all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

ART. 37

CODICE DI COMPORTAMENTO

L'appaltatore, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "codice di Comportamento dei dipendenti" del Comune di Casole d'Elsa. Detto codice è pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Casole d'Elsa www.casole.it. A tal fine l'appaltatore dà atto che ha avuto piena e integrale conoscenza del codice di comportamento sopra richiamato. L'appaltatore, si impegna, altresì, a trasmettere copia del suddetto codice ai propri collaboratori a qualsiasi titolo. La violazione degli obblighi del codice di comportamento può costituire causa di risoluzione del contratto. L'amministrazione, verifica l'eventuale violazione, contestata per iscritto all'appaltatore il fatto, assegnando un termine non superiore a 10 (dieci) giorni per la presentazione di eventuali



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

ART. 38

OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DEI DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA

All'inizio di ogni anno scolastico l'appaltatore dovrà trasmettere alla SA la seguente documentazione:

- elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
- elenco dettagliato dei prodotti soggetti a CAM e dichiarati nell'ambito dei criteri premianti di valutazione;
- copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo) in relazione ai pasti e servizio oggetto dell'appalto solo se ci sono state modifiche rispetto a quanto riportato e richiesto con l'avvio del servizio;
- organigramma, nominativi e orari del personale impegnato nel centro cottura, per il servizio oggetto dell'appalto;
- elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro.

L'Aggiudicatario dovrà adempiere alle prescrizioni di rinnovo di tutte le certificazioni presentate in sede di gara, per tutta la durata dell'appalto e di queste darne comunicazione all'Ufficio Istruzione.

ART. 39

COMMISSIONE MENSA

L'appaltatore deve garantire la presenza del il/la Dietista consulente del Comune in materia di refezione scolastica e del Cuoco coordinatore del personale addetto alla preparazione dei pasti alle sedute della Commissione Mensa, nonché mettere a disposizione proprio personale qualificato laddove necessario e collaborare con la commissione stessa per la rilevazioni di criticità nei menù e nel servizio complessivamente inteso. Le commissioni mensa devono essere messe nelle condizioni di poter operare delle ispezioni presso la mensa scolastica, i centri cucina e tutti gli spazi utilizzati (dispense, magazzini, rigoverno) per le attività necessarie per erogare il servizio, senza oneri a carico dell'Ente.

ART. 40

CONTINUITÀ DEL SERVIZIO E SCIOPERI

In ragione della sua natura di servizio pubblico essenziale, l'appaltatore si obbliga ad assicurare la continuità del servizio di refezione scolastica sulla base delle norme che regolano la materia.

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore, quest'ultima dovrà avvisare formalmente il Comune con un preavviso di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero del personale scolastico, o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, sarà cura del Comune darne tempestiva comunicazione all'appaltatore, di norma con un preavviso di almeno due giorni.

Per fronteggiare tali situazioni di emergenza ed altre cause di forza maggiore che possano impedire il normale svolgimento del servizio, l'appaltatore dovrà attuare un piano organizzativo che consenta quanto più possibile di rispettare le disposizioni del Capitolato e garantire comunque un servizio sostitutivo da concordarsi preventivamente con il Comune e comunicare tempestivamente all'utenza (ad esempio, un menù alternativo).



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Le interruzioni totali del servizio dovute a cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

ART. 41 NORME IGIENICO SANITARIE

41.1 PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 90 del 04 aprile 2020, l'appaltatore è tenuto a quanto segue.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non

colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'appaltatore è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non

fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'appaltatore è tenuto ad installare una lavastoviglie a partire dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono

essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

41.2 PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'appaltatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

41.2.1 RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

L'appaltatore sarà tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta e lo smaltimento differenziato dei rifiuti tenendo in modo separato in particolare i rifiuti organici, il vetro, i contenitori di

plastica e la carta. L'Appaltatore sarà tenuto inoltre a fornire i sacchi e contenitori interni necessari.

41.2.2 TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

Nel caso di uso di tovaglie queste devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Nel caso di uso di tovaglie monoposto queste, eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee, ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFCR) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

41.2.3 IMBALLAGGI ED UTILIZZO DI PRODOTTI IN TESSUTO CARTA

Gli imballaggi le confezioni e tutti i materiali che entreranno a contatto diretto con gli alimenti, dovranno essere conformi al D.M. 21.03.1973, al D.Lgs. 25.01.1992 n. 108 e alla Circolare del Ministero della Salute pubblicata il 24.01.2006, al Regolamento (CE) n. 1935/04 e Reg. CE 10/2011.

L'appaltatore garantisce che i fornitori di materiali d'imballaggio sono conformi, dalla data di applicazione, al Regolamento (CE) 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Gli imballi (a perdere o da restituire) dovranno essere puliti, asciutti, costruiti a regola d'arte in modo tale da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni.

ART. 42

PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE

In ottemperanza a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 90 del 04 aprile 2020, l'appaltatore è tenuto a quanto segue.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti dovranno essere conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

L'appaltatore dovrà provvedere:

- a) alla pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori.
- b) Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti di cui al presente capitolato, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso.
- c) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio della mensa, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- d) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- e) alla pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale dell'Appaltatore;

42.1 PIANO DI DETERGENZA E SANIFICAZIONE

Sarà a carico dell'Appaltatore elaborare ai sensi delle normative vigenti in materia un Piano di detergenza e sanificazione contenente l'indicazione delle procedure da eseguire, la frequenza, i detergenti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo. Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita al Comune e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di

preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in armadi chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del

presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

42.2 NORME DI IGIENE, PRODOTTI PER LA PULIZIA E MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

L'appaltatore dovrà individuare nell'attività in oggetto ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere e aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.193/97.

In particolare l'Appaltatore dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a) tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C secondo quanto meglio indicato nell'allegato "Tabelle merceologiche" al presente capitolato;
- b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- c) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- d) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse.
- e) Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- f) gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- g) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- h) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- i) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- j) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- k) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- l) i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- m) al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- n) e tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- o) i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;
- p) i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Ulteriori prescrizioni, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto Comune-aggiudicatario, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

L'Appaltatore, durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà, impegnarsi a tenere indenne il Comune da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Appaltatore si obbliga a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

ART. 43



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

PREZZO E PAGAMENTI

Il Comune si impegna a corrispondere all'appaltatore un compenso sulla base del prezzo a pasto di aggiudicazione e del numero dei pasti complessivamente erogati ogni mese nell'ambito del servizio. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota di ammortamento degli investimenti eventualmente messi in atto dall'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore provvede mensilmente alla fatturazione dei pasti forniti, indicando in ciascuna fattura il numero dei medesimi complessivamente erogati nel mese precedente suddivisi per scuola di appartenenza.

In caso di R.T.I., la fatturazione avviene unicamente da parte dell'impresa capogruppo.

Il pagamento sarà effettuato da parte del Comune entro trenta giorni dalla data di ricezione di regolari fatture, da presentare esclusivamente in formato elettronico, ai sensi e con le modalità di cui al D.M. del MEF n. 55 del 3/04/2013 di attuazione della legge n. 244/2007 s.m.i., art 1, commi da 209 a 214. Il Codice Univoco dell'Ufficio è UFVSA5, il quale dovrà essere obbligatoriamente inserito nell'elemento "Codice Destinataro" del tracciato della fattura elettronica.

Le fatture relative alle prestazioni in oggetto sono soggette al meccanismo dello "split payment" o scissione dei pagamenti (non è prevista l'applicazione di tale meccanismo per le prestazioni di servizi assoggettate a ritenuta alla fonte a titolo di imposta e per le cessioni di beni e prestazioni di servizio per i quali gli enti pubblici siano debitori di imposta), il quale prevede che il Comune paghi l'importo della fattura come segue:

- l'importo al netto dell'IVA direttamente al fornitore;
- l'importo dell'IVA all'erario per conto del fornitore (il Comune è sostituto d'imposta e versa l'IVA per il proprio fornitore).

Su ogni fattura presentata deve essere evidenziato l'importo dell'IVA ed essere inserita la dicitura "Scissione dei pagamenti, art. 17-ter DPR n. 633/1972".

ART. 44

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010 s.m.i., il Comune e l'appaltatore devono assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

L'appaltatore assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 s.m.i. e si impegna espressamente a inserire nei contratti con eventuali subcontraenti, ai sensi dell'art.3, comma 9 della stessa legge, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume analoghi obblighi di tracciabilità.

L'appaltatore e i subcontraenti comunicano al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, tutti gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dal Comune, il Codice Identificativo di Gara (CIG **9835283C47**).

Il mancato utilizzo di strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.



ART. 45

REVISIONE DEL PREZZO DELL'APPALTO

Per le annate scolastiche successive alla prima e possibile procedere alla revisione dei prezzi contrattuali

secondo quanto previsto dall'art. 106 c.1 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 sulla base di apposita istruttoria condotta dal Funzionario Responsabile del Servizio. Per la revisione dei prezzi (successivi al primo anno) si terrà conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) rilevata al mese di luglio. Analogo criterio sarà adottato per determinare il prezzo per i successivi anni scolastici.

ART. 46

SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i locali oggetto del Capitolato è **OBBLIGATORIO**.

La prenotazione della visita dovrà essere concordata con il personale dell'ufficio tecnico comunale mediante invio di specifica richiesta all'indirizzo mail cavicchioli@casole.it, con copia in conoscenza alla mail parri_f@casole.it, almeno tre giorni prima del termine per la presentazione delle offerte.

ART. 47

RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

L'appaltatore assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, impegnandosi ad eseguire ogni prestazione nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificatamente indicato nell'offerta tecnica presentata, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'appaltatore deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire l'incolumità degli utenti del servizio, delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei, per evitare danni materiali a persone o cose di qualsiasi natura nell'espletamento dell'appalto.

Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, siano cose o persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della Società, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

A copertura dei rischi del servizio, l'appaltatore deve stipulare e mantenere in vigore, per l'intera durata dell'appalto, apposita assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

La polizza assicurativa deve comprendere la responsabilità civile verso terzi (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività oggetto dell'appalto e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno relative alla somministrazione del pasto e prevedere i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori (RCT/RCO): € 8.000.000,00 per sinistro;
- Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori (RCT/RCO): € 8.000.000,00 per persona;
- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 8.000.000,00 per danni a cose o animali.

La polizza RCT deve contenere l'estensione per i danni che l'appaltatore dovesse causare al patrimonio del Comune (beni mobili, attrezzature e immobili).

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore al Comune



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

al momento della sottoscrizione del contratto.

Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte alle relative scadenze.

ART. 48 GARANZIE

Prima della sottoscrizione del contratto è prevista la costituzione della garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. 50/2016

ART. 49 STIPULA DEL CONTRATTO

L'appaltatore entro il termine previsto dall'art. 32 del D.lgs 50/2016 o entro il diverso termine indicato dall'Amministrazione comunale, dovrà sottoscrivere il contratto provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti e consegnare all'amministrazione la seguente documentazione:

- La garanzia definitiva prevista all'art. 103 del D.lgs 50/16;
- La copertura assicurativa di cui all'art. 47

Nel caso in cui l'Aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione nei termini assegnati, l'Amministrazione appaltante la dichiarerà decaduta ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 50 SPESE E ONERI FISCALI

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'Appaltatore.

ART. 51 PENALI

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

L'applicazione delle sanzioni sarà preceduta da una formale contestazione dell'infrazione rilevata mediante PEC o raccomandata, con assegnazione di un termine di cinque giorni lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

La notifica della penalità applicata conterrà l'invito al pagamento della stessa entro trenta giorni dal ricevimento, trascorsi i quali il Comune procederà, tramite emissione di reversale di incasso o ritenuta dell'importo sulla prima liquidazione della fattura successiva alla contestazione.

In caso di ingiustificate infrazioni, il Comune applicherà le seguenti penali:

- a) mancata prestazione del servizio: € 3.000,00 per ogni giorno;
- b) violazione delle vigenti norme igienico-sanitarie in materia di somministrazione dei pasti: da € 1.000,00 a € 2.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- c) carenze di igiene rilevate presso il centro di cottura, i refettori e locali scolastici, gli automezzi e le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: da € 500,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- d) mancato rispetto dei menù, delle tabelle dietetiche e delle caratteristiche merceologiche delle derrate: da € 500,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- e) mancata somministrazione di diete speciali: € 500,00 per ogni dieta;
- f) consegna in ritardo dei pasti: € 300,00 per ogni ritardo entro i trenta minuti; € 500,00 per



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

- ogni ritardo entro i 60 minuti; € 1.000,00 per ogni ritardo oltre i sessanta minuti;
- g) mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta: € 300,00 al giorno per ogni figura professionale mancante;
- h) mancanza di certificazioni o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari impiegate nei pasti: € 250,00 per ogni fornitore;
- i) mancata effettuazione di campionature alimentari: € 250,00 per ogni infrazione.

In caso di comminazione di due penalità di cui alla lettera a) o di tre penalità di cui alle lettere b) e c) nell'intero periodo oggetto dell'appalto, oppure di cinque di tutte le suddette tipologie di penalità nel medesimo anno scolastico, il Comune avrà facoltà di risolvere unilateralmente in contratto senza preavviso, procedendo nei confronti dell'appaltatore con l'incameramento della cauzione ed agendo per l'eventuale ulteriore risarcimento del danno subito.

Il Comune si riserva, in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, la facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione del servizio, addebitando all'appaltatore l'eventuale maggiore prezzo, che sarà trattenuto sui crediti della medesima o sulla cauzione definitiva, la quale dovrà essere immediatamente integrata.

E' sempre comunque fatta salva per il Comune la facoltà di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 52

CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di garantire l'ottimale mantenimento dei livelli occupazionali, l'imprenditore subentrante (*aggiudicatario dell'appalto*) si obbliga a garantire la continuità dei rapporti di lavoro in essere al momento del subentro (*con esclusione di ulteriori periodi di prova*) operanti nella precedente gestione, a condizione che il numero degli operatori sia armonizzabile con l'organizzazione di impresa dell'appaltatore e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'organizzazione del servizio

La garanzia occupazionale di cui sopra avrà come criterio di riferimento i CCNL applicati al settore e, dunque, sottoscritti dalle organizzazioni comparativamente più rappresentative. Di seguito si riporta l'organico utilizzato dal precedente appaltatore per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto corredato dalla tipologia di contratto applicato e dal livello professionale dei singoli operatori.

RUOLO	TIPO CONTRATTO	LIVELLO	CCNL	ORE SETTIMANALI	PT/FT
Cuoco	Tempo indeterminato	quarto	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	40 h	Tempo pieno
Addetto servizio mensa	Tempo indeterminato	sesto	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	26 h 30 min	Part time misto (PT con sospensione)
Addetto alla distribuzione	Tempo determinato	sesto	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	6h	Part - time orizzontale
Addetto alla	Tempo	sesto	TURISMO	20 h	Part time misto



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

distribuzione	indeterminato		E PUBBLICI ESERCIZI		(PT con sospensione)
---------------	---------------	--	---------------------------	--	-------------------------

ART . 53

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche in

vigore. In particolare, l'appaltatore si impegna ad ottemperare a tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/08.

L'Appaltatore si obbliga comunque a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in conformità al D.Lgs. 81/2008 e succ. mod., la completa sicurezza durante l'esercizio dei servizi e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando, di conseguenza, il Committente da ogni qualsiasi responsabilità.

Sono a completo carico dell'Appaltatore gli oneri relativi all'impegno di:

- divise per il personale impiegato;
- tessere di riconoscimento e distintivi;
- ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio.

Si ricorda che l'Aggiudicatario ha l'obbligo di:

- fornire copia del proprio DVR;
- rendere edotti i dipendenti addetti al servizio dei rischi specifici presenti presso la committenza, come da DUVRI;
- disporre ed esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza nell'ambiente di lavoro in cui sono
- chiamati a prestare servizio, dotandoli alla occorrenza di dispositivi di protezione individuale, ai sensi del Testo Unico (d.lgs. n. 81/2008).

Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore, dovrà dimostrare al committente di aver acquisito in ogni plesso scolastico in cui svolge il servizio, le informazioni necessarie atte a garantire la riduzione dei rischi compresi quelli da interferenza.

Inoltre l'Appaltatore si obbliga a partecipare, ove promosse dal datore di lavoro committente, alle riunioni di cooperazione e coordinamento.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo determinano la risoluzione del contratto.

Per il servizio oggetto del presente appalto il D.U.V.R.I. – Procedure Operative dovrà essere predisposto a cura e spese della Società

L'Appaltatore è inoltre obbligato, laddove fossero diramate direttive sulla scorta di quelle ricevute nell'ambito dell'epidemia da COVID-19, ad adottare tutti gli accorgimenti e i protocolli di prevenzione da contagio e finalizzati a garantire la salubrità degli ambienti di lavoro in attuazione della normativa emergenziale che dovesse essere emanata.

ART. 54

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà del Comune risolvere di diritto il contratto di servizio ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa comunicazione tramite PEC o raccomandata senza termini di preavviso ed



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

eventuale conseguente esecuzione d'ufficio, a spese dell'appaltatore, qualora la stessa non adempia agli obblighi assunti con la stipula del contratto con la perizia e la diligenza richiesta nella fattispecie, ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o delle disposizioni legislative vigenti, ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune.

Il Comune ha comunque facoltà di risolvere il contratto al verificarsi delle seguenti circostanze:

- cessione totale o parziale del contratto;
- perdita da parte della Società dei requisiti per l'esecuzione del servizio od erogazione di misure sanzionatorie e/o cautelari che inibiscono la sua capacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione (cessione dell'azienda, fallimento, liquidazione, concordato preventivo, amministrazione controllata, ecc.);
- comminazione di penalità secondo quanto disciplinato all'art. 51 del presente Capitolato;
- frode e interruzione del servizio senza giustificato motivo;
- inadempienza alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro, le retribuzioni e le assicurazioni obbligatorie sul personale;
- inadempienza degli obblighi tributari di legge;
- subappalto non autorizzato dal Comune;
- mancato reintegro della cauzione definitiva;
- ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini di legge.
- Mancato rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnica presentata in fase di gara

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, il Comune procede ad incamerare la cauzione definitiva prestata e ad addebitare all'appaltatore l'eventuale maggior costo sostenuto in conseguenza dell'avvenuta risoluzione, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali ulteriori danni subiti.

In caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore è comunque tenuta, su richiesta del Comune, a garantire la prosecuzione del servizio ai prezzi contrattualmente pattuiti fino all'atto del subentro del nuovo appaltatore.

ART. 55 - RECESSO UNILATERALE DELLA SOCIETÀ

In caso di recesso anticipato dal contratto senza giusta causa da parte della Società, il Comune sarà tenuto a rivalersi sull'intera cauzione definitiva a titolo di penale.

Alla Società sarà inoltre addebitata, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra impresa, fatto salvo ogni altro diritto per eventuali danni.

ART. 56

SOSPENSIONE DELLA GESTIONE PER INTERESSE PUBBLICO

L'esecuzione del contratto non può essere sospesa da parte dell'aggiudicatario ai sensi dell'articolo 107 del Dlgs 50/2016. La sospensione può essere disposta dall'Amministrazione Comunale per ragioni di interesse pubblico o di forza maggiore (a titolo esemplificativo e non esaustivo: eventi bellici, catastrofi, pandemie epidemiologiche, etc); in tali casi il corrispettivo dovuto dall'Amministrazione comunale potrà, eventualmente, essere sottoposto a ricalcolo a seguito della rimodulazione del servizio o sospensione parziale, senza che l'aggiudicatario possa avanzare pretesa alcuna (ad esempio per indennizzo, risarcimento, mancato guadagno, etc ..).

ART. 57

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E NOMINA DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

In relazione alla protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il presente appalto, si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti unicamente allo svolgimento delle procedure di gara, fino alla stipulazione del contratto.

Il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara; l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione.

I soggetti o le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno dell'Amministrazione Comunale addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. 241/1990 e
- ss.mm.11.

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui al Regolamento del Parlamento Europeo n. 2016/679/UE e al D. Lgs. n. 196 del 30.06.2003, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione comunale appaltante.

L'aggiudicatario si impegna a custodire, secondo le regole e modalità previste dalla vigente normativa, i dati personali degli allievi e a non diffondere informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso nel corso del servizio; si impegna altresì a rispettare e ad attenersi scrupolosamente alle disposizioni che l'Amministrazione Comunale impartirà in ordine alla citata normativa per garantire la protezione dei dati.

Con riferimento al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, e al D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 10, il Dirigente o Responsabile del servizio, in qualità di delegato all'esercizio delle competenze assegnate dalla vigente normativa al Titolare del trattamento dei dati personali, procederà in sede di stipula del contratto alla nomina della aggiudicatario, quale Responsabile esterno del trattamento ai sensi dell'art. 28 del citato G.D.P.R.

L'Appaltatore dichiara di possedere la qualificazione, la competenza e l'affidabilità necessaria nel trattamento dei dati personali, conformemente a quanto stabilito dal GDPR e dal D.Lgs. 196/2003 e secondo quanto dichiarato nell'atto di nomina.

ART. 58

ELEZIONE DI DOMICILIO

A tutti gli effetti contrattuali, il Comune e la Società eleggono domicilio legale presso la sede del Comune di Casole d'Elsa, sita nel Palazzo Comunale, in Piazza Luchetti, 1.

ART. 59

LIQUIDAZIONE O SCIoglimento DELLA SOCIETÀ

In caso di liquidazione o scioglimento dell'appaltatore, il Comune avrà facoltà di pretendere la continuazione del contratto da parte della società in liquidazione o scioglimento, quanto pretendere la continuazione da parte della nuova impresa subentrante.

In caso di mutamento della ragione sociale, trasformazione, fusione o incorporazione che dovessero interessare l'appaltatore, quest'ultima dovrà darne formale attestazione al Comune entro quindici giorni.

ART. 60

CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

In caso di dissenso in ordine all'interpretazione e all'applicazione del contratto, le parti sono tenute a compiere un tentativo di composizione amichevole.



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

La definizione di qualsiasi controversia tra le parti per cui non fosse possibile addivenire ad un accordo bonario è demandata al Tribunale di Siena.

In caso di controversia, il contratto conserva piena validità e le prestazioni sono eseguite da ciascuna delle parti senza interruzioni.

ART. 61

DISPOSIZIONI FINALI E NORME DI RINVIO

L'appalto è soggetto all'osservanza di tutte prescrizioni e normative indicate nel presente Capitolato e nel bando di gara e a tutte le altre vigenti disposizioni legislative in materia, nonché alle disposizioni del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. e alle norme del Codice Civile in quanto applicabili.

L'appaltatore è tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale e nulla potrà essere da questa richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'applicazione di tali nuove normative.

ART. 62

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il responsabile del settore amministrativo del Comune di Casole d'Elsa, Dr. Francesco Parri è direttore dell'esecuzione e, ai sensi della Legge n. 241 del 7.8.1990 e come previsto dall'art. 31 del D.Lgs. 50/2016, Responsabile del procedimento.

ALLEGATI

Sono allegati, come parte integrante e sostanziale al presente Capitolato, i seguenti documenti:

Allegato A) - Inventario beni locali refezione;

Allegato B) (1,2 e 3)- Menù e grammature;

Allegato C)- DUVRI .

Il responsabile del Settore Amministrativo
Dr. Francesco Parri