

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA DI ALCUNE SCUOLE DELL'UNIONE VALDERA PER L'A.S  
2022/2023**

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

---

Premessa

Art. 1-Oggetto dell'appalto

Art. 2-Luoghi interessati al servizio

Art. 3-Durata dell'appalto

Art. 4-Importo a base di gara

Art. 5-Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze (D.U.V.R.I.)

Art. 6-Utenza: tipologia e dimensione presunta

Art. 7-Tipologia del servizio distribuzione laddove previsto

Art. 8-Standard minimi di qualità del servizio

Art. 9- Calendario per l'erogazione del servizio

Art. 10- Interruzione del servizio

Art. 11 – Tutela della Privacy

---

TITOLO II ONERI INERENTI AL SERVIZIO

---

Art. 12-Garanzie Definitive

Art. 13-Assicurazioni

Art. 14-Rinuncia all'aggiudicazione

Art. 15-Subappalto e divieto di cessione del contratto

Art. 16-Spese, imposte e tasse

Art. 17-Obblighi normativi e Notifica dell'Attività Alimentare

---

---

Art. 18- Consegna del centro cottura e dei refettori

---

Art. 19- Manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature dei centri cottura ricevuti in consegna dall'Unione Valdera e dei refettori

---

Art. 20-Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti dei centri cottura ricevuti in consegna dall'Unione Valdera e dei refettori

---

Art. 21- Riduzione sprechi e recupero eccedenze alimentari

---

Art. 22-Informazione agli utenti.

---

Art. 23-Documentazione da produrre dopo l'aggiudicazione

---

### TITOLO III PERSONALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

---

Art. 24-Clausola sociale e continuità dei contratti

---

Art. 25-Personale

---

Art. 26-Organico e applicazioni contrattuali

---

Art. 27-Addestramento e idoneità sanitaria

---

Art. 28-Vestiaro

---

Art. 29-Igiene del personale

---

Art. 30-Rispetto delle normative vigenti

---

Art. 31-Disposizioni igienico sanitarie

---

### TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

---

Art. 32-Caratteristiche delle derrate alimentari

---

Art. 33-Decurtazioni da applicare in caso di mancanza di prodotti biologici

---

Art. 34-Documentazione attestante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP, a filiera corta ed a chilometro zero

---

Art. 35-Etichettatura delle derrate

---

Art. 36-Garanzie di qualità

---

### TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE

---

Art. 37-Igiene della produzione

---

Art. 38-Conservazione delle derrate

---

Art. 39-Riciclo

---

### TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

---

---

Art. 40-Manipolazione e cottura

---

Art. 41-Preparazione piatti freddi

---

Art. 42-Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

---

Art. 43-Pentolame per la cottura

---

Art. 44-Condimenti

---

## TITOLO VII MENÙ' PER TUTTE LE UTENZE

---

Art. 45-Menù

---

Art. 46-Menù alternativi (diete in bianco)

---

Art. 47-Diete speciali

---

Art. 48 - Diete a carattere etico o religioso

---

Art. 49 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

---

Art. 50 - Integrazione del menù in occasione Festività

---

Art. 51 – Variazione occasionale del menù

---

Art. 52 – Struttura dei menù

---

## TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

---

Art. 53-Quantità e qualità degli ingredienti

---

Art. 54-Variazione dei piatti

---

## TITOLO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PIATTI

---

Art. 55-Contenitori

---

Art. 56-Mezzi di trasporto

---

Art. 57-Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

---

## TITOLO X SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

---

Art. 58-Prenotazione e consegna dei pasti

---

Art. 59-Norme per la somministrazione

---

Art. 60-Personale addetto alla distribuzione

---

Art. 61-Quantità in volumi e in pesi

---

Art. 62-Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

---

## TITOLO XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

---

---

Art. 63-Prodotti per la pulizia e modalità di utilizzo dei detersivi

---

Art. 64-Modalità di pulizia dei refettori

---

Art. 65-Modalità di pulizia dei centri cottura

---

Art. 66- Interventi ordinari e straordinari

---

Art. 67- Divieti

---

Art. 68- Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

---

Art. 69- Rifiuti

---

Art. 70- Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

---

## TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

---

Art. 71-Disposizioni in materia di sicurezza

---

Art. 72-Impiego di energia

---

Art. 73-Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

---

Art. 74-Piano di evacuazione

---

Art. 75-Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

---

Art. 76-Pulizia di impianti e attrezzature

---

## TITOLO XII CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

---

Art. 77-Diritto di controllo della Stazione Appaltante

---

Art. 78-Organismi preposti al controllo

---

Art. 79-Commissione Mensa

---

Art. 80-Metodologia del controllo qualità

---

Art. 81-Blocco delle derrate

---

Art. 82-Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)

---

Art. 83-Conservazione campioni

---

Art. 84-Rilievi dei tecnici

---

Art. 85-Contestazioni

---

## TITOLO XIV PENALI

---

Art. 86-Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti

---

---

TITOLO XV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA  
ESPRESSA

---

Art. 87-Ipotesi di risoluzione dl contratto

Art. 88-Foro competente

---

TITOLO XVI PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

---

Art. 89-Prezzi

Art. 90-Liquidazioni

Art. 91 Tracciabilità dei flussi finanziari

---

TITOLO XVII IMMOBILI

---

Art. 92-Consegna dei locali all'impresa

Art. 93-Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art. 94-Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili

Art. 95-Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

---

TITOLO XVIII NORME FINALI

---

Art. 96-Richiamo alla legge e altre norme

Art. 97 - Allegati

---

# **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DI ALCUNE SCUOLE DELL'UNIONE VALDERA PER L'A.S. 2022/2023**

## **TITOLO I**

### **INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

#### **PREMESSA**

1. Al fine di rendere comprensibili alcune definizioni presenti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, occorre fare alcune precisazioni iniziali.
2. L'Area Socio Educativa dell'Unione Valdera è composta da una struttura centrale e da subaree: Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Palaia e Pontedera.
3. Ogni zona è suddivisa, a livello locale, in Unità Organizzative Territoriali (U.O.T.) presenti all'interno dei singoli uffici comunali (prima definiti "Uffici Scuola Comunali").

#### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto e l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica per alcune scuole che si trovano nel territorio dell'Unione Valdera (privilegiando alimenti da produzione biologica, a filiera corta, DOP, IGP), destinato agli alunni e al personale scolastico operante nei plessi scolastici pubblici.

L'I. A. si rende disponibile all'eventuale fornitura di pasti per le attività extrascolastiche che si possono svolgere durante le vacanze scolastiche, organizzate dalla Amministrazione Comunale.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del *servizio di refezione scolastica* destinato agli alunni delle scuole di **Bientina e Buti**, di una parte delle scuole di **Calcinaia** e al personale scolastico operante nei plessi scolastici.

Per la gestione del servizio di refezione, che l'impresa deve realizzare a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, il servizio è così sintetizzabile:

#### **COMUNE DI BIENTINA**

1. La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso il centro cottura dell'I.A. in base al numero di presenze giornaliere;
2. Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legume misto in multirazione o in monoporzione in caso di diete speciali dal Centro Cottura dell'Impresa e la consegna dei pasti presso i locali di consumo;
3. L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici;
4. Il ricevimento dei pasti veicolati;
5. Il controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verifica di quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali;
6. La somministrazione dei pasti agli utenti;
7. lo sbarazzo, la pulizia, la disinfezione e la pulizia dei pavimenti dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio presso i refettori delle scuole;
8. Il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio utilizzando le lavastoviglie messe a disposizione nei singoli plessi ad eccezione delle scuole di Santa Colomba-Quattro Strade fino a quando anche questo plesso non sarà fornito di lavastoviglie; il ritiro delle stoviglie al termine del servizio di refezione e il successivo lavaggio delle stesse presso il centro cottura dell'I.A. per quanto riguarda la scuola primaria di Santa Colomba-Quattro Strade fino a quando anche questo plesso non sarà fornito di lavastoviglie;
9. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il loro smaltimento secondo le modalità previste dal Comune.
10. La fornitura dello spuntino, come definito nel menù, durante la mattina per tutte le scuole dell'infanzia

#### **COMUNE DI BUTI:**

1. La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso il centro cottura dell'I.A. in base al numero di presenze giornaliere;
2. Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legume misto in multirazione o in monoporzione in caso di diete speciali dal Centro Cottura dell'Impresa e la consegna dei pasti presso i locali di consumo.
3. L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici;
4. Il ricevimento dei pasti veicolati;
5. Il controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verifica di quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali;
6. La somministrazione dei pasti agli utenti;
7. Lo sbarazzo, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio presso i refettori delle scuole;
8. il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio utilizzando le lavastoviglie messe a disposizione presso le scuole dell'infanzia e la scuola primaria di Buti;
9. Il ritiro delle stoviglie al termine del servizio di refezione e il successivo lavaggio delle stesse presso il centro cottura dell'I.A. per la scuola primaria di Cascine;

10. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il loro smaltimento secondo le modalità previste dal Comune.
11. La fornitura dello spuntino, come definito nel menù, durante la mattina per tutte le scuole dell'infanzia

## **COMUNE DI CALCINAIA**

### **Scuola primaria "Sandro Pertini" - P.zza Aldo Moro Fornacette:**

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura). in base al numero di presenze giornaliere presso il centro cottura dell'I.A;
- Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione o in monoporzione in caso di diete speciali dal Centro Cottura dell'Impresa e la consegna dei pasti presso i locali di consumo;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici;
- Il ricevimento dei pasti veicolati;
- Il controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verifica di quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali;
- La somministrazione dei pasti agli utenti;
- Lo sbarazzo, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio presso i refettori delle scuole;
- Il ritiro delle stoviglie al termine del servizio di refezione e il successivo lavaggio delle stesse presso il centro cottura dell'I.A;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il loro smaltimento secondo le modalità previste dal Comune.
- La fornitura dello spuntino, come definito nel menù, durante la mattina per tutte le scuole dell'infanzia

### **Per tutte le scuole ove è richiesta la gestione del servizio di refezione è a carico dell'I.A. la:**

- Fornitura delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei pasti (merende/spuntini compresi ove richiesto), e dei materiali accessori, nonché dei prodotti occorrenti per la detersione e la disinfezione della cucina, delle attrezzature, delle stoviglie e del tovagliato, dei refettori e dei relativi locali di servizio. La fornitura riguarda i bambini delle Scuole dell'Infanzia e primarie, il personale docente e non docente autorizzato delle scuole pubbliche successivamente elencate.
- Organizzazione e gestione completa del servizio di produzione e distribuzione pasti consistente oltre che nella fornitura delle derrate e dei materiali accessori, nello stoccaggio delle stesse, nelle operazioni di preparazione, di cottura e di distribuzione dei pasti e delle merende (nelle scuole per le quali è richiesto il servizio). Nel servizio sono comprese le operazioni di apparecchiatura, sparcchiamento, pulizia e sanificazione dei refettori, della cucina e dei locali annessi, il lavaggio delle attrezzature da cucina, delle stoviglie, delle pentole e del tovagliato presso i locali refettorio. E' a carico dell'I.A la fornitura e l'integrazione di stoviglie, pentole e attrezzature da cucina necessari al buon funzionamento del servizio, così come la manutenzione ordinaria degli impianti e la manutenzione ordinaria



e straordinaria delle attrezzature. Le modalità di svolgimento del servizio sono di seguito riportate.

- Il trasporto mediante il sistema del legame misto in multiporzione o monoporzione in caso di diete speciali dal Centro Cottura ai refettori delle scuole /nidi successivamente elencati.
- La fornitura di pentole, contenitori gastronorm e quant'altro necessario alla produzione dei pasti ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature di tale tipologia usurate e giudicate non riparabili; in tal caso le attrezzature sostituite al termine dell'appalto rimarranno di proprietà comunale.

il servizio comprende anche:

- la fornitura di stoviglie, carrelli e utensili necessari per la distribuzione dei pasti, salvo quelli già esistenti presso i refettori.
- la fornitura di piatti in porcellana, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile, tovaglie e tovagliette che rispettino i requisiti del DM 10 marzo 2020, caraffe con coperchio per l'approvvigionamento dell'acqua di rete o microfiltrata. Per le scuole dove all'inizio dell'a.s. 2022/2023 non sarà attivo l'approvvigionamento dell'acqua tramite apparecchi di microfiltraggio, fino alla sua attivazione, o in casi di temporanea impossibilità di utilizzazione dello stesso (per interruzioni nell'erogazione dell'acqua dell'acquedotto, rottura del sistema del dispositivo, ecc.) dovrà essere fornita l'acqua in bottiglia.

**Non è consentito l'uso delle stoviglie in plastica, nel rispetto della L.R. n. 25/1998. Sono ammesse deroghe all'uso di stoviglie riutilizzabili ma soltanto con l'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 esclusivamente nei seguenti casi:**

- **Per guasti documentati alle lavastoviglie in dotazione (ne dovrà essere data comunicazione telefonica immediata e scritta);**
- **Per interruzione del servizio di acquedotto o dell'erogazione di energia elettrica;**
- **Per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure consumati al di fuori della struttura scolastica);**
- **Attività extrascolastiche**

Nell'**Allegato 1** sono riepilogati gli aspetti principali del servizio.

## **Art. 2 – Luoghi interessati al servizio**

Le sedi attualmente interessate al servizio di refezione scolastica sono le seguenti:

### **Comune di Bientina**

- Primaria di Bientina Via Galileo Galilei n° 45
- Infanzia di Bientina Via Galileo Galilei n° 39
- Primaria Quattro Strade via del Monte ovest n° 90
- Infanzia Quattro Strade via del Monte Ovest n° 88

### **Comune di Buti:**

- Scuola dell'Infanzia di Cascine di Buti ubicata a Cascine di Buti via Eroi dello Spazio 23
- Scuola dell'Infanzia di Buti ubicata a Buti Via Carducci 15
- Scuola Primaria di Cascine di Buti ubicata a Cascine di Buti via Europa 15/17
- Scuola Primaria di Buti ubicata a Buti via Carducci 17

### **Comune di Calcinaia**

- Scuola Primaria "Pertini" ubicata a Fornacette P.zza Aldo Moro;

La stazione appaltante si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere oppure di aggregarvi altre sedi non citate, nel caso in cui la Stazione Appaltante decida di sopprimerli o istituirli il servizio mensa.

### **Art. 3– Durata dell'appalto**

Il contratto riguarderà l'a.s. 2022/2023.

L'appalto potrà essere prorogato, totalmente o parzialmente, nei casi previsti dalla legge alle stesse condizioni contrattuali per un periodo di due mesi.

La Stazione Appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con congruo anticipo, la data di inizio effettivo del servizio.

In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, inizierà il servizio anche in mancanza di esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Nel caso non sia possibile armonizzare i tempi di affidamento con l'inizio dell'anno scolastico, la Stazione Appaltante si riserva di posticipare l'avvio del servizio indicativamente dal 1 gennaio 2023.

### **4. Importo a base di gara**

L'importo a base di gara per il servizio di refezione scolastica è calcolato sulla base di un costo unitario a pasto a base di gara, diverso per ogni Comune in quanto diverso è l'ammontare dell'utenza come di seguito specificato, individuato in:

- **€ 6,05 (sei/cinque)** iva esclusa a pasto per il comune di Bientina
- **€ 5,99 (cinque/novantanove)** iva esclusa a pasto per il comune di Buti
- **€ 6,06 (sei/sei)** iva esclusa a pasto per il comune di Calcinaia

Qualora nel periodo in oggetto i giorni di mensa dovessero variare per disposizione dell'autorità scolastica, il servizio verrà comunque garantito al prezzo per pasto scaturito dalla gara d'appalto senza che la Ditta avanzi ulteriori osservazioni o eccezioni.

### **Art. 5 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze (D.U.V.R.I.)**

La Stazione Appaltante ha redatto il D.U.V.R.I., che costituisce un allegato al Capitolato Speciale d'Appalto.

Il D.U.V.R.I. è un documento dinamico, infatti:

- potrà essere aggiornato dalla stessa Stazione Appaltante, anche su proposta dell'aggiudicatario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio;
- potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della Stazione Appaltante.

In ogni caso le modifiche proposte dall'affidatario non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per gli oneri di sicurezza.

Il pagamento del corrispettivo stimato per i costi della sicurezza è subordinato alla verifica del rispetto degli adempimenti contenuti ed individuati nel D.U.V.R.I..

### **Art. 6 - Utenza: tipologia e dimensione presunta**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole indicate, nonché dal personale scolastico delle scuole autorizzato al consumo del pasto e operante presso i plessi.

Il numero dei pasti presunti per anno scolastico è stimato nell'ammontare risultante **nell'Allegato 1**.

La medesima tabella indica in dettaglio il numero presunto di pasti, calcolato moltiplicando il numero medio giornaliero dell'utenza (alunni e/o adulti, stimato sulla base degli iscritti al servizio nell'a.s. 2021/2022 ridotto di una percentuale per presunte assenze) per i giorni presunti di erogazione del servizio. Il numero di pasti indicato ha pertanto valore indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante.

Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione di orario di funzionamento delle scuole o per qualsiasi altra causa, compresa l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative, regolamentari o autorizzative, senza con ciò modificare i termini dell'offerta.

Si specifica infine che il numero di pasti effettivi da fornire sarà precisato volta per volta sulla base del numero effettivo degli utenti del servizio.

In ogni caso, il numero dei pasti in relazione ai quali la stazione appaltante liquiderà il corrispettivo previsto, sarà quello effettivamente prenotato e consegnato.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei giorni e per un numero di pasti riportati **nell'Allegato 1**.

**N.B.** Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione in misura del 20% annuo) non dà luogo a variazioni del prezzo contrattuale.

La data di inizio del servizio di refezione agli alunni potrà non coincidere con quella dell'inizio dell'anno scolastico dei diversi ordini di scuola riservandosi la Stazione Appaltante di posticipare l'inizio del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Analogamente, la data di termine del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione Appaltante, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

### **Art. 7 – Tipologia del servizio distribuzione laddove previsto**

Il servizio di distribuzione, laddove richiesto, è previsto ai tavoli, che saranno precedentemente puliti e apparecchiati a cura del personale dell'Impresa.

### **Art. 8 - Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Gli stessi tengono conto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020.

### **Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per un totale di circa 32 settimane per la scuola primaria (circa 160 giorni) e 34 per la scuola dell'infanzia (circa 170 giorni).

Su richiesta dei Comuni potrà essere prevista la fornitura di pasti per le attività extrascolastiche organizzate dalle Amministrazioni Comunali, che si possono svolgere durante le vacanze scolastiche.

### **Art.10 - Interruzione del servizio**

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

#### *a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini/piatti freddi alternativi, secondo quanto previsto dall'art. 52.

#### *b) Interruzione temporanea del servizio su istanza della Stazione appaltante.*

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica la Stazione Appaltante dovrà darne comunicazione alla Ditta Aggiudicataria via mail o pec entro le ore 18.00 del giorno precedente senza che ciò comporti alcun onere a carico dell'Amministrazione.

#### *c) Interruzione temporanea del servizio per guasti*

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e l'U.O.T., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

#### *d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

### **Art. 11 - TUTELA DELLA PRIVACY**

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica comporta anche il trattamento di dati personali, ed è quindi soggetto alla normativa in materia di protezione di dati personali emanata con Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27.04.2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera

circolazione di tali dati, in abrogazione alla direttiva 95/46/CE; l'Impresa si obbliga a mantenere riservate le informazioni relative alle attività di cui verrà a conoscenza e si obbliga altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni, in attuazione delle disposizioni di cui al Regolamento UE 696/2016.

I dati saranno trattati e conservati esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del presente contratto e per la durata del medesimo nonché per l'adempimento di obblighi previsti da leggi, da regolamenti e dalla normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da Autorità a ciò legittimate dalla legge e da Organi di Vigilanza e controllo.

Il Titolare del trattamento è l'Unione Valdera. Il Responsabile del Trattamento è il Dirigente dell'Area Socio Educativa. Il titolare ha designato il Responsabile della Protezione dei Dati (DPO).

Il Responsabile esterno del trattamento, ai sensi dell'articolo 28 del Regolamento (UE) 216/679, è la Ditta aggiudicataria, nella persona del legale rappresentante pro-tempore.

## **TITOLO II**

### **ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

#### **Art.12 - Garanzie definitive**

La ditta aggiudicataria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato deve costituire all'atto della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva calcolata in base a quanto disposto dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

Resta salvo per la Stazione Appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la Stazione Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuale danni già contestati alla I.A.

#### **Art.13 - Assicurazioni**

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivatagli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.A. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 10.000.000,00 (dieci milioni) per ogni sinistro e per ogni anno assicurativo.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'I.A. dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 (un milione).

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'I.A. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

#### **Art.14 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'affidamento non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

#### **Art. 15 - Subappalto e divieto di cessione del contratto**

Stante la particolarità del servizio oggetto del presente appalto, rivolto ad un'utenza minore a bambini anche di età inferiore a 6 anni e la conseguente necessità di garantire, con correttezza e continuità, la qualità del servizio, ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, non è consentito subappaltare le attività di preparazione, confezionamento e sporzionamento dei pasti

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. In mancanza di espressa indicazione in sede di offerta, l'affidatario non potrà ricorrere al subappalto.

Le ditte subappaltatrici devono essere in possesso dei requisiti generali previsti per lo svolgimento del servizio.

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

#### **Art. 16 – Spese, imposte e tasse**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, per la realizzazione del servizio come previsto dal presente capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'I.A.

Sono altresì a carico della ditta aggiudicataria le utenze del centro cottura di proprietà o nella disponibilità della ditta stessa.

#### **Art. 17 – Obblighi normativi e Notifica dell'Attività Alimentare**

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.S. e della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Impresa deve provvedere, prima dell'inizio del servizio, a presentare all'Unione Valdera la Notifica dell'Attività Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del DPGR n. 40 del 2006. Qualora, a seguito di presentazione della Notifica dell'Attività Alimentare dovessero essere richieste modifiche o integrazioni della struttura, la titolarità sarà dell'IA che ha la concessione in comodato gratuito dell'immobile.

### **Art. 18 – Consegna dei refettori comunali**

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'impresa riceverà in consegna i refettori nello stato di fatto in cui si trovano. Alla consegna verrà redatto apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti.

### **Art. 19 - Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature dei refettori comunali**

Sono a carico dell'Impresa la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria e delle attrezzature (incluse le lavastoviglie) dei centri cottura e dei refettori comunali. Spettano altresì all'IA sostituzioni di attrezzature o nuovi acquisti che si ritengano necessari.

I MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti) che saranno acquistati dovranno possedere il certificato di conformità alla legislazione vigente rilasciato dal fornitore del prodotto. Il certificato dovrà essere mantenuto accluso al manuale di autocontrollo.

L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'U.O.T e all'Unione Valdera prima dell'inizio del servizio.

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

Le apparecchiature eventualmente integrate o sostituite dovranno avere i requisiti previsti dal DM 10 marzo 2020.

Al termine del contratto, gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso il Centro Cottura a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

### **Art. 20 - Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti dei refettori ricevuti in consegna dall'Unione Valdera e dei refettori comunali**

Sono a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria degli impianti esistenti, riparazioni, perdite di acqua, ecc.. Sono a carico della Stazione Appaltante la manutenzione straordinaria degli impianti che si rende necessaria, dovuta all'usura, a causa di forza maggiore o alla necessità di interventi migliorativi.

La Stazione Appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Tutto dovrà essere restituito, al termine del contratto, nel numero e nello stato in cui è stato consegnato al momento della redazione del verbale di cui all'art.18, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'impresa entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che abbia provveduto, la Stazione Appaltante potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo penale, secondo le competenze previste nel presente articolo e nel precedente.

### **Art. 21 – Riduzione sprechi e recupero eccedenze alimentari**

Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, salvo il prelievo da parte di soggetti/organizzazioni non lucrative di utilità sociale indicate dalla stazione Appaltante, di

cui all'art. 10 del Dlgs. N. 460/1997 e s.m.i., con le quali la ditta aggiudicataria si impegna a collaborare per progetti di recupero degli avanzi sulla base della normativa vigente (Legge n. 166 del 19/8/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi") oppure il prelievo da parte di gattiae regolarmente autorizzate dall'A.C.; in mancanza dei suddetti prelievi autorizzati, gli avanzi di cibo dovranno essere gettati, in maniera differenziata, nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi. Lo smaltimento del cibo avanzato, dovrà essere effettuato, dopo l'uscita dei ragazzi dal refettorio; si raccomanda di evitare che l'inserimento nei sacchi dei rifiuti degli avanzi del pranzo avvenga nel momento in cui gli alunni sono ancora presenti nel refettorio.

Al fine di ridurre gli sprechi e favorire la sostenibilità ambientale e sociale, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad applicare idonee misure e iniziative di prevenzione e di gestione delle eccedenze, in accordo con la S.A., nel rispetto delle norme igieniche vigenti e delle disposizioni del Decreto 10/03/2020 sulla "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari". In particolare spetta all'I.A. analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (il cui contenuto dovrà essere concordato con l'U.O.T.) sui quali rilevare le casistiche dei disservizi.

Tali questionari dovranno essere somministrati due volte l'anno, al personale docente indicato dall'istituto scolastico, nonché agli alunni a partire dai sei anni di età.

Sulla base delle rilevazioni la ditta sarà tenuta ad attuare le conseguenti azioni correttive elencate nel decreto sopra richiamato.

Il personale addetto dovrà inoltre collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dalle singole scuole e/o dall'U.O.T.) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati [carta, multimateriale, organico, compostiera] ubicati in prossimità delle scuole medesime.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre dotare i refettori di appositi raccoglitori con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti se non forniti dall'Amministrazione Comunale.

### **Art. 22 - Informazione agli utenti.**

L'aggiudicatario, ai sensi del D.M. 10 marzo 2020, è tenuto ad informare adeguatamente l'utenza relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A tal fine l'impresa offerente dovrà produrre un Piano di Informazione all'Utenza, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

### **Art. 23 - Documentazione da produrre dopo l'aggiudicazione.**

La ditta aggiudicataria entro 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto, dovrà trasmettere all'Unione Valdera :

a) la documentazione attestante il deposito della cauzione definitiva, come previsto dall'art. 12 del presente capitolato;



- b) Polizze assicurative di cui all'art. 13 del presente capitolato
- c) nominativo e complete generalità, recapiti telefonici del Referente responsabile del servizio cui fare riferimento nel corso dell'appalto in parola.
- d) nominativo, complete generalità del Responsabile del Piano di Autocontrollo per quanto attiene all'appalto in questione ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
- e) l'elenco del personale addetto impiegato nell'esecuzione dell'appalto, con l'indicazione del luogo di svolgimento del lavoro e le relative mansioni, le complete generalità, nonché la qualifica rivestita da ciascuno di essi e il monte ore giornaliero e settimanale.
- f) Piano di autocontrollo, di cui la ditta dovrà dotarsi.
- g) Copie della Notifica dell'Attività Alimentare

La mancata presentazione della documentazione sopra richiesta, comporterà la mancata stipula del contratto.

### **TITOLO III**

#### **PERSONALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

##### **ART. 24 – Clausola sociale e continuità dei contratti**

Il servizio rientra fra quelli "ad alta intensità di manodopera", per i quali si applicano le disposizioni contenute all'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, riferite alle clausole sociali.

L'aggiudicatario si impegna, pertanto, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale, ad assorbire ed utilizzare prioritariamente i lavoratori, qualora disponibili, che già erano adibiti al servizio oggetto dell'appalto, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario sulla base dell'organigramma dei lavoratori impegnati nell'a.s. 2021/2022 fornito dalla precedente Impresa appaltatrice.

L'Impresa, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è obbligata ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente impiegato nello svolgimento del servizio, quindi nelle attività di preparazione pasti, somministrazione pasti, riordino e pulizia (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

##### **Art.25 - Personale**

Ogni servizio di gestione inerente la gestione del servizio di refezione verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dovrà essere tutto regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Deve possedere gli attestati, non scaduti, relativi alla normativa "HACCP", ai sensi del Reg.CE n.852/2004 e successive modifiche e integrazioni, nonché relativi alla celiachia. Deve altresì essere formato adeguatamente sulle buone prassi igieniche, attuando correttamente quanto prescritto dal manuale aziendale di autocontrollo, come ulteriormente specificato all'art. 27.

L'Impresa, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro Cottura sia presso i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante o statale avente diretta causa con il servizio di refezione.

La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Stazione Appaltante intende infatti mettere in evidenza e sottolineare che la buona riuscita del servizio di refezione scolastica e del menù dipende anche dall'attenzione e della cura dedicata dal personale addetto al momento del consumo del pasto.

L'aggiudicatario a proprie spese deve provvedere alla formazione del personale in relazione al tipo di attività da svolgere, ed informarlo dettagliatamente circa le circostanze e le modalità di gestione del servizio previste dal contratto in modo che il servizio stesso possa sempre risultare adeguato agli standard di qualità richiesti dall'Ente.

Secondo quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2020, l'aggiudicatario deve garantire l'impiego di personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriati alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale entro sessanta giorni all'assunzione.

### **Art. 26 – Organico e applicazioni contrattuali**

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'Impresa prima della stipula del contratto, come numero, mansioni, qualifica e monte-ore.

L'organico deve prevedere n. 1 dietista con il compito di sovrintendere alla preparazione delle diete comuni e speciali per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato prima della stipulazione del contratto, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate alla Stazione Appaltante.

La direzione del servizio di refezione scolastica deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza pluriennale acquisita in posizioni lavorative corrispondenti.

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono la gestione del servizio di refezione scolastica, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operatori contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo la Stazione Appaltante.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Impresa solleva la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne la Stazione Appaltante da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Unione Valdera estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.

### **Art. 27 - Addestramento e idoneità sanitaria**

L'Impresa deve garantire a tutto il personale, che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto per la gestione del servizio di refezione scolastica, sia a livello di produzione che di distribuzione, adeguata formazione documentata e aggiornamento sulle tecniche di manipolazione degli alimenti in linea con il **Pacchetto Igiene** (Reg. CE 178/02, [Regolamento CE 852/04](#), [Regolamento CE 853/04](#), [Regolamento CE 854/04](#), [Regolamento CE 882/04](#)).

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità di esecuzione del servizio di refezione, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante.

### **Art. 28 - Vestiario**

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Pacchetto Igiene: Reg. CE 178/02, [Regolamento CE 852/04](#), [Regolamento CE 853/04](#), [Regolamento CE 854/04](#), [Regolamento CE 882/04](#)) e di sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/2008), da indossare durante le ore di servizio.

Il personale dovrà indossare il cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

### **Art. 29 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di armadietti individuali nel numero corrispondente al personale in servizio in ogni refettorio e nel centro di cottura se quelli presenti nei locali sono in numero insufficiente o vanno sostituiti.

### **Art. 30 - Rispetto delle normative vigenti**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

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

### **Art. 31 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento al il **Pacchetto Igiene** (Reg. CE 178/02, Regolamento CE 852/04, Regolamento CE 853/04, Regolamento CE 854/04, Regolamento CE 882/04) e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. L'I.A. s'impegna ad effettuare il monitoraggio di infestanti e roditori ed interventi di derattizzazione e di disinfestazione presso il centro cottura e nei locali refettori interessati . Gli interventi dovranno essere certificati. Copia delle certificazioni deve essere trasmessa all'UOT.

## **TITOLO IV**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 32 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle «Caratteristiche Merceologiche Derrate Alimentari» (**Allegato n. 2**)

Le stesse inoltre devono rispettare i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020, come di seguito dettagliato.

E' vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati, o derivati da alimenti geneticamente modificati (OGM), secondo, secondo quanto previsto dalla L.R. n. 53 del 06.04.2000.

L'utilizzo di verdure surgelate è consentito soltanto in caso di mancanza documentata disponibilità del prodotto fresco e soltanto per le verdure sottospecificate.

La Stazione Appaltante richiede l'impiego di *prodotti biologici* ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE 834/07 e relativi Regolamenti applicativi).

I suddetti prodotti, specificatamente richiesti dalla Stazione Appaltante e per il totale della fornitura sono:

- Frutta
- Ortaggi (anche surgelati) comprese le piante aromatiche
- Legumi
- prodotti trasformati di origine vegetale (es. succhi, nettari e polpa di frutta, marmellate, confetture, pelati, polpa e passata di pomodoro)
- pane e prodotti da forno
- pasta
- pasta ripiena
- gnocchi
- riso
- farine
- cereali e derivati
- olio (olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole)
- uova (incluso quelle pastorizzate liquide o con guscio)
- prodotti lattiero caseari (compreso il latte in polvere per i nidi d'infanzia)
- carne (compresa la carne omogenizzata per i nidi d'infanzia)
- affettati
- aceto
- budino
- pizza
- pesto

E' consentito l'utilizzo di prodotti non biologici per la preparazione di torte e l'utilizzo di prodotti per diete speciali (senza glutine, latte, uova, ecc.).

Una volta alla settimana deve essere somministrato pane prodotto con farina biologica di tipo 1.

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

### **Art. 33 - Decurtazioni da applicare in caso di mancanza dei prodotti biologici**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici del menù giornaliero, non fossero disponibili sul mercato sia nel breve che nel medio periodo, e ciò sia documentabile, saranno sostituiti da altri prodotti biologici di equivalente valore nutrizionale; in mancanza anche di prodotti sostitutivi biologici potranno essere utilizzati prodotti forniti da ditte "in conversione" la cui conversione dovrà essere opportunamente documentata allegando ai suddetti prodotti il Certificato di Conformità dell'Azienda in conversione. In mancanza anche della disponibilità di prodotti "in conversione" i prodotti biologici mancanti potranno essere eccezionalmente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente **a mezzo mail o pec** alla Stazione appaltante e alla U.O.T. l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel breve o nel medio periodo specificando dettagliatamente le motivazioni e il periodo temporale di riferimento.

In tale caso la stazione appaltante, a titolo di minor costo, decurterà dal costo unitario del pasto la percentuale del 1%. Nel caso in cui l'I.A. non comunichi alla Stazione Appaltante la momentanea mancanza dei suddetti prodotti, il prezzo del pasto sarà decurtato, a titolo di penale, del 50%, oltre all'applicazione della penale di cui all'art. 86.

Le suddette decurtazioni saranno effettuate dalla fattura mensile emessa dall'Impresa per i servizi svolti.

Nel periodo primaverile, qualora sul mercato non sia reperibile frutta fresca di stagione potrà essere fornito, in alternativa, un dessert contenente frutta.

### **Art. 34 - Documentazione attestante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta e chilometro zero**

Per filiera corta si intende quanto così definito dal DM 10 marzo 2020 e cioè 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.

Nel caso di prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti a km 0), come specificato dal DM 10 marzo 2020.

Per chilometro zero si intende quanto così definito dal D.M. 10 marzo 2020 e cioè una distanza fra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro cottura di 150 km.

Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di ingredienti biologici, tipici DOP e IGP, a filiera corta e chilometro zero richiesti dalla Stazione Appaltante e/o offerti in sede di gara, l'Impresa deve tenere a disposizione per gli eventuali controlli da parte della stazione appaltante presso il centro cottura copia dei documenti di trasporto relativi alla consegna presso il centro medesimo dei prodotti sopra menzionati. La documentazione deve essere conservata presso il Centro Cottura fino alla data di scadenza dell'appalto.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria si avvalga della piattaforma per la distribuzione dei prodotti, dai documenti di trasporto dovrà risultare la tracciabilità della filiera dalla produzione alla preparazione del pasto.

La documentazione deve essere conservata presso il Centro Cottura fino alla data di scadenza dell'appalto. Tale documentazione, inoltre, deve essere inviata per pec all'Unione Valdera.

### **Art. 35- Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Art. 36 - Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante, le documentazioni di cui al Pacchetto Igiene e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

La ditta dovrà fornire ai genitori degli alunni i menù e tutte le informazioni che di volta in volta saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri periodici con gruppi di genitori e/o visite presso i centri cottura.

Tutto ciò dovrà essere programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, e concordato e organizzato con l'U.O.T..

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta – operatori scolastici e genitori.

Per il raggiungimento di tale obiettivo la ditta potrà utilizzare, in accordo con la Stazione Appaltante, anche mezzi di informazione territoriale, come tv, giornali, manifesti pubblicitari, invio di depliant illustrativi ed altro.

Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù vistato dall'ASL U.O. Igiene degli Alimenti, ben visibile, dai colori vivaci.

L'aggiudicatario è tenuto ad informare adeguatamente e prontamente l'Ente e l'utenza in relazione allo svolgimento generale del servizio, ai menù adottati e alle eventuali variazioni che verranno apportate agli stessi.

I menù dovranno essere esposti/affissi con regolarità in prossimità degli ingressi principali di ciascun ordine di scuola a cura dell'aggiudicatario stesso (anche in apposite bacheche che lo stesso potrà installare all'esterno dell'edificio).

## **TITOLO V**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 37 - Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dal Piano di Autocontrollo secondo quanto disposto dal Regolamento CE 852/2004. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'I.A. e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'I.A. dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'organizzazione dell'I.A. è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile dell'I.A. avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti.
- il responsabile dell'I.A. dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;
- la Stazione Appaltante potrà richiedere all'I.A., sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

### **Art. 38 - Conservazione delle derrate**

Di norma non è prevista la conservazione degli alimenti freschi. In conseguenza dell'organizzazione esistente non sono ammessi grossi stoccaggi di alimenti. Se l'I.A. intende procedere autonomamente alla conservazione di piccole quantità di alcune derrate si deve attenere alla normativa vigente.

### **Art. 39 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' consentita, nel giorno precedente alla somministrazione la preparazione di alcune tipi di pietanze (Lasagne, brasati, Arrosti ecc..) che necessitano in relazione alle quantità di pasti da somministrare, una pre lavorazione (preparazione a crudo e successivo abbattimento temperature).

## **TITOLO VI**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 40 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

#### **Art. 41 - Preparazione piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4°C in conformità al Pacchetto Igiene.

#### **Art. 42 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati che necessitino di scongelamento prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C o in acqua corrente fredda;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato al massimo nelle 24 ore precedenti il consumo;
- il lavaggio e il taglio della verdura a foglia verde da consumare cotta dovrà essere effettuato al massimo nelle 24 ore antecedenti al consumo;
- il lavaggio e il taglio della verdura da consumare cruda dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti al consumo;



- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti (ad eccezione di quanto previsto dall'art. 39);
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- legumi secchi: a mollo per 24/48 ore con due ricambi di acqua.
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

#### **Art. 43 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro, la cui fornitura, se mancante, da integrare o sostituire, è a totale carico dell'I.A.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nella brasiera.

#### **Art. 44 - Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.

Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

### **TITOLO VII**

#### **MENÙ' PER TUTTE LE UTENZE**

##### **Art. 45 - Menù**

Il menù varia in base alle stagioni e si articolano con un calendario che sarà indicato dalla U.O.T. Il menù tiene conto della stagionalità dei prodotti riferiti al territorio della Regione Toscana (rif. criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020 e Linee Guida Regione Toscana per la ristorazione scolastica). L'I.A. dovrà provvedere alla realizzazione e alla stampa di dépliant descrittivi del servizio con allegati menù da affiggere nei refettori.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel fascicolo "Menù (**Allegato n. 3**)", a quelli delle diete speciali previste per patologie alimentari, fede religiosa o per altre motivazioni consentite dal Regolamento vigente, e come grammature degli alimenti alla "Tabella dietetica" (**Allegato n. 4**). La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in accordo con la ASL competente, le preparazioni previste nel menù, con le relative grammature.

Non è consentito il consumo all'interno della mensa scolastica di cibi preparati dalle famiglie.

L'I.A. dovrà predisporre, a seguito del menù annuale stabilito dalla Stazione Appaltante, la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'I.A., in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche (regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali) o piatti etnici, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche. Tra i menù alternativi che l'Amministrazione si riserva di richiedere vi è quello del giorno delle Ceneri e dei venerdì di Quaresima con assenza di carne.

Il menù potrà subire delle variazioni nel corso dell'appalto; la modifica ai menù seguirà comunque il principio di equivalenza economica e nutrizionale.

#### **Art. 46 - Menù alternativi (diete in bianco)**

Nei casi di necessità determinata da motivi di salute, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Tale menù conserva la medesima struttura di cui al successivo articolo 53, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'U.O.T..

I pasti previsti dai menù alternativi di cui la UOT si riserva di comunicare la predisposizione, devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

#### **Art. 47 - Diete speciali**

La ditta aggiudicataria, a seguito di presentazione di certificato medico e su espressa indicazione dell'U.O.T., dovrà approntare diete speciali agli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

In particolare:

- nel caso di utenti affetti da patologie croniche (diabete, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc.) dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio, rilasciato dal medico curante attestante in modo chiaro e documentato la patologia;
- eventualmente potrà essere richiesta documentazione integrativa per gli stati sopra descritti.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista che potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, la classe frequentante, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori addetti alla refezione.

Tali vaschette devono essere inserite in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

#### **Art. 48 – Diete a carattere etico o religioso**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni etico-religiose, l'Impresa è obbligata ad elaborare, in sostituzione del pasto fornito dal menù, menù alternativi (vegetariani, vegani o altro), realizzati dalla dietista dell'I.A..

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

#### **Art. 49 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco**

Le diete speciali o in bianco ovvero a carattere etico-religioso, devono essere confezionate in vaschette termosigillate ed etichettate con il nome del plesso scolastico, la classe frequentata, il cognome e nome dell'utente cui è destinata. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Gli utenti che hanno una dieta speciale devono avere sempre il pasto confezionato separatamente anche quando il menù comprende piatti adatti alla dieta, in modo da evitare possibili errori.

Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Il piano di autocontrollo della ditta aggiudicataria dovrà prevedere il diagramma di flusso delle diete speciali.

#### **Art. 50 - Integrazione del menù in occasione di Festività**

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione in occasione di festività particolari (religiose o civili) quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti in più all'I.A. e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, panettone/pandoro da 100gr., torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con l'UOT. In occasione dell'ultimo giorno di refezione di ogni anno scolastico potranno essere richiesti per tutte le scuole/nidi dolce o gelato senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

#### **Art. 51 - Variazione occasionale del menù**

Le variazioni occasionali del menù devono avvenire per cause oggettive e adeguatamente motivate e devono essere di volta in volta.

La variazione del menù deve essere comunicata il giorno stesso per fax e/o per mail o PEC all' U.O.T. o alla U.O.R. Comune e all'Unione Valdera.

#### **Art. 52 - Struttura dei menù**

##### Pranzo

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra primo e/o secondo piatto o, se previsto, da piatti unici, frutta, contorno e pane, costituiti interamente da alimenti biologici.

L'acqua per i pasti è fornita infatti dall'Amministrazione Comunale tramite attingimento dai distributori collegati al pubblico acquedotto. L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'attingimento dell'acqua con l'utilizzo di contenitori (caraffe) non a perdere e alla somministrazione agli utenti.

Acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl per i cestini o da 150 cl per il pasto al tavolo in caso di mancata erogazione dell'acqua del rubinetto, mancato funzionamento del sistema di filtraggio o per cestini da viaggio.

Potrà essere richiesta all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione. La composizione del "cestino" è la seguente:

n. 2 panini imbottiti con affettati o formaggi (pane 50 grammi, salumi o formaggi 40 grammi, tonno 100 grammi) e verdura (insalata, pomodori, zucchine ecc)

n. 1 frutto di stagione

n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl

n. 1 tavoletta di cioccolato o porzione di dolce confezionata.

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

### Spuntino

Agli utenti delle scuole dell'infanzia dovrà essere fornito lo spuntino a metà mattina consistente in frutta fresca e biscotti secchi.

Lo spuntino, per le scuole materne, prevede l'assunzione di frutta fresca.

In accordo con la UOT, può essere consegnato con il pasto del giorno precedente.

### Merenda (nel caso venga richiesta o offerta in sede di gara)

Nella merenda possono essere somministrati frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, eventualmente, latte. Eventuali marmellate o confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire dal commercio equo e solidale

## **TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE**

### **Art. 53 - Quantità e qualità degli ingredienti**

Le quantità di ingredienti per realizzare le pietanze previste dal menù, sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche (**Allegato n. 4**). Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Stazione Appaltante e l'U.O.T. possono eseguire mediamente n. 3 ispezioni mensili nel centro cottura e nei refettori per il controllo delle materie prime, delle fasi di produzione e distribuzione nonché dell'appetibilità dei menù preparati e possono richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterranno, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonei.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

### **Art. 54 - Variazione dei piatti**

Qualora l'Impresa intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto, deve inoltrare richiesta scritta all'UOT competente e presentare le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche (**Allegato 4**). L'I.A. deve inoltre dimostrare che le variazioni proposte sono di equivalente valore economico.

## **TITOLO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 55 - Contenitori**

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono

essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art. 31). Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso i centri cottura.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronomiche non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di «impaccatura».

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta della Stazione Appaltante, anche per singola classe.

Su ciascun contenitore termico deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

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

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La Stazione Appaltante si riserva, in occasione particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezionatura dei pasti in «monorazione».

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro Cottura oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Nel caso in cui in corso di esecuzione del contratto la Stazione appaltante richieda forniture aggiuntive di frutta assortita o altri alimenti leggeri rispetto a quella prevista nella struttura del pasto, dette forniture saranno concordate a parte.

### **Art. 56 - Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalla normativa vigente in merito al Manuale di autocontrollo HACCP e all'art. 47 del DPR 327/80.

Qualora si verifichi il bisogno da parte della Stazione Appaltante di utilizzare un mezzo adibito al trasporto pasti, l'I.A. si renderà disponibile al noleggio con o senza autista di un proprio mezzo, previo accordi sulle modalità.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli su tali mezzi per misurare le temperature dei prodotti alimentari e le modalità di trasporto.

### **Art. 57 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere

trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello dal cancello o portone posto all'ingresso di ogni edificio scolastico o adibiti ad uso esclusivo dei refettori

Fra il confezionamento (si considera il confezionamento delle paste o comunque dei piatti caldi) dei pasti e la somministrazione (si considera il primo piatto servito al tavolo o pronto per essere prelevato dal commensale in caso di sistema self service) agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a e 60 minuti. Per la preparazione dei primi piatti, nei refettori in cui è prevista, deve intercorrere un lasso di tempo non superiore a 15 minuti.

La consegna dei pasti dovrà avvenire negli orari indicati nell'**Allegato 1**.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

I cestini devono essere consegnati ad un orario da concordare di volta in volta con l'U.OT..

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa emetterà Documento di Trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. I Documenti di Trasporto dovranno essere fatti pervenire all'Unione Valdera per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

## **TITOLO X SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **Art. 58 - Prenotazione e consegna dei pasti**

Il numero dei pasti giornalieri da erogare presso ciascun refettorio sarà trasmesso alla I.A. entro le ore 09.45.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero dei pasti prenotati e il numero di pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

### **Art. 59 - Norme per la somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche in vigore al momento e suscettibili di variazioni negli anni successivi.

### **Art. 60 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione dei pasti nei plessi nei quali è affidataria la Ditta sarà effettuata al tavolo o con modalità self service a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico, come già precedentemente specificato.

L'Impresa deve mettere a disposizione idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante. In caso di necessità la Stazione Appaltante potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Come precedentemente specificato l'impresa deve provvedere al termine del servizio alla pulizia dei refettori, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con la Stazione Appaltante, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, per la verifica delle operazioni di distribuzione laddove effettuate da personale dell'I.A.

### **Art. 61 - Quantità in volumi e in pesi**

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, così come indicato dalla Stazione Appaltante, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

## **Art. 62 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

Per la distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- I locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente dovranno essere riordinate «a terra» e non appoggiate sui tavoli i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- togliere dalle mani anelli e ori in genere;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo;
- i contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, le confezioni di acqua minerale (quando fornita) devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- le stoviglie, le posate, i bicchieri e dovranno essere forniti dall'Impresa ed essere in ceramica per le stoviglie, in acciaio per le posate, in vetro infrangibile per i bicchieri;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura dei pasti in distribuzione;
- l'Impresa dovrà fornire tovagliette, tovaglioli, ceste per il pane e cestini per la frutta;
- le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenute ed accuratamente pulite;
- le confezioni di acqua minerale (quando fornite) devono restare integre fino all'arrivo degli alunni;
- Le caraffe per la distribuzione dell'acqua da pubblico acquedotto dovranno essere fornite dall'Impresa ed essere in vetro;
- il parmigiano reggiano deve essere a disposizione degli alunni su ciascun tavolo all'interno di appositi contenitori con coperchio;
- in caso di modalità di distribuzione self-service, al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, le vaschette devono essere tolte dai contenitori e posizionate nei banchi caldi appositamente installati nei refettori e distribuiti immediatamente;
- le verdure devono essere condite poco prima del consumo;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola laddove non ci sia un'organizzazione a "self-service". Le minestre debbono comunque servite a tavola;
- le pietanze devono essere servite con utensili adeguati come disposto dal DM 10 marzo 2020;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;

- nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale dell'impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze e contemporaneamente segnalare per scritto ed in maniera dettagliata l'accaduto alla UOT;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno derivare utilizzando le grammature a crudo indicate nelle tabelle allegate;
- dove non esiste un'organizzazione "self-service" e in caso venga somministrato un piatto unico o il piatto tris, la distribuzione del secondo piatto e del contorno, deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati dalla UOT;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza,
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

## **TITOLO XI**

### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI**

#### **Art. 63 – Prodotti per la pulizia e modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro Cottura ed i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico dell'Impresa.

Tali interventi sono regolamentati dalle norme del Manuale di autocontrollo HACCP. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle disposizioni del DM 10 marzo 2020.

Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel 2009/568 o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova previsti.

L'Impresa dovrà tenere a disposizione presso i singoli locali, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati.

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

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e alla fine delle operazioni deve essere conservato in appositi armadi chiusi.

#### **Art. 64 - Modalità di pulizia dei refettori**

Giornalmente, al termine del servizio, l'impresa aggiudicataria deve provvedere al riordino e alla pulizia dei locali refettori.

Le operazioni di pulizia i refettori dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli spazzamento e lavaggio pavimenti ove previsto.



### **Art. 65 - Modalità di pulizia del centro cottura**

Il personale incaricato dalla ditta aggiudicataria deve provvedere giornalmente al riordino e alla pulizia del centro cottura in gestione, compreso il lavaggio delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio del pavimento.

### **Art. 66 - Interventi ordinari e straordinari**

Oltre a quanto previsto dalle operazioni di pulizia ordinaria, la ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio, nei periodi di interruzione prolungata del servizio dipendente dal calendario scolastico (festività natalizie e pasquali) e al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria dei locali (centri cottura in gestione e refettori), comprendente lavaggio e disinfezione attrezzature, arredamenti, pareti, porte, finestre, termosifoni ecc., dandone preventiva comunicazione all'U.O.T. affinché possa provvedere ai relativi controlli. In ogni caso nel manuale di autocontrollo della ditta dovranno essere riportate le periodicità con cui pulire (specificando le scadenze dei processi di deterzione, disinfezione e disincrostazione per tutte le attrezzature). Tali operazioni dovranno essere registrate nelle apposite schede.

All'occorrenza, inoltre, presso la cucina ed i refettori l'Impresa deve effettuare (ove richiesto) un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque ogni volta in cui se ne presenti la necessità. Oltre agli interventi di disinfestazione e derattizzazione, l'Impresa deve monitorare costantemente gli animali infestanti (distinguendo gli insetti dai roditori) con tempistiche e interventi preventivi correttivi diversi a seconda dell'esito del monitoraggio stesso, a far data dall'inizio del servizio, secondo il proprio manuale di autocontrollo, evitando di incorrere nella necessità di chiudere i Centri cottura o i refettori.

### **Art. 67 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

### **Art. 68 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

### **Art. 69 – Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti in modo differenziato distinto in multi materiale, carta, organico, indifferenziato, negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi al DM 10 marzo 2020 ed alla normativa della Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'Impresa.

### **Art. 70 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo**

Laddove vi siano servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, questi dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviette a perdere.

## **TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Art. 71 - Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii..

In particolare l'Impresa entro 10 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, deve redigere, sia per il centro cottura che per i refettori in gestione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, nonché completare e se necessario aggiornare quello per la valutazione dei rischi di interferenze (D.U.V.R.I.) allegato agli atti di gara. I documenti devono essere trasmessi alla Stazione Appaltante la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dalla comunicazione. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la committente e l'Impresa. A tal fine la Stazione Appaltante si impegna a fornire la planimetria dei locali interessati al servizio.

Resta inoltre a carico dell'impresa la dotazione di Dispositivi di protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

### **Art. 72 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica e gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Si raccomanda di porre in essere tutte le misure volte al risparmio energetico.

### **Art. 73 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs. 81/2008).

### **Art. 74 - Piano di evacuazione**

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare entro trenta giorni dall'inizio della gestione, il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'UOT.

### **Art. 75 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.

### **Art. 76 - Pulizia di impianti ed attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dalle vigenti norme igieniche.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

## **TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

### **Art. 77 - Diritto di controllo della Stazione Appaltante**

È facoltà della Stazione Appaltante effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati e le relative certificazioni.

### **Art. 78 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono - oltre ai competenti Servizi di Igiene Pubblica del Territorio della ASL Toscana Nord Ovest, Nas, Icqrf, ecc - l'Unione Valdera, comprese le U.O.T., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Stazione Appaltante, i rappresentanti dei genitori per quanto di loro competenza (c.d. Commissione Mensa). Inoltre la Stazione Appaltante utilizza i servizi di un laboratorio analisi, a seguito di convenzione, che esegue controlli analitici sullo stato generale igienico-sanitario della cucina e dei refettori, nonché dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

### **Art. 79 - Commissione Mensa**

Per esprimere pareri ed avanzare proposte non vincolanti in ordine allo svolgimento del servizio sono istituite apposite Commissioni Mensa che operano nel rispetto del Regolamento dell'Unione Valdera e della quale fanno parte anche i genitori degli alunni.

Rientrano nelle loro funzioni.

- assaggio delle preparazioni gastronomiche;
- formulazione di proposte specifiche sul menù.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di consumo e ai centri cottura.

Su richiesta della Stazione Appaltante l'Impresa aggiudicataria dovrà partecipare alle sedute della Commissione Mensa.

### **Art. 80 - Metodologia del controllo qualità**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevate.

### **Art. 81 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante ovvero dall'U.O.T. provvederanno a far custodire alcune specifiche derrate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante ovvero l'U.O.T. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

### **Art. 82 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)**

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve dotarsi di un Piano di Autocontrollo che deve essere depositato, prima dell'inizio del servizio, in copia presso la Stazione appaltante e sostituito ogni volta che viene eseguito un suo aggiornamento. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Pacchetto Igiene concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico dell'I.A., che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno bimestrale, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno tre volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico dell'Impresa, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

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

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

Il piano di autocontrollo deve essere presentato dopo l'aggiudicazione e sostituito ogni volta che viene eseguito un suo aggiornamento.

### **Art. 83- Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno gr 150 di TUTTI i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

#### **Art. 84- Rilievi dei tecnici**

I tecnici incaricati dei controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

#### **Art. 85 - Contestazioni**

La Stazione Appaltante farà pervenire all'Impresa via pec eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

### **TITOLO XIV PENALI**

#### **Art. 86 - Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti**

La Stazione Appaltante a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità:

da € 250,00 a € 500,00 per ogni mancata fornitura di prodotti biologici dopo che questa si è verificata senza giustificato motivo con riferimento a quanto previsto all'art. 32

da € 250,00 a € 1.500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dal menù, salvo quanto previsto dall'art. 50;

da € 250,00 a € 1.000,00 per ogni analisi microbiologica giudicata POSITIVA rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica o dalla quale risultano presenti organismi patogeni di qualsiasi tipo;

da € 250,00 a € 1.000,00 per ogni caso, presso il centro cottura o refettorio di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci porzioni della stessa preparazione;

da € 250,00 a € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti, le modalità di trasporto o quanto altro previsto dalla Legge in materia;

da € 250,00 a € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie nell'ambito del refettorio o per ogni mezzo di trasporto;

€ 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione con ulteriore penale di € 1.500,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione;

da € 500,00 ad € 1.000,00 in relazione alla gravità del caso per ogni mancata o errata consegna di pasto speciale;

da € 250,00 a € 500,00 per ogni mancato rispetto, nel refettorio, del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;

€ 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

€ 500,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre a dieci minuti dall'orario previsto senza giustificato motivo.

€ 1.500,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti, o di € 500,00 se riferiti ai pasti di ogni singola scuola;

Inoltre qualora non fosse rispettato il limite di cui all'art. 57 fra confezionamento e somministrazione dei pasti, sarà applicata una penale dal 10 al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite.

Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al precedente paragrafo, saranno raddoppiate, riservandosi la Stazione Appaltante di richiedere un piatto freddo alternativo;

Da € 100,00 a € 1.000,00 per altre irregolarità e inadempienza riscontrate sul generale andamento del servizio, a seconda della gravità delle medesime, come stimata dal responsabile del servizio.

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte per anno scolastico la Stazione Appaltante, fatto salvo quanto previsto al successivo art. 87, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

In caso, invece, venga contestata, senza che vi sia stata preventiva e giustificata comunicazione, difformità in termini di qualità degli alimenti (qualità intesa come prodotti biologici, tipici DOP e IGP, a filiera corta e a chilometro zero) e/o in termini di quantità degli stessi (salvo quanto previsto dall'art. 33 del presente capitolato) rispetto a quelli previsti nel presente capitolato nonché a quelli offerti in sede di gara in quanto da ciò è derivata l'attribuzione di un punteggio in base alla valutazione dell'offerta tecnica, potrà essere applicata una penalità fino al **5% dell'importo dell'appalto**. Trattandosi di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, il contratto potrà essere risolto a discrezione dell'Amministrazione appaltante, con esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore.

L'applicazione delle penali sarà proceduta da contestazione scritta dell'inadempienza, l'appaltatore entro 10 giorni dalla notifica della contestazione può presentare contro deduzioni; in mancanza di queste, o non essendo le medesime sufficientemente motivate, l'Unione Valdera adotterà le penali sopra descritte mediante emissione di apposita fattura.

Il pagamento della penale va effettuato entro 30 giorni data fattura.

Il pagamento della penale non esonera l'affidatario dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato all'Unione Valdera e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Stazione Appaltante per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento della Stazione Appaltante sono notificate alla I.A. via pec.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista al successivo art. 87.

## **TITOLO XV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

### **Art. 87 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

La Stazione Appaltante a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I.A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, mediante Atto Dirigenziale, comunicando all'I.A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;

- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'I.A.;
- c) Impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura;
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- g) Interruzione non motivata del servizio;
- h) Subappalto dei servizi tranne i servizi accessori indicati in sede di offerta;
- i) Cessione del contratto a terzi;
- j) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) Inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico;
- l) Destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso stabilito dal presente capitolato;
- m) Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate prima della stipula del contratto;
- n) Mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale dichiarato prima della stipula del contratto;
  - o) Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni e incamererà il deposito cauzionale.

#### **Art. 88 – Foro Competente**

Per qualsiasi questione che non sia potuta risolvere di comune accordo fra le parti è competente il Foro di Pisa.

### **TITOLO XVI PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

#### **Art. 89 – Prezzi**

Il prezzo quantificato a pasto è quello aggiudicato in sede di gara ed include lo spuntino di metà mattina delle scuole dell'infanzia. Nel prezzo si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per lo svolgimento del servizio e ogni altro onere previsto dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Nel caso vengano richieste le merende queste saranno fornite al costo di € 0,48 oltre iva cadauna.

Il prezzo dei cestini e dei piatti fretti è del 20% in meno del prezzo del pasto. Il prezzo del pasto per eventuali attività extrascolastiche è del 10% in meno del prezzo del pasto in considerazione della non necessità del servizio di sporzionamento.

Nei casi previsti dall'art. 1 in cui sarà fornita l'acqua in bottiglia, fatta eccezione per i cestini sarà addebitato un costo aggiuntivo di € 0,02 oltre iva a pasto.

### **Art. 90 - Liquidazioni**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture e cadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. intestandole all'Unione Valdera ma distinte per Comune, per il numero dei pasti effettivamente consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.

Sulle fatture dovranno essere indicati, il CIG, il riferimento della determina di aggiudicazione, il numero di impegno ed il Codice Univoco Ufficio relativo al Comune per il quale viene emessa la fattura e di seguito indicato:

<b>Comune</b>	<b>Codice Univoco Ufficio</b>
Bientina	FDRIH5
Buti	F8UILL
Calcinaia	C6PY54

Eventuali servizi per le attività extrascolastiche da volgere durante le vacanze la fattura dovrà essere emessa all'Amministrazione Comunale, alla quale dovrà essere richiesto il Codice Univoco Ufficio da indicare in fattura.

Le fatture saranno pagate entro 60 giorni dal loro ricevimento da parte dell'Ente.

Le spese per oneri per la sicurezza per rischi di interferenze risultanti dal DUVRI saranno fatturate distintamente previa attestazione dell'effettiva esecuzione degli adempimenti richiesti; il costo per l'acquisto delle attrezzature da utilizzare nell'esecuzione dell'appalto ed indicate nel DUVRI, saranno liquidate soltanto previa documentazione della spesa sostenuta entro i limiti quantificati nel DUVRI o di importo superiore soltanto previa presentazione di almeno tre preventivi di spesa, oltre alla fattura di acquisto, che dimostrino il maggior costo dell'attrezzatura rispetto a quello indicato nel DUVRI.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione Appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incartamento della cauzione di cui all'art. 12.

Le fatture debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 60 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazione sospenderanno il termine suddetto.

### **Art. 91 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., l'Impresa si obbliga ad utilizzare per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, al pagamento di commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D. Lgs. Sopra menzionato. Gli estremi identificativi dei conti correnti utilizzati dovranno essere comunicati alla Stazione Appaltante per iscritto e nei termini previsti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Impresa si obbliga, inoltre, ad utilizzare per ogni movimento finanziario inerente il presente appalto, lo strumento del bonifico bancario o postale indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo di Gara) assegnato dall'Amministrazione.

L'Impresa si obbliga altresì ad inserire negli eventuali contratti sottoscritti con i subappaltatori o subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'Impresa si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al



periodo precedente. L'Impresa si impegna, altresì, a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione Appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente appalto. Il mancato rispetto degli adempimenti della presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

## **TITOLO XVII IMMOBILI**

### **Art. 92 – Consegna dei locali all'impresa**

La Stazione Appaltante mette a disposizione dell'impresa, in comodato gratuito, i locali interessati all'espletamento del servizio.

La consegna dei locali e degli spazi avverrà previa redazione di apposito verbale contenente l'inventario delle attrezzature, tra la U.O.T. ed i rappresentanti legali dell'I.A..

### **Art. 93 – Divieto di variazione della destinazione d'uso**

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

### **Art. 94 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili**

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare ai committenti i locali e gli impianti della cucina, nonché macchine, arredo ed utensileria, sia della cucina che dei locali scolastici in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, di cui all'art 92, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati all'Impresa.

### **Art. 95 – Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature**

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante, ovvero della Amministrazione Comunale ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

## **TITOLO XVIII NORME FINALI**

### **Art. 96 - Richiamo alla Legge e altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs. 50/2016), al D.P.R. 207/2010, al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

### **Art. 97 - Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto, compresa l'Appendice, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici distinti per Lotto:

- Allegato n. 1 – Tabella riepilogativa del servizio richiesto
- Allegato n. 2 - Tabelle Merceologiche delle Derrate Alimentari
- Allegato n. 3 – Menù
- Allegato n. 4 - Tabelle Dietetiche e grammature
- Allegato n. 5 – D.U.V.R.I.

**Allegato 1 – Tabella riepilogativa del servizio**

**COMUNE DI BIENTINA**

Scuola (indicare tipologia di scuole e indirizzo)	Inizio attività scolastica (da calendario scolastico)	Termine attività scolastica (da calendario scolastico)	N. gg. di refezione presunti per a.s.	Numero pasti giornalieri presunto (alunni + adulti)					Numero presunto pasti annui	Richiesto il servizio di somministrazione e pasti?	Se SI: con servizio a tavolo o self-service ?	orario richiesto di consegna pasti	Fascia oraria di consumo pasti
				lun	mar	mer	gio	ven					
SCUOLA PRIMARIA 4STRADE " SANTA COLOMBA" VIA DEL MONTE EST, 90	15 settembre	10 giugno	32		90				2.880	SI	Tavolo	1° turno 11:45 2° turno 12:45	1° turno: 12:30 2° turno 13:30
SCUOLA PRIMARIA BIENTINA " G.GALILEI" VIA L. DA VINCI, 45	15 settembre	10 giugno	64	168			115		9.056	SI	Self service	1° turno 11:45 2° turno 12:45	1° turno: 12:30 2° turno 13:30
SCUOLA INFANZIA 4STRADE VIA DEL MONTE EST, 92	15 settembre	30 giugno	170	60	60	60	60	60	10.200	SI	Tavolo	11:15	11:30
SCUOLA INFANZIA BIENTINA VIA L. DA VINCI, 41	15 settembre	30 giugno	170	117	117	117	117	117	19.890	SI	Tavolo	1° turno 11:15 2° turno 12:15	1° turno: 11:30 2° turno 12:30
<b>TOTALE PASTI</b>									<b>42.026</b>				

## COMUNE DI BUTI

Scuola (indicare tipologia di scuole e indirizzo)	Inizio attività scolastica (da calendario scolastico)	Termine attività scolastica (da calendario scolastico)	N. gg. di refezione presunti per a.s.	Numero pasti giornalieri presunto (alunni + adulti)					Numero presunto pasti annui	Richiesto il servizio di somministrazione pasti?	Se SI: con servizi o al tavolo o self-service ?	orario richiesto di consegna pasti	Fascia oraria di consumo pasti
				lun	mar	mer	gio	ven					
INFANZIA DI CASCINE	15 settembre	30 giugno	170	58	58	58	58	58	9.860	SI	Tavolo	11:45	12:00
INFANZIA DI BUTI	15 settembre	30 giugno	170	37	37	37	37	37	6.290	SI	Tavolo	11:45	12:00
PRIMARIA CASCINE	15 settembre	10 giugno	32		89				2.848	SI	Tavolo	13:15	
PRIMARIA BUTI	15 settembre	10 giugno	160	105	105	105	105	105	16.800	SI	Tavolo	12:05 e 13:15	1° turno 12:20 2° turno 13:30
<b>TOTALE PASTI</b>									<b>35.798</b>				

## COMUNE DI CALCINAIA

Scuola (indicare tipologia di scuole e indirizzo)	Luogo di preparazione dei pasti	Note	Inizio attività scolastica (da calendario scolastico)	Termine attività scolastica (da calendario scolastico)	N. gg. di refezione presunti per a.s.	Numero pasti giornalieri presunto (alunni + adulti)					Totale pasti presunti per a.s.	Richiesto il servizio di somministrazione pasti?	Se SI: con servizio al tavolo o self-service ?	orario richiesto di consegna pasti	Fascia oraria di consumo pasti
						lun	mar	mer	gio	ven					
PRIMARIA "S. PERTINI" PIAZZALE ALDO MORO FORNACETTE (Classi a Tempo Pieno)	Centro cottura dell'I.A.	Servizio in appalto	15 settembre	10 giugno	160	147	147	147	147	147	23.520	SI	SELF SERVICE	11:45	1° turno 12:00-12:50 2° turno 13:00-13:50

**Allegato 2 - TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**CARNI**

**FARINA PASTA ALIMENTARE RISO ORZO E FARRO**

**Frutta E Verdura PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI**

**PANE E PRODOTTI DA FORNO**

**SALUMI VARI**

**LATTICINI E FORMAGGI**

**PRODOTTI SURGELATI**

**LEGUMI SECCHI**

**UOVA**

**OLIO**

**DROGHE SPEZIE AROMI E CONDIMENTI**

**BEVANDE**

**GELATO**

**ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI**

**ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI**

**PREPARATI PER BRODO**

**GENERI ALIMENTARI VARI**

**ALIMENTI PER CELIACI**

**PRODOTTI BIOLOGICI**

I I seguenti prodotti alimentari devono essere provenienti da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi di quanto previsto dal regolamento CE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni e come tali appositamente certificati, come indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto:

- **Frutta**
- **Ortaggi (anche surgelati) comprese le piante aromatiche**
- **Legumi**
- **prodotti trasformati di origine vegetale (es. succhi, nettari e polpa di Frutta, marmellate, confetture)**
- **pane e prodotti da forno**
- **pasta**
- **riso**
- **farine**
- **cereali e derivati**
- **olio (olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole)**
- **uova (incluso quelle pastorizzate liquide o con guscio)**
- **prodotti lattiero caseari (compreso il latte in polvere per i nidi d'infanzia)**
- **carne (compresa la carne omogenizzata per i nidi d'infanzia)**
- **affettati**
- **aceto**
- **budino**
- **pizza**
- **pesto**

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

- **cacao**

Soltanto quando i suddetti prodotti biologici non sono reperibili sul mercato potranno essere sostituiti con prodotti da azienda in conversione" la cui conversione dovrà essere opportunamente documentata allegando ai suddetti prodotti il Certificato di Conformità dell'Azienda in conversione. In mancanza anche della disponibilità di prodotti "in conversione" i prodotti biologici mancanti potranno essere eccezionalmente sostituiti da prodotti convenzionali o convenzionali.

<b>CARNI</b>
--------------

Non è consentito la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, né impanata, o che abbia subito analoghe trasformazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

**Carni di Coniglio fresche**

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia)

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

**Carni bovine fresche**

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia), dovranno appartenere rispettivamente a vitello, vitellone o bovino adulto in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

I Tagli richiesti sono i seguenti:

Tagli della coscia:

Scannello

Noce

Sottonoce - Fesa -

Punta di culatta

Groppa -

Girello

Tagli del quarto anteriore:

Spezzatino

A fette

Carne macinata

Cappello del prete - Punta / fiocco - Reale - Brione - Fesone di spalla

**Carni suine fresche**

Le ariste di suino dovranno essere fornite nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

lombata) provenienti da suini nati allevati e macellati in Italia.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto.

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

**Carni avicole fresche**

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale (nati, allevati e macellati ), dovranno essere di prima qualità

Le carni fornite dovranno essere pronte per la cottura senza dover ricorrere a ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta.

Tagli richiesti:

Cosce e sottocoscce e petti di pollo freschi refrigerati

Fesa Tacchino fresco

.Dovrà essere completamente disossato.

Carne Tritata

Deve essere garantita la preparazione in giornata ed all'interno della mensa

**FARINA - PASTA ALIMENTARE - RISO - ORZO E FARRO**

**Farina bianca o tipo 1**

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero biologico con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Il prodotto deve essere in confezioni (sacchetti) sigillate di carta e non devono presentare difetti o rotture. Confezioni da kg. 1

**Farina di mais**

Farina di mai semi integrale

**Amido di mais (maizena)**

Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 250

**Farina di castagne proveniente da agricoltura**

Il prodotto deve provenire da produzione regionale

**Farina di neccio della Garfagnana DOP**

**Pasta di semola di grano duro**

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 10 tipi di formati di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 10 tipi di formati di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, orecchiette ecc.). Confezioni sia da gr. 500 che da Kg. 3

**Pasta di mais**

La pasta dovrà essere del formato da gr. 250

**Riso semi integrale e riso integrale**

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", "Fino", "Superfino", "Roma", anche con trattamento "Parboiled"

Confezioni da 1 o 5 Kg



**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

**Semolino**

Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 500

**Orzo perlato**

Sono richieste confezioni da Kg 1.

**Farro**

**Pasta all'uovo**

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono tagliatelle e lasagne.

Sfoglie di pasta all'uovo per lasagne, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

**Paste ripiene fresche - Ravioli e tortellini**

Di preferenza le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdure e latticini (Nei ravioli con ricotta e spinaci il rapporto richiesto è 60% ricotta e 40% spinaci) da carni bovine, suine, pollame, formaggio e pan grattato. Non devono contenere glutammato.

**Pasta per cannelloni precotta**

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da gr. 250

**Gnocchi di patate**

**Cous Cous semilavorato di grano duro**

**FRUTTA E VERDURA**

**Frutta Verdura E PRODOTTI ORTICOLI**

I prodotti dovranno essere almeno di II° categoria, di documentata provenienza nazionale ad esclusione delle banane e dell'ananas, essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti e aver raggiunto il grado di maturazione appropriato; dovranno essere omogenei per freschezza, pezzatura e zona di provenienza. Dovranno inoltre essere etichettati e confezionati conformemente al Reg. 834/07

L'**ortofrutta** non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione (vedere il calendario di stagionalità di seguito riportato). Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

**Elenco Frutta**

Mele

Pere

Albicocche,

Pesche

Arance

Limoni

Mandarini e Clementine

Banane

Uva da tavola

Kiwi

Ciliegie

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

Meloni  
Cocomero  
Fragole

**Elenco Verdura**

Carote  
Bietola  
Cipolla  
Aglio  
Porri  
Pomodori  
Zucca  
Cavoli Verze Cavolfiore  
Carciofi  
Sedani  
Finocchi  
Spinaci  
Sedano  
Indivia, Lattuga, insalata in genere  
Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)  
Erbe di campo miste  
Peperoni , Melanzane , Zucchine , Cetrioli , Carciofi;  
Ravanelli  
Tuberi e radici  
Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

**PANE E PRODOTTI DA FORNO**

**Pane**

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno.

Dovrà essere garantito di produzione giornaliera, non è ammesso pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. **NON PRECOTTO.**

Il pane deve essere garantito di provenienza toscana o italiana,

Il pane può essere delle seguenti tipologie :

- bianco comune, semintegrale o integrale e fornito in confezioni da K. 1 e Kg. 0.5
- - panini da gr. 70
- panini all'olio
- panini integrali
- schiacciata

**Pane grattugiato**

Formato richiesto da gr. 500

**Pasta per pizza fresca**

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Confezionata secondo la richiesta in conformità alle vigenti normative. Etichettatura conforme alla vigente normativa.

**Pizza Margherita**

La pizza dovrà essere preparata esclusivamente con:

- farina

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

- passata di pomodoro o pomodori pelati provenienti da coltivazioni nazionali
- mozzarella vaccina (anche in filoni)
- olio extra vergine di oliva
- lievito

la produzione dovrà essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme, la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti,

Il prodotto sarà fornito cotto, contenuto in teglie

**Crostata di Frutta e torte assortite**

**Bomboloni**

**Frittelle di riso**

**Biscotti**

I biscotti dovranno essere forniti nei seguenti formati:

- Biscotti al miele in confezioni da gr. 300
- biscotti da bambini 1 – 3 anni
- biscotti frollini da kg. 1
- biscotti mattutini
- biscotti primi mesi in confezione da gr. 450
- biscotti per biberon 6 cml in confezione da gr. 480
- biscotti occhio di bue in confezione da gr. 300
- biscotti secchi in confezione da gr. 250
- biscotti alla nocciola e cioccolato o panna (scatole da n. 12 confezioni da gr. 350)

**Crackers**

**Crema di riso per pappe**

In confezione da gr. 200

**Fette biscottate**

Fornite in confezione da gr. 330

**SALUMI VARI**

Il prodotto può essere richiesto sia intero che affettato in confezioni sottovuoto,

**Prosciutto San Daniele DOP**

**Prosciutto di Parma DOP**

**Bresaola**

**Prosciutto crudo**

**Speck**

**Prosciutto cotto senza polifosfati** né glutammato, né caseinati, né lattati

**Salsicce** prodotte con carne suina di prima qualità

**LATTICINI E FORMAGGI**

**Latte fresco pastorizzato: intero, parzialmente scremato e scremato**

Produzione e provenienza nazionale.

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

**Latte intero a lunga conservazione**

**Burro da agricoltura**

**Panna pastorizzata**

**Yogurt alla Frutta**

**Dessert tipo budino**

**Formaggi**

devono essere sempre di prima qualità, al momento della consegna, devono avere indicato, a norma di legge, sull'involucro o contenitore, il lotto ed il termine massimo della validità del prodotto;

**Asiago**

**Caciotta vaccina**

**Caciotta mista**

**Gorgonzola**

**Groviera**

**Mozzarella da agricoltura biologica**

**Mozzarella da agricoltura convenzionale**

**Mozzarella a ciliegine**

**Robiola**

**Scamorza**

**Stracchino/Crescenza**

**Taleggio**

**-Grana Padano DOP**

Il prodotto può essere richiesto sia a pezzi confezionati sia già grattugiato

**Parmigiano Reggiano DOP**

Il prodotto può essere richiesto sia a pezzi confezionati sia già grattugiato

**Emmental**

**Bel Paese**

**Fontina**

**Pecorino toscano**

**Pecorino sardo**

**Pecorino**

**Ricotta vaccina**

**Ricotta mista o vaccina**

**Sottilette non ottenute tramite formaggio fuso**

**PRODOTTI SURGELATI**

**PRODOTTI SURGELATI della pesca**

Devono essere deliscati cioè completamente privati delle spine

Interfogliati cioè con un foglio plastico di separazione di un filetto dall'altro

Il nasello deve essere fornito in tronchetti

Devono essere spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle,

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

Il **pesce** somministrato deve 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. Le specie ammesse da pesca in mare sono quelle di cui al DM 30 marzo 2020. E' conforme il pesce certificato nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basata su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga stock ittici il cui tasso di s**Fruttamento** presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- calamari
- sogliola
- seppie
- seppioline
- filetti di platessa
- Filetti di Halibut glassatura (10 %)
- bastoncini di merluzzo
- nasello
- Cuori di merluzzo
- Seppioline
- cernia
- filetti di Orata
- Platessa
- pesce spada
- verdesca in trance
- vongole
- trance di palombo

**PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

**Bietola**

**Fagiolini finissimi**

**Spinaci**

**Piselli finissimi**

**LEGUMI SECCHI - Frutta SECCA**

**Fagioli**

Il prodotto deve provenire da produzioni nazionali

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti tipologie:

- borlotto
- cannellino
- bianco di spagna

**Lenticchie**

Il prodotto deve provenire da produzioni nazionali

**Ceci secchi**

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

Il prodotto deve provenire da produzioni nazionali

**Piselli**

**Funghi porcini secchi**

**Frutta secca**

**UOVA**

Le uova possono essere con guscio o pastorizzate liquide; non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

**Uova fresche in guscio**

Di categoria di qualità "A" e calibro di peso "medio" o "di calibro differente" (almeno 350 g a sestina); Saranno in *piccoli imballaggi* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile le indicazioni di legge;

**Uova sgusciate fresche**

Pastorizzate e omogeneizzate ottenute dalla sgusciatura d' uova intere fresche di categoria A senza altre aggiunte, confezioni da Kg 1, Kg. 2 e da Kg 5

**OLIO**

**Olio di oliva extra vergine Italiano**  
**Olio di oliva extra vergine Italiano**  
**Olio di oliva extra vergine IGP TOSCANO**  
**Olio di girasole**

**DROGHE SPEZIE AROMI E CONDIMENTI**

**Sale marino grosso e fino integrali**

**Sale iodato**

**Zucchero raffinato**

**Zucchero integrale di canna**

**Zucchero vanigliato**

**Vanillina**

Il prodotto dovrà essere fornito in bustine

**Capperi**

devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità.

Possono essere forniti sia sott'aceto che sotto sale a richiesta

Il prodotto dovrà essere fornito grattugiato sia intero

**Maionese**

**Passata di pomodoro**

Di produzione nazionale

Si richiedono conserve in contenitori di vetro.

**Passata di pomodoro**

Di produzione nazionale

Si richiedono conserve in contenitori di vetro

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

**Pomodori pelati**

In contenitori a banda stagnata da 3 kg.

**Olive**

Nere e verdi, snocciolate, al naturale devono essere contenute in contenitori sigillati.

**Olive in salamoia**

**Cipolline e cetriolini insalatina sott'aceto**

**Carciofini e funghetti sott'olio di oliva**

**Aceto di vino bianco**

Aceto in bottiglie in vetro da litro

**Zafferano in polvere convenzionale**

Zafferano puro in bustine sigillate

**Zafferano in polvere biologico**

Zafferano puro in bustine sigillate

**Origano**

**Pepe**

**BEVANDE**

**Acqua**

In alternativa all'acqua in rete o microfiltrata sarà fornita (per cestini da viaggio o in caso di mancata erogazione dell'acqua del rubinetto) l'acqua sarà fornita minerale o oligominerale naturale totalmente degassata

L'acqua dovrà essere fornita in bottiglietta da 500 ml a persona; in caso di necessità e su richiesta anche da 1 l. o da l. 1.5

**Succhi di Frutta vari gusti**

Senza zucchero.

Nei succhi di **Frutta** o nettari di **Frutta** deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

**Camomilla**

**Spremuta di agrumi**

La spremuta sarà costituita dal 100% di succo di arance, cui è stata aggiunta la polpa.

**Vino bianco e nero**

**GELATO**

**IL GELATO DEVE ESSERE CONTENUTO IN VASCHEE DAL VOLUME DI LT. 1 O 2. IL PRODOTTO PUÒ ESSERE FORNITO A RICHIESTA IN COPPETTA MONODOSE.**

**DOVRANNO ESSERE FORNITI NEI SEGUENTI TIPI: GELATO TIPO FIOR DI LATTE O ALLA FRUTTA.**

**ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI**

**Pesto alla genovese** prodotto esclusivamente con: basilico, olio extravergine di oliva, grana padano/parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, aglio e sale.

**ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI**

Il pesce conservato deve 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

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura. Le specie ammesse da pesca in mare sono quelle di cui al DM 30 marzo 2020. E' conforme il pesce certificato nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basata su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

**TONNO AL NATURALE O OLIO DI OLIVA**

Tonno di prima scelta confezionato in scatole di banda stagnata (

**Filetti di acciughe sott'olio**

**Pasta di acciughe**

**Filetti di alici**

**PREPARATI PER BRODO**

**Omogeneizzati di carne/pesce e Verdura**

**GENERI ALIMENTARI VARI**

**Aceto balsamico**

**Aceto di vino bianco o rosso**

**Cacao amaro in polvere**

**Caffè**

**Cioccolata solubile zuccherata**

**Cioccolata spalmabile**

**Bicarbonato in polvere**

Bicarbonato di sodio purissimo , in scatole di cartone da 100 gr.

**Lievito di birra**

**Lievito per dolci biologico**

**Lievito madre**

**Noci**

**Omogeneizzati di Frutta e Verdura**

**Pinoli**

**ALIMENTI PER CELIACI**

**Pane senza glutine**

**Base per pizza senza glutine**

**Bastoncini di pesce senza glutine**

**Biscotti senza glutine**

**Crostini in brodo senza glutine**

**Dessert e dolci senza glutine**

**Farina di mais senza glutine**

**Farina senza glutine**

**Gelato senza glutine**

**Lasagne senza glutine**

**Latte senza glutine**

**pane grattato senza glutine**



**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

**pasta senza glutine**  
**pesto senza glutine**  
**yogurt di soia senza glutine**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno comunque essere selezionati tra:

- **prodotti presenti nel registro Nazionale dei prodotti dietetici senza glutine riportanti il claim “(prodotto) dietetico senza glutine”** ai sensi del Decreto legislativo 111/92.
- **Prodotti con marchio Spiga Sbarrata** rilasciato dall’AIC Onlus
- **Prodotti inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti** edizione corrente

**CALENDARIO DI STAGIONALITA' ORTOFRUTTAUOVA**

**Gennaio**

**Frutta:** arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

**Verdura:** broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

**Febbraio**

**Frutta:** arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

**Verdura:** broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

**Marzo**

**Frutta:** arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

**Verdura:** aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

**Aprile**

**Frutta:** arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

**Verdura:** aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

**Maggio**

**Frutta:** amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

**Verdura:** aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

**Giugno**

**Frutta:** albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

**Verdura:** aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

**Luglio**

**Frutta:** albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

**Verdura:** aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

**Agosto**

**Frutta:** albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

**Verdura:** bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

**Settembre**

**Frutta:** anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

**Verdura:** bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topiliumbur, zucca, zucchine.

**Ottobre**

**Frutta:** bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

**Verdura:** bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

**Novembre**

**Frutta:** arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

**Verdura:** bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

**Dicembre**

**Frutta:** arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

**Verdura:** broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

**Nota:** alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

## **Allegato n. 3 - Menù**

**COMUNI DI BIENTINA, BUTI E CALCINAIA**

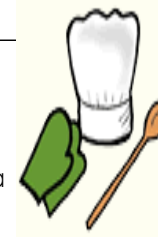
# Menu' invernale

COMUNI DI BIENTINA & BUTI

IL MARTEDI' DELLA IV SETTIMANA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI CASCINE DI BUTI SARA' SERVITO: PIZZA MARGHERITA, PROSCIUTTO COTTO, CAROTE FILANGE' e FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.



Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>LUNEDI'</b>	Pasta alle verdure* Polpette al forno  Fagiolini* Frutta fresca di stagione	Ravioli al pomodoro Bocconcini di tacchino agli aromi Carote al vapore Frutta fresca	Pizza Margherita Prosciutto cotto Bietole brasate Frutta fresca di stagione	Riso carote e piselli* Petto di pollo al forno  Insalata  Yogurt
<b>MARTEDI'</b>	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Insalata Yogurt	Lasagne al Ragu' Fagiolini*  Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con riso  Mozzarella Patate lesse Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Hamburger alla pizzaiola Carote al vapore Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta all'olio Frittata al parmigiano Piselli* Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo di carne Frittata Insalata Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Straccetti di pollo agli agrumi Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Spinaci al vapore Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDI'</b>	Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote filange' Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Polpette di merluzzo *arrosto Spinaci all'olio Dolce	Penne all'olio Polpette di platessa* al pomodoro Macedonia di verdure* al vapore Yogurt	Passato di fagioli con pasta  Caciotta Macedonia di verdure* al vapore Frutta fresca di stagione
<b>VENERDI'</b>	Crema di Verdure* con cereali Polpette di merluzzo* al pomodoro Pure' Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure* Mozzarella Piselli* Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpettine di ceci Spinaci Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo vegetale* Polpette di merluzzo* al forno Patate arrosto Frutta fresca di stagione



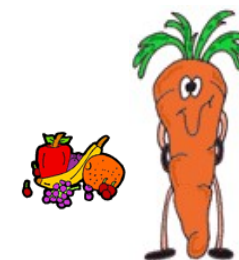
IL PANE UN GIORNO ALLA SETTIMANA SARA' SERVITO CON FARINA SEMINTEGRALE BIOLOGICO

\* Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine

# Menu' primavera - estate

COMUNI DI BIENTINA & BUTI

\* Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine



IL PANE UN GIORNO A SETTIMANA SARA' SERVITO CON FARINA SEMINTEGRALE BIOLOGICO

Giorno	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al tonno Mozzarella Zucchine fresche trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata Carote cotte Frutta fresca di stagione	Riso alla pizzaiola Arrostato di bovino Fagiolini* all'olio Yogurt	Ravioli al pomodoro Bocc.tacchino agli aromi Insalata mista Frutta fresca di stagione
<b>MARTEDI'</b>	Riso al pomodoro Frittata con formaggio Piselli* Frutta fresca di stagione	Minestra di fagioli Pollo arrosto Pomodori Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita Prosciutto cotto  Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchini Polpette di merluzzo* panate Carote Julienne Yogurt (GELATO* per Primaria di Cascine)
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta alle verdure* Bocconcini di petto di pollo al latte Carote all'olio  Frutta fresca di stagione	Ravioli burro e salvia Scaloppine Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con riso Petto di pollo alla salvia Patate lesse Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Frittata Zucchine fresche trifolate Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDI'</b>	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchini Mozzarella Pisellini* Yogurt	Pasta al pesto Polpette di merluzzo* Zucchine fresche trifolate Frutta fresca di stagione	Gnocchi* al pomodoro Arista al forno Pomodori Frutta fresca di stagione
<b>VENEDI'</b>	Pastina in brodo vegetale Polpette di platessa*al pomodoro Patate prezzemolate Gelato*	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo* impanate in forno Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Frittata con formaggio Carote Julienne Gelato*	Passato di verdure* con riso Polpettine di legumi Purè Frutta fresca di stagione



IL PANE UN GIORNO ALLA SETTIMANA SARA' SERVITO CON FARINA SEMINTEGRALE BIOLOGICO

\* Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine

## CALCINAIA – SCUOLA PRIMARIA – MENU' INVERNALE

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	Pasta alle verdure* Fettine alla pizzaiola Fagiolini* Frutta fresca di stagione	Ravioli al pomodoro Filetti di merluzzo* al forno Insalata Mista Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Frittata al formaggio Pisellini* Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Carote filangè Frutta fresca di stagione	Crema di verdure* con cereali Pollo arrosto Purè di patate Frutta fresca di stagione
<b>2 SETTIMANA</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
	Risotto al pomodoro Bocconcini di tacchino agli aromi Carote prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure* Stracchino Pisellini* Frutta fresca di stagione	Minestra in brodo di carne Frittata Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di merluzzo* arrosto Spinaci al pomodoro Dolce	Lasagne al ragù Finocchi filangè Frutta fresca di stagione
<b>3 SETTIMANA</b>	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
	Passato di verdure* con riso Mozzarella Patate lesse Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca di stagione	Gnocchi* al pomodoro Straccetti di pollo agli agrumi Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Macedonia di verdure* Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpettine di ceci e ricotta Spinaci Frutta fresca di stagione
<b>4 SETTIMANA</b> 18.03.2022	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
	Pasta olio e parmigiano Hamburger alla pizzaiola Carote al vapore Frutta fresca di stagione	Passato vegetale* con pasta Petto di pollo al forno Patate sabbiose arrosto Dolce	Pasta al pomodoro Frittata in trippa Spinaci al vapore Frutta fresca di stagione	Passato di fagioli con pasta Caciotta Macedonia di verdure* Frutta fresca di stagione	Riso al ragù Polpette di merluzzo* al forno Insalata Mista Frutta fresca di stagione

## CALCINAIA – SCUOLA PRIMARIA – MENU' PRIMAVERILE

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	Pasta al tonno Mozzarella Zucchine fresche trifolate Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure* Bocconcini pollo al latte Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Frittata con carote e pisellini* Gelato*	Pastina in brodo vegetale Polpette di platessa* al pomodoro Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione
<b>2 SETTIMANA</b>	<b>LUNEDI'</b> Pasta all'olio e parmigiano Frittata al naturale Carote julienne Frutta fresca di stagione	<b>MARTEDI'</b> Risotto alle zucchine Pollo arrosto Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	<b>MERCOLEDI'</b> Minestra di fagioli Scaloppine Patate arrosto Frutta fresca di stagione	<b>GIOVEDI'</b> Ravioli burro e salvia Stracchino Pisellini* in umido Frutta fresca di stagione	<b>VENERDI'</b> Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo* al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione
<b>3 SETTIMANA</b>	<b>LUNEDI'</b> Riso alla pizzaiola Bovino arrosto agli aromi Fagiolini* all'olio Frutta fresca	<b>MARTEDI'</b> Pasta al pesto Polpette di merluzzo* Carote julienne Gelato*	<b>MERCOLEDI'</b> Minestra di verdure* con riso Petto di pollo alla salvia Patate all'olio Frutta fresca di stagione	<b>GIOVEDI'</b> Pizza margherita Insalata mista Frutta fresca di stagione	<b>VENERDI'</b> Pasta all'olio e parmigiano Frittata con formaggio Zucchine fresche trifolate Frutta fresca di stagione
<b>4 SETTIMANA</b>	<b>LUNEDI'</b> Ravioli al ragù Bocconcini tacchino agli aromi Insalata mista Frutta fresca di stagione	<b>MARTEDI'</b> Gnocchi* al pomodoro Arista al forno Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	<b>MERCOLEDI'</b> Riso olio e parmigiano Caciotta Zucchine fresche trifolate Frutta fresca di stagione	<b>GIOVEDI'</b> Pasta alle zucchine Filetti di merluzzo* panati Carote julienne Frutta fresca di stagione	<b>VENERDI'</b> Passato di verdure* con riso Polpettine di legumi Purè Yogurt alla frutta

**Allegato 4 – Tabelle dietetiche e grammature**

## Tabelle dietetiche

<b>ALIMENTI</b>	<b>NIDO</b>	<b>MATERN</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE</b>	<b>ADULTI</b>
<i>PRIMI PIATTI</i>	<i>Grammi</i>	<i>Grammi</i>	<i>Grammi</i>	<i>Grammi</i>	<i>grammi</i>
Pasta di semola	40	60	70	80	90/100
Riso	30	50	60	70	80/90
Polenta	50	80	100	130	150
Pastina di semola per minestre	25	40	50	60	70
Riso per minestre	20	25	35	45	55/60
Tortellini e ravioli asciutti	40	60	80	100	120
Gnocchi	100	120	140-160	180	200
<i>SECONDI PIATTI</i>					
<b>CARNI BOVINE E AVICOLE</b>					
Carne per scaloppe, fettine, brasato	50	60	70	90	110
Fettine o arista	40	50	60	80	100
Petto di pollo (ai ferri, arrosto) e coniglio	40	50	60	80	100
Fesa di tacchino, fettine	40	50	60	80	100
Pizza margherita	150	180	200	200	230
<b>SALUMI</b>					
Prosciutto crudo	25	30	40	50	60
Prosciutto cotto	25	30	40	50	60
<b>PRODOTTI ITTICI</b>					
Nasello, palombo, merluzzo, sogliola	50	70	100	120	130
<b>UOVA</b>					
Uova sode, frittate (unità)	1	1	1	1,5	2
<b>FORMAGGI DA TAVOLA</b>					
Formaggi a pasta molle o filata Mozzarella, scamorza, stracchino, taleggio,	30	40	50	60	70
Formaggi a pasta dura emmenthal, bel paese, fontina, grana	20	20	30	50	60
Parmigiano grattugiato per condimento	5	5	5	7	
<i>CONTORNI</i>					
Insalata verde	60	80	90	100	120



**ZONA VALDERA**  
**Provincia di Pisa**

Zucchine, Fagiolini ,spinaci, bietola pomodori	80	100	120	140	150
Finocchi, carote	50	60	70	80	100
Patate per purea e arrosto	60	80	90	100	120
Broccoli, cavolfiore	50	60	70	80	100
<b>LEGUMI</b>					
Legumi secchi come contorno (fagioli, ceci)	20	30	40	50	60
Legumi freschi	30	40	60	80	100
<b>FRUTTA</b>					
Frutta fresca di stagione	100	120	140	160	200
<b>DESSERT</b>					
Yogurt (n° 1 vasetto)		125	125	125	
Dolce	90	100	110	120	

Il pane da somministrare durante la refezione deve essere g. 30, g. 40, g. 50 e g. 60 per nido, materne, elementari e medie.

La frutta deve essere fresca e di stagione, proveniente da colture biologiche; deve inoltre essere la più varia possibile in modo da garantire almeno tre frutti di tipologia diversa alla settimana, come ad es. nel periodo invernale arance, mandarini, mele, pere, banane, kiwi; nel periodo primaverile pesche, albicocche, ciliegie, fragole etc.

Per gli alimenti non specificati nella tabella, si fa riferimento a prodotti similari



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli,  
Casciana Terme Lari, Palaia, Pontedera

**ZONA VALDERA**

Provincia di Pisa

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE  
(D.U.V.R.I.)**

**DATA:** \_\_\_\_\_

**COMMITTENTE:** UNIONE VALDERA

**AZIENDA APPALTATRICE:** \_\_\_\_\_

**OGGETTO: APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DI ALCUNE SCUOLE DELL'UNIONE VALDERA PER L'A.S.  
2022/2023**

## DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

Stazione Appaltante: Unione Valdera;

Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento di imprese, la cooperativa che risulta aggiudicataria;

Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D. Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e chi in modo diretto svolge un'attività che "si incrocia" con le attività oggetto dell'appalto.

## PREMESSA

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto dall'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, secondo il quale le Stazioni Appaltanti sono tenute a redigere il **Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze** (D.U.V.R.I.), che costituisce un allegato del capitolato speciale d'appalto, ed a stimare i costi per l'eliminazione dei suddetti rischi definiti come "costi per la sicurezza" che non soggetti a ribasso.

Nel D.U.V.R.I., infatti, non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi ma solo i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Stazione Appaltante, il personale dell'Impresa aggiudicataria ed il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzioni di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

I costi della sicurezza di cui all'art. 86 comma 3 del D. Lgs. 163/2006 si riferiscono ai costi relativi alle misure di prevenzione e protezione necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza. L'articolo citato dispone che *nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatari sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro ed al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.* Inoltre, sempre lo stesso articolo, specifica che *il costo relativo alla sicurezza non può comunque essere soggetto a ribasso d'asta.*

## FINALITA'

Il D.U.V.R.I. è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/200 allo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.

- **ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti**, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite alle Imprese concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

□ **i rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;

□ **i costi per la sicurezza** sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.

□ **I costi stimati** per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero dei plessi scolastici interessati allo svolgimento del servizio.

□ **I costi della sicurezza**, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, **non sono soggetti a ribasso**.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno all'interno di ogni edificio scolastico interessato all'esecuzione dell'appalto.

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Stazione Appaltante prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

## **DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO**

### **1. Descrizione appalto**

La gestione di una parte del servizio di refezione scolastica prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

### **COMUNE DI BIENTINA**

1. La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso il centro cottura dell'I.A. in base al numero di presenze giornaliere;
2. Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione o in monoporzione in caso di diete speciali dal Centro Cottura dell'Impresa e la consegna dei pasti presso i locali di consumo;
3. L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici;
4. Il ricevimento dei pasti veicolati;

5. Il controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verifica di quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali;
6. La somministrazione dei pasti agli utenti;
7. lo sbarazzo, la pulizia, la disinfezione e la pulizia dei pavimenti dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio presso i refettori delle scuole;
8. Il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio utilizzando le lavastoviglie messe a disposizione nei singoli plessi ad eccezione delle scuole di Santa Colomba-Quattro Strade fino a quando anche questo plesso non sarà fornito di lavastoviglie; il ritiro delle stoviglie al termine del servizio di refezione e il successivo lavaggio delle stesse presso il centro cottura dell'I.A. per quanto riguarda la scuola primaria di Santa Colomba-Quattro Strade fino a quando anche questo plesso non sarà fornito di lavastoviglie;
9. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il loro smaltimento secondo le modalità previste dal Comune.
10. La fornitura dello spuntino, come definito nel menù, durante la mattina per tutte le scuole dell'infanzia

#### **COMUNE DI BUTI:**

1. La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso il centro cottura dell'I.A. in base al numero di presenze giornaliere;
2. Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione o in monoporzione in caso di diete speciali dal Centro Cottura dell'Impresa e la consegna dei pasti presso i locali di consumo.
3. L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici;
4. Il ricevimento dei pasti veicolati;
5. Il controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verifica di quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali;
6. La somministrazione dei pasti agli utenti;
7. Lo sbarazzo, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio presso i refettori delle scuole;
8. il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio utilizzando le lavastoviglie messe a disposizione presso le scuole dell'infanzia e la scuola primaria di Buti;
9. Il ritiro delle stoviglie al termine del servizio di refezione e il successivo lavaggio delle stesse presso il centro cottura dell'I.A per la scuola primaria di Cascine;
10. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il loro smaltimento secondo le modalità previste dal Comune.
11. La fornitura dello spuntino, come definito nel menù, durante la mattina per tutte le scuole dell'infanzia

#### **COMUNE DI CALCINAIA**

## **Scuola primaria "Sandro Pertini" - P.zza Aldo Moro Fornacette:**

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura). in base al numero di presenze giornaliere presso il centro cottura dell'I.A;
- Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione o in monoporzione in caso di diete speciali dal Centro Cottura dell'Impresa e la consegna dei pasti presso i locali di consumo;
- L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici;
- Il ricevimento dei pasti veicolati;
- Il controllo della rispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato (in particolare il numero di porzioni per ogni pietanza), verifica di quanto riportato sul documento di trasporto, con particolare attenzione al controllo delle diete speciali;
- La somministrazione dei pasti agli utenti;
- Lo sbarazzo, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio presso i refettori delle scuole;
- Il ritiro delle stoviglie al termine del servizio di refezione e il successivo lavaggio delle stesse presso il centro cottura dell'I.A;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il loro smaltimento secondo le modalità previste dal Comune.
- La fornitura dello spuntino, come definito nel menù, durante la mattina per tutte le scuole dell'infanzia

## **2. Luoghi interessati al lavoro**

### **Comune di Bientina**

- Primaria di Bientina Via Galileo Galilei n° 45
- Infanzia di Bientina Via Galileo Galilei n° 39
- Primaria Quattro Strade via del Monte ovest n° 90
- Infanzia Quattro Strade via del Monte Ovest n° 88

### **Comune di Buti:**

- Scuola dell'Infanzia di Cascine di Buti ubicata a Cascine di Buti via Eroi dello Spazio 23
- Scuola dell'Infanzia di Buti ubicata a Buti Via Carducci 15
- Scuola Primaria di Cascine di Buti ubicata a Cascine di Buti via Europa 15/17
- Scuola Primaria di Buti ubicata a Buti via Carducci 17

### **Comune di Calcinaia**

- Scuola Primaria "Pertini" ubicata a Fornacette P.zza Aldo Moro;

## **FIGURE DI REFERIMENTO**

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi da lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della legge n. 123 del 03.08.2007 e s.m.i..

<b>DATI RELATIVI ALL'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO</b> (da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)		
<b>RAGIONE SOCIALE</b>		
<b>INDIRIZZO</b>		
<b>Rappresentante Legale</b> (con riferimento al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)	<b>Nominativo</b>	
<b>Responsabile del S.P.P.</b>		
<b>Medico Competente</b> (con riferimento al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)		

<b>DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE</b>		
<b>INDICAZIONE RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>Direzione Stazione Appaltante</b>	Dott.ssa Simonetta Radi	Recapito telefonico 0587 299564 email <a href="mailto:s.radi@unione.valdera.pi.it">s.radi@unione.valdera.pi.it</a>
<b>Responsabile del Procedimento</b>	Dr.ssa Patrizia Deri	Recapito telefonico 0587 299575 email <a href="mailto:p.deri@unione.valdera.pi.it">p.deri@unione.valdera.pi.it</a>
<b>Responsabile del S.P.P. dell'Unione Valdera</b>	Ing. Brunello Consorti	Recapito telefonico 0584-390274 <a href="mailto:studiobruco@libero.it">studiobruco@libero.it</a>
<b>Medico Competente</b> (con riferimento al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)	Dr.ssa Rita Baldini	Recapito telefonico 050 778190 <a href="mailto:segreteria@ritabaldini.it">segreteria@ritabaldini.it</a>

**INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA, MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ATTE AD ELIMINARE I RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE DEI LAVORATORI** (tra stazione appaltante e appaltatore o tra i diversi appaltatori)

*Dovranno essere analizzate, determinate ed elencate le misure di prevenzione e protezione e le cautele che dovranno essere adottate, quali orari di lavoro, percorsi di sicurezza, segnaletica, formazione congiunta, ecc.*

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta dalla scuola e dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio di seguito riportato.

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula: **R = P x D** in cui:

**R**=entità del rischio

**P**=probabilità accadimento

**D**=gravità del danno

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

P=1	IMPROBABILE	può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate. Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto. Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P=4	MOLTO PROBABILE	Esiste correlazione diretta fra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio. Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

D=1	LIEVE	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
D=2	MEDIO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
D=3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
D=4	GRAVISSIMO	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

**I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.**

Valori probabilità (P)

		1	2	3	4
Valore danno (D)	1	1	2	3	4
	2	2	4	6	8
	3	3	6	9	12
	4	4	8	12	16

Area di rischio

Trascurabile



Basso
Medio
Elevato

SEDI DI INTERESSE	TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE/UTENZA SCOLASTICA	TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	PERIODICITA' INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DA INTERFERENZA	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	VALUTAZIONE RISCHIO
<b>REFETTORI</b>						
REFETTORI	Attività didattica e amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio ed ausiliarie di pulizia		Fissa	Rischio cadute/scivolamento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le operazioni di pulizia devono essere svolte preferibilmente senza la presenza di persone estranee alle operazioni; in caso contrario interrompere l'attività di pulizia.</li> <li>2. Mantenere costantemente pulito il piano di calpestio, al fine di evitare scivolamenti/cadute provocati da acqua o residui di alimenti, ecc.</li> <li>3. Segnalare le zone interessate dai lavori di pulizia tramite cartellonistica</li> <li>4. Non utilizzare prodotti ceranti o qualunque prodotto che renda il piano di calpestio scivoloso.</li> <li>5. Evitare collegamenti elettrici che prevedono l'uso di prolunghe, ecc.; qualora non fosse possibile, svolgere cavi lungo le pareti o chiudere gli spazi fino al termine delle operazioni.</li> </ol>	<b>BASSO</b>
				Rischio elettrico	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Divieto da parte del personale dell'Impresa di utilizzare apparecchiature elettriche non previste dal capitolato d'appalto, salvo esplicite autorizzazioni.</li> <li>2. Divieto di pulire o intervenire su specifiche attrezzature elettriche in tensione.</li> <li>3. Garantire la manutenzione prevista nel capitolato d'appalto.</li> <li>4. Le attività che prevedono l'uso di attrezzature elettriche devono essere precedute da una verifica</li> </ol>	

					<p>sull'idoneità di cavi, spine, quadri, ecc..</p> <p>5.Non devono essere utilizzate attrezzature o conduttori elettrici danneggiati</p> <p>6.Evitare di far passare persone su cavi in tensione dall'appaltatore</p> <p>7.Assegnare all'appaltatore le prese dalle quale poter allacciarsi per prelevare corrente.</p>	
<b>REFETTORI, DISIMPEGNI E VIE DI TRANSITO</b>						
	Attività didattica e amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio ed ausiliarie di pulizia	Gestione refettori. Transito e trasporto pasti pronti con carrelli	Fissa	Movimentazione materiali/transito carrelli a ruote e termici	<p>1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente negli spazi percorsi da altre persone.</p> <p>2.Attuare comportamenti idonei ai rischi presenti ed alla particolare utenza presente (alunni)</p>	<b>BASSO</b>
				Rischio di inalazione di composti chimici pericolosi	<p>1.Effettuare pulizie che prevedono l'utilizzo di prodotti non pericolosi in assenza di altre persone e arieggiare i locali.</p> <p>2.Stoccare i prodotti di pulizia in locali idonei, in armadi specifici forniti dal Committente e dotati di cartellonistica uniforme alla normativa vigente.</p> <p>3.Messa a disposizione di locali idonei per stoccaggio dei prodotti di pulizia, disinfestazione e derattizzazione da blatte e roditori.</p> <p>4.Utilizzare DPI previsti per la tipologia di intervento e cartellonistica idonea; predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione.</p>	
				Possibili contatti con parti calde di attrezzature, con liquidi e/o solidi in ebollizione o comune ad alta temperatura, con vapori	<p>1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente.</p> <p>2.Attuare comportamenti idonei a rischi presente ed alla particolare utenza presente.</p>	

				Deposito materiali	<p>1.Non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e delle uscite: stoccare materiali, prodotti e attrezzature negli spazi concordati con il committente.</p> <p>2.Evitare stoccaggi instabili con rischio caduta materiali</p>	
				Rischio incendi. Gestione emergente. Evacuazione	<p>1.Informare l'Appaltatore sulle modalità di allarme/evacuazione, mettere a conoscenza circa il lay-out di evacuazione e della dislocazione delle attrezzature antincendio e dei presidi di primo soccorso mediante gli addetti alle emergenze.</p> <p>2.Fornire all'Appaltatore informazioni circa comportamenti corretti in caso di emergenza e coinvolgerlo nelle esercitazioni di emergenza/evacuazioni annuali.</p> <p>3.Prevedere un numero adeguato di personale formato alla gestione delle emergenze incendio e sanitarie.</p>	<b>BASSO</b>
<b>AREA CORTILIZIA ESTERNA</b>						
	Transito persone, autoveicoli. Movimentazione materiali	Transito trasporto pasti pronti nei carrelli	Fissa	Rischio investimento da parte di autoveicoli e carrelli in transito	<p>1.Apposizione cartellonistica in base alla normativa vigente.</p> <p>2.Indossare indumenti ad alta visibilità da parte dei lavoratori dell'Appaltatore</p> <p>3.Fornire informazioni sulle norme di comportamento da attuare nell'ambito dell'insediamento.</p> <p>4.Attuare tutti i comportamenti idonei alla sicurezza indicati dal Dirigente Scolastico</p> <p>5.Installare dossi di rallentamento nei tragitti degli autoveicoli prossimi ai plessi scolastici.</p> <p>6.Installare sugli automezzi avvisatori acustici e luminosi.</p>	<b>BASSO</b>
		Stoccaggio e movimentazione	Fissa	Rischio interferenze materiali e rifiuti	Rispettare il divieto di stoccare/movimentare materiali/rifiuti al di fuori degli spazi assegnati dal	<b>BASSO</b>

		materiali e rifiuti		stoccati/movimentati dall'Appaltatore	Dirigente Scolastico Statale.	
<b>AREA COMPLESSIVAMENTE INTERESSATA DALL'APPALTO</b>						
		Attività legate all'appalto	Fissa	Rischio interferenze	Riunione coordinamento delle attività interferenti	<b>BASSO</b>

Di seguito vengono indicati in dettaglio i costi a carico dell'Appaltatore finalizzati ad eliminare/ridurre i rischi derivanti dalle interferenze:

<b>Tipologia misure di sicurezza</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Quantità</b>	<b>Prezzo unitario</b>	<b>Totale</b>
Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, obblighi, divieti	Numero	4 (Bientina) 4 (Buti) 1 (Calcinaia)	70,00	630,00
Formazione del personale dell'Impresa alla gestione delle emergenze (vedi Allegato IX del DM 10.03.98)	Ore	1	150,00	150,00
Formazione del personale dell'Impresa alla gestione delle emergenze sanitarie (vedi Allegato 4 del DM 288/2003)	Ore	1	180,00	180,00
Delimitazione zone scivolose, cartellonistica idonea (attività di pulizia)	Numero	4 (Bientina) 4 (Buti) 1 (Calcinaia)	70,00	630,00
Gilet ad alta visibilità per attività all'aperto	Numero	4 (Bientina) 4 (Buti) 1 (Calcinaia)	10,00	90,00
Riunione di coordinamento per le attività interferenti	A ore	2 (Bientina) 2 (Buti) 2 (Calcinaia)	40,00	240,00
				<b>€ 1.920,00</b>

I costi degli oneri si intendono per tutta la durata dell'appalto, cioè per l'a.s. 2022/2023 e per l'eventuale proroga.

**N.B.**

I suddetti costi sono a carico dell'Impresa, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi siano congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzari o dal mercato. I costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base di gara e non sono soggetti a ribasso.

Resta inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a:

- informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/2008);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate e appropriate attrezzature (art. 71 D. Lgs. 81/2008);

- Fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D. Lgs. 81/2008).

### **PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO**

si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'Impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione Appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto in quanto costituente parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.

**STAZIONE APPALTANTE**

---

**IMPRESA AGGIUDICATARIA**

---



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli,  
Casciana Terme Lari, Palaia, Pontedera

**ZONA VALDERA**

**Provincia di Pisa**

## **Relazione tecnico illustrativa gara d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica di alcune scuole dell'Unione Valdera per l'a.s. 2022/2023**

### **1. PREMESSA**

Il servizio di refezione scolastica è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità ed accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute, etici o religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il servizio di refezione scolastica oggetto del presente appalto riguarda le scuole dei comuni di Bientina e di Buti ed una scuola del comune di Calcinaia. La gestione del servizio è completamente esternalizzata con preparazione dei pasti in un centro cottura della ditta appaltatrice.

Il contratto attualmente in essere è giunto a scadenza, pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per affidare il servizio per il prossimo anno scolastico con le modalità esplicitate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

### **2. OGGETTO DELLA GARA**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento a terzi del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dei comuni di Bientina e Buti e per una scuola del comune di Calcinaia.

Il servizio dovrà essere svolto secondo quanto descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei suoi Allegati, tenuto conto del calendario scolastico e degli indirizzi forniti dai Dirigenti scolastici.

Le derrate alimentari, utilizzate nella preparazione dei pasti e fornite alle cucine in gestione diretta devono rispondere alle caratteristiche descritte di cui al Capitolato Speciale d'Appalto e al D.M 30.03.2022

La preparazione dei pasti e tutta l'organizzazione per la realizzazione di tale finalità deve corrispondere a quanto disposto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 recante i nuovi "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

L'appalto ha un lotto unico.

Il servizio dovrà essere svolto secondo quanto descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei suoi Allegati, secondo un piano annuale di intervento, funzionale alle varie necessità, tenuto conto del calendario scolastico e degli indirizzi forniti dai Dirigenti scolastici.

I pasti stimati sono i seguenti:



- Bientina: n. 42.026
- Buti: n. 35.798
- Calcinaia: n. 23.520

Considerato che le esigenze del servizio sono in costante mutamento da un anno scolastico all'altro, o perfino nello stesso anno, anche per decisioni dell'Istituto Comprensivo, il servizio potrebbe subire modifiche.

### **3. DURATA CONTRATTUALE**

Il contratto riguarderà l'a.s. 2022/2023 e potrà essere prorogato per due mesi.

### **4. CLAUSOLA SOCIALE**

Poiché il costo del personale ha un'incidenza pari o superiore al 50% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 è stata inserita la clausola sociale, volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato attraverso l'applicazione da parte della/e ditta/e aggiudicataria/e dei contratti collettivi di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. 81/2015.

In caso di aggiudicazione del servizio a operatore/i economico/i diverso/i dagli attuali aggiudicatari il/i nuovo/i affidatario/i si obbliga/no ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze degli attuali aggiudicatari del lotto interessato, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano ammortizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla/e ditta/e affidataria/e e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

L'Impresa, inoltre, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è obbligata ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente impiegato nello svolgimento del servizio, quindi nelle attività di preparazione pasti, somministrazione pasti, riordino e pulizia (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

A tal fine si riporta il prospetto del personale degli attuali aggiudicatari dei servizi:

#### **Elenco personale CAMST Società Cooperativa a r.l.**

<b>N.</b>	<b>Data di assunzione</b>	<b>Mansione</b>	<b>Livello contrattuale</b>	<b>HH/SETT.</b>	<b>CCNL applicato</b>
1	08/01/2002	Sporzionamento	6	18	Ristorazione Turismo
2	15/12/2006	Sporzionamento	6	12	Ristorazione Turismo
3	10/10/2003	Sporzionamento	6	12	Ristorazione Turismo
4	27/09/2004	Sporzionamento	6	18	Ristorazione Turismo
5	10/01/2006	Sporzionamento	6	18	Ristorazione Turismo
6	27/09/2010	Sporzionamento	6	25	Ristorazione Turismo
7	11/10/1999	Responsabile di produzione	4	40	Ristorazione Turismo
8	05/07/2021	Dietista	5	40	Ristorazione Turismo
9	01/01/2001	Trasporti	4	40	Ristorazione Turismo
10	01/01/2001	Cuoca	4	40	Ristorazione Turismo
11	21/12/2015	Aiuto Cuoca	6	35	Ristorazione Turismo
12	07/01/2003	Aiuto cuoca	5	40	Ristorazione Turismo

13	16/01/2008	Trasporti/sporzionamento	6	25	Ristorazione Turismo
14	10/11/1999	Trasporti/sporzionamento	5	30	Ristorazione Turismo
15	22/09/2008	Aiuto cuoca	6	40	Ristorazione Turismo
16	01/11/2019	Trasporti/sporzionamento	6	20	Ristorazione Turismo
17	02/11/1998	Pulizie	6	25	Ristorazione Turismo
18	22/01/2022	Trasporti/sporzionamento	6	30	Ristorazione Turismo
19	12/03/2001	Pulizie	6S	25	Ristorazione Turismo
20	08/01/2001	Pulizie/sporzionamento	6S	25	Ristorazione Turismo
21	19/09/2018	Magazzino/trasporti	6	40	Ristorazione Turismo
22	03/11/2008	Trasporti/sporzionamento	6	30	Ristorazione Turismo
23	01/10/2007	Pulizie	6	20	Ristorazione Turismo
24	22/09/2008	Sporzionamento	6	18	Ristorazione Turismo
25	17/03/2022	Sporzionamento	7	10	Ristorazione Turismo
26	15/11/2021	Sporzionamento	7	10	Ristorazione Turismo
27	19/10/2009	Sporzionamento	6	12	Ristorazione Turismo
28	01/12/2007	Sporzionamento	6	18	Ristorazione Turismo
29	20/10/2009	Sporzionamento	6	12	Ristorazione Turismo
30	20/10/2009	Sporzionamento	6	18	Ristorazione Turismo
31	08/01/2007	Sporzionamento	6	15	Ristorazione Turismo
32	28/11/2008	Trasporto/sporzionamento	6S	30	Ristorazione Turismo
33	01/10/2019	Sporzionamento	6	12	Ristorazione Turismo
34	02/10/2001	Sporzionamento	6	10	Ristorazione Turismo
35	11/01/2011	Sporzionamento	6	18	Ristorazione Turismo
36	01/10/2019	Sporzionamento	6	12	Ristorazione Turismo
37	01/10/2019	Sporzionamento	6	6	Ristorazione Turismo
38	01/10/2019	Sporzionamento	6	10	Ristorazione Turismo

## 5. COSTI E IMPORTO PRESUNTO APPALTO

L'importo a base di gara per singolo lotto è calcolato moltiplicando il costo a pasto posto a base di gara per il numero dei pasti annui presunti.

Il costo a pasto tiene conto delle principali componenti che formano il costo complessivo: manodopera, materie prime e spese generali.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice dei contratti pubblici, l'importo per il servizio di refezione scolastica comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato per singolo lotto.

Il costo del personale è calcolato in base alle tabelle del costo del lavoro del CCNL per i dipendenti delle imprese esercenti "Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo".

Il costo del personale per un anno scolastico è il seguente: € 317.684,81

<b>Importo a base di gara e importo presunto appalto</b>	<b>611.218,52</b>
Spese per la sicurezza non soggette a ribasso	1.920,00
<b>Totale valore stimato iva esclusa</b>	<b>613.138,52</b>
<b>Importo presunto proroga</b>	<b>135.826,34</b>
<b>Importo complessivo presunto appalto</b>	<b>748.964,86</b>

Il corrispettivo dell'appalto sarà definito nell'esatto importo in sede di aggiudicazione.

La Dirigente dell'Area Socio Educativa  
Dott.ssa Simonetta Radi