

COMUNE DI CORTONA
PROVINCIA DI AREZZO

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI

COMMITTENTE: Comune di Cortona
GRUPPO DI LAVORO : Maria Rosa Quintili, Alessandra Mancini, Pietro Zucchini, Daniela Bennati, Tatiana Autiello per le fasi di programmazione della spesa, redazione del progetto e predisposizione dei documenti di gara
RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO: Maria Rosa Quintili
DIRETTORE DELL'ESECUZIONE: Alessandra Mancini
STAZIONE APPALTANTE QUALIFICATA: Provincia di Arezzo

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica

INDICE

TITOLO I	**INDICAZIONI GENERALI E PRINCIPI FONDAMENTALI**

ARTICOLO 1 - DEFINIZIONI
ARTICOLO 2 - OGGETTO DELL'APPALTO ED ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO
ARTICOLO 3 - CARATTERE DEL SERVIZIO
3.1 - POTENZIALI CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
3.2 - PROGRAMMA DI EMERGENZA
ARTICOLO 4 - DURATA, DECORRENZA DELL'APPALTO E INIZIO SERVIZIO
ARTICOLO 5 - IMPORTO A BASE DI GARA E VALORE STIMATO DELL'APPALTO
ARTICOLO 6 - RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA
ARTICOLO 7 - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
ARTICOLO 8 - QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE

TITOLO II	**MODALITÀ ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO**

ARTICOLO 9 - PRESTAZIONI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
ARTICOLO 10 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE
ARTICOLO 11 - TITOLI AUTORIZZATIVI AI FINI IGIENICO-SANITARI
ARTICOLO 12 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
ARTICOLO 13 - PRESTAZIONI ACCESSORIE DI CONTINUITÀ OPERATIVA
ARTICOLO 14 - ULTERIORI SERVIZI FORNITI DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

TITOLO III	**PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

ARTICOLO 15 - PERSONALE ADDETTO
A) Responsabile coordinatore del Servizio
B) Dietista/Nutrizionista
C) Referente di Centro Cottura
D) Responsabile produzione diete speciali
E) Referente per i centri distaccati di refezione scolastica
F) Personale addetto ai Centri Cottura
G) Personale addetto al trasporto e consegna pasti
H) Personale addetto alla somministrazione dei pasti
ARTICOLO 16 - RAPPORTO DI LAVORO
ARTICOLO 17 - CLAUSOLA SOCIALE
ARTICOLO 18 - SUPPORTO ALLE CATEGORIE DEBOLI

TITOLO IV	**NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTI-INFORTUNISTICA ED IGIENE SUI LUOGHI DI LAVORO**

ARTICOLO 19 - NORME DI SICUREZZA
ARTICOLO 20 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI
a) Personale Centro Cottura
b) Personale addetto ai centri distaccati di refezione scolastica
ARTICOLO 21 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI
ARTICOLO 22 - SOPRALLUOGO PER COMUNICAZIONI DEI RISCHI E SOTTOSCRIZIONE DI APPOSITO VERBALE
ARTICOLO 23 - RISPETTO NORME E REGOLAMENTI

TITOLO V	**PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ARTICOLO 24 - RILEVAZIONE PASTI
ARTICOLO 25 - STRUTTURA DELLA GIORNATA ALIMENTARE
ARTICOLO 26 - MENÙ E GRAMMATURE
ARTICOLO 27 - VARIAZIONI AL MENÙ
ARTICOLO 28 - MENÙ PER DIETE ALTERNATIVE
ARTICOLO 29 - PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI
ARTICOLO 30 - PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
ARTICOLO 31 - DEFINIZIONE E PUBBLICITÀ DEL MENÙ
ARTICOLO 32 - PREPARAZIONE DEL PASTO
ARTICOLO 33 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ARTICOLO 34 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE NELLA PRODUZIONE E MANIPOLAZIONE
ARTICOLO 35 - TRASPORTO DEI PASTI
ARTICOLO 36 - DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
ARTICOLO 37 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE
A) Operazioni giornaliere
B) Operazioni settimanali
C) Operazioni trimestrali
D) Monitoraggio agenti infestanti
E) Raccolta e smaltimento dei rifiuti

TITOLO VI	**CONTROLLI**

ARTICOLO 38 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ARTICOLO 39 - AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ
ARTICOLO 40 - CONTROLLO DELLE STRUTTURE, DERRATE E PASTI
ARTICOLO 41 - CAMPIONATURA DEL PASTO
ARTICOLO 42 - ACCESSI
ARTICOLO 43 - BLOCCO DELLE DERRATE
ARTICOLO 44 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

TITOLO VII	**ONERI INERENTI L'APPALTO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

ARTICOLO 45 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
ARTICOLO 46 - PERMESSI E AUTORIZZAZIONI
ARTICOLO 47 - POLIZZE ASSICURATIVE

TITOLO VIII	CONTRATTO

ARTICOLO 48 - AVVIO DELL'ESECUZIONE E SPESE CONTRATTUALI
ARTICOLO 49 - SUBAPPALTO
ARTICOLO 50 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO
ARTICOLO 51 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
ARTICOLO 52 - VARIANTI INTRODOTTE DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ARTICOLO 53 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
ARTICOLO 54 - GARANZIA DEFINITIVA
ARTICOLO 55 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO
ARTICOLO 55 - REVISIONE DEI PREZZI E CLAUSOLA DI RINEGOZIAZIONE
ARTICOLO 56 - ESECUZIONE IN DANNO

TITOLO IX	PENALI

ARTICOLO 57 - CONTESTAZIONI
ARTICOLO 58 - PENALI
A) Standard igienico-sanitari
B) Standard merceologici
C) Menù base e menù speciali
D) grammature e quantità
E) Tempistica
F) Documentazione

TITOLO X	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 59 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ARTICOLO 60 - DECADENZA
ARTICOLO 61 - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
ARTICOLO 62 - CONTROVERSIE

TITOLO XI	NORME FINALI

ARTICOLO 63 – ACCETTAZIONE DELLE CONDIZIONI CONTRATTUALI
ARTICOLO 64 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI
ARTICOLO 65 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI
ARTICOLO 66 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE

ALLEGATI:
ALLEGATO A - PARTE SPECIALE
"*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*"

ALLEGATO B - TABELLE INDICATIVE
B.1) Centri Cottura
B.2) Veicolazione Pasti
B.3) Distribuzione

ALLEGATO C - PROTOCOLLO PER LA PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI

ALLEGATO D - ELENCO DEL PERSONALE (NON ALLE DIPENDENZE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE) ATTUALMENTE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

PREMESSA

L'appalto ha ad oggetto il Servizio di Ristorazione Scolastica per i bambini e le bambine frequentanti i Nidi d'Infanzia Comunali e le Scuole dell'Infanzia Statali e gli alunni ed alunne frequentanti le Scuole Primarie del Comune di Cortona. Il servizio è realizzato dal Comune nell'ambito delle competenze attribuite dalla L.R. 26 Luglio 2002, n. 32 e succ. mod. ed int. recante "*Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro*", che all'art. 30 riconosce ai Comuni la titolarità della gestione dei servizi scolastici ausiliari all'istruzione.
Il Servizio, improntato su criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltre che ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.
Nell'ambito del servizio sono perseguiti obiettivi di educazione alimentare e sanitaria con il fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e strategie di prevenzione delle malattie.
Il Servizio di Ristorazione del Comune di Cortona è organizzato e gestito nel rispetto delle "*Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate con decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021 n. 269 dell'11 novembre 2021 e successivi aggiornamenti ed integrazioni. Inoltre il servizio si conforma alle Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana approvate con Deliberazione G.R. 898 del 13 settembre 2016.*
Il presente Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 57 del Codice dei Contratti D.lgs 36/2023
Il Servizio dovrà essere erogato nel pieno rispetto dei "*Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 n. 65, nonché delle eventuali successive modifiche ed integrazioni.
Si evidenzia che il Comune di Cortona ha introdotto ormai da molti anni prodotti biologici nell'ambito della ristorazione scolastica. Pertanto la preparazione dei pasti dovrà tenere conto dei prodotti espressamente richiesti come prodotti biologici. E' consentito il ricorso alla tipologia di prodotti diversi dal biologico, ma comunque previsti nei "*Criteri Ambientali Minimi*", solo nei casi di comprovata indisponibilità in mancanza dei prodotti biologici

stessi. Per quanto riguarda i prodotti ittici l'approvvigionamento dovrà avvenire esclusivamente mediante prodotti provenienti da acquacoltura biologica oppure da pesca sostenibile certificata secondo gli standard MSC o certificazioni equivalenti riconosciute, conformemente a quanto previsto dai Criteri ambientali Minimi. Applicabili.

TITOLO I	INDICAZIONI GENERALI E PRINCIPI FONDAMENTALI

ARTICOLO 1 - DEFINIZIONI

1. Per *Impresa Aggiudicataria* o semplicemente *Impresa* (abbreviazione I.A.) si intende l'operatore economico al quale è affidata la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica e servizi ed operazioni ad essa collegati.

2. Per *Amministrazione Comunale* (abbreviazione A.C.) si intende il Comune di Cortona titolare della funzione che affida all'*Impresa Aggiudicataria* i servizi oggetto dell'appalto.

3. Per Servizio di Ristorazione Scolastica o semplicemente *Servizio* si intende il Servizio di Ristorazione Scolastica e tutte le operazioni ed attività ad essa collegate.

ARTICOLO 2 - OGGETTO DELL'APPALTO ED ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

1. Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale ex DM n. 65/2020, nonché attività ed operazioni ad esso connesse a cui si aggiungono specifici obblighi collaterali e di fornitura per i Centri Cottura direttamente gestiti dall'Ente con proprio personale dipendente.

2. Il Servizio è rivolto alle seguenti categorie di soggetti:

- utenza scolastica dei Nidi d'Infanzia Comunali e Nido privato autorizzato e accreditato, delle Scuole dell'Infanzia Statali e delle Scuole Primarie Statali del Comune di Cortona;
- personale docente e non docente avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i servizi educativi e gli istituti scolastici, svolgendo un orario continuato o prolungato;
- eventuali soggetti autorizzati con specifici provvedimenti comunali.

3. L'appalto attiene, con elencazione meramente esemplificativa che ricomprende il generale obbligo di prestazione, allo svolgimento delle seguenti attività:

- approvvigionamento e stoccaggio della frutta e dei prodotti non alimentari necessari alla colazione di metà mattina nei Nidi d'Infanzia e nelle Scuole dell'Infanzia, per il proseguimento del progetto "*Frutta a Colazione*";
- approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per la preparazione dei pasti giornalieri; per i Nidi d'Infanzia, le Scuole dell'Infanzia statali e le Scuole Primarie statali. Tali forniture devono essere effettuate anche nei confronti dei Centri Cottura a gestione diretta con personale comunale (Centro Cottura di Camucia, Cortona);
- fornitura prodotti e preparazione merende per i Nidi d'Infanzia comunali;
- fornitura acqua oligominerale in bottiglie PET da 1,5/2 litri sia durante il pasto che al di fuori del pasto, su richiesta, per i nidi di infanzia, scuole dell'infanzia statali, scuole primarie statali, compresa la scuola primaria di Camucia U. Morra, nella quale non viene ad oggi effettuato servizio mensa;
- preparazione e cottura dei pasti, comprese le diete speciali per motivi di salute ed

etico/religiosi. La preparazione dei pasti deve essere fatta la mattina stessa del consumo senza l'utilizzo di prodotti precotti (sistema *legame freddo-caldo*);

- veicolazione e trasporto dei pasti verso i punti di refezione dei servizi educativi e plessi scolastici distaccati (sistema *legame differito-caldo*);
- esecuzione delle operazioni connesse alla ristorazione scolastica presso tutti i refettori scolastici, ad eccezione dei punti di refezione gestiti con personale comunale: allestimento refettori (*apparecchiatura*), sporzionamento (*ripartizione delle vivande, mescita acqua ecc..*), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio (*somministrazione* e *sparecchiatura*) e delle zone di ricevimento dei pasti, ritiro e pulizia delle stoviglie e contenitori termici utilizzati. L'ubicazione dei refettori e la frequenza presso di essi viene meglio specificata nell'allegato B.3) al Capitolato Speciale;
- operazioni di riordino, sanificazione, pulizia ordinaria e straordinaria dei Centri Cottura e dei punti di refezione, raccolta e smaltimento dei rifiuti. L'organizzazione complessiva delle attività dovrà pertanto tenere conto di tali operazioni, dovendo queste essere svolte prioritariamente dopo l'utilizzo, quindi in tempi diversi rispetto alle fasi di preparazione dei pasti;
- disinfestazione e derattizzazione Centri Cottura e punti di refezione;
- fornitura e/o integrazione di stoviglie e materiale di consumo che si rendessero necessari per l'espletamento del Servizio: piatti, bicchieri, posate e giornalmente tovaglioli e tovagliette monouso per tutti i plessi dove avviene la ristorazione;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e delle strutture dei Centri Cottura e dei refettori dove avviene la ristorazione scolastica;
- intestazione di tutti i titoli abilitativi, o comunque denominati, previsti dalle normative igienico-sanitarie per l'esercizio delle attività di preparazione e somministrazione in Centri Cottura e punti di refezione;
- coordinamento ed organizzazione complessiva del Servizio, nell'ambito degli indirizzi e disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale e i relativi allegati, nonché nel rispetto dei contenuti di cui all'offerta tecnico-qualitativa;
- sostituzione del personale comunale (cuochi) con figure professionali di pari qualifica funzionale al fine di garantire la continuità operativa del centro cottura di Camucia;
- fornitura annuale del vestiario per gli operatori addetti al Servizio, compreso il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale;
- redazione, impaginazione e stampa a colori del calendario annuale riportante il menu giornaliero da consegnare alle famiglie ed al personale docente e non docente utente del Servizio (n. 1.800 copie circa) e preparazione del menù digitale da pubblicare sul sito internet Comunale;
- consulenza di una nutrizionista esperta, che avrà il compito di redigere e aggiornare il menù ordinario, nonché il menù delle diete speciali, tenendo conto delle indicazioni e delle direttive impartite dalla AUSL di competenza; la nutrizionista dovrà, inoltre, redigere il ricettario tecnico e verificare periodicamente l'appetibilità dei pasti recandosi presso i vari punti di refezione per l'assaggio delle pietanze, relazionando l'ufficio servizi scolastici educativi in merito alle verifiche effettuate;
- fornitura di pasti al sacco (lunch box) per attività pomeridiane extrascolastiche, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, i quali dovranno rispettare le caratteristiche di un pasto completo ed essere fatturati allo stesso costo dei pasti comuni;
- attività strumentali e funzionali alla gestione del Servizio, oltre ai servizi ad esecuzione obbligatoria ove offerti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnico-qualitativa.

4. L'elencazione delle attività ha carattere esemplificativo con riferimento alle prestazioni

funzionalmente connesse all'oggetto dell'appalto. Restano comprese le attività accessorie, complementari e strumentali normalmente necessarie alla corretta esecuzione del Servizio purché riconducibili alle prestazioni contrattualmente affidate e senza alterazione della natura del contratto ai sensi dell'art.120 del D.Lgs.36/2023. Pertanto, l'I.A., anche per attività non incluse nell'elencazione, è tenuta a garantire il corretto svolgimento del necessario, senza alcuna ulteriore remunerazione.

5. L'I.A. è tenuta a fornire il Servizio di Ristorazione Scolastica anche ai Centri Estivi/Attività Estive, in caso di eventuale organizzazione da parte del Comune di Cortona, su richiesta dell'Amministrazione Comunale. In questo caso l'utenza sarà rappresentata dagli iscritti e dagli operatori direttamente coinvolti nelle attività giornaliere continue e con prolungamento pomeridiano. In questo caso il Servizio comprende, oltre a tutte le operazioni relative alla preparazione e somministrazione dei pasti, la successiva veicolazione presso le sedi di svolgimento delle attività.

6. Le attività ed i servizi costituenti oggetto di appalto devono essere svolti a regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti negli specifici settori. Devono essere finalizzati al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che ne usufruiscono, garantendo in ogni processo della filiera produttiva, il rispetto dei tempi e delle procedure gestionali richieste.

7. Il Servizio deve essere svolto in coordinamento e nel rispetto delle azioni ed indirizzi definiti e forniti dell'Amministrazione Comunale, garantendo un grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, al raggiungimento di un elevato grado di qualità nel prodotto finale e nelle prestazioni.

8. L'I.A. deve espletare con organizzazione dei mezzi necessari e a proprio rischio d'impresa il Servizio nel suo complesso, secondo quanto definito dal presente Capitolato e relativi allegati, oltre che dai contenuti dell'offerta tecnico-qualitativa ed economica presentata.

ARTICOLO 3 - CARATTERE DEL SERVIZIO

1. Il Servizio di Ristorazione Scolastica è da considerarsi ad ogni effetto "*Servizio Pubblico essenziale*" e come tale per nessun motivo deve essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del Servizio pertanto, l'I.A. è tenuta al rispetto dei principi contenuti nella Legge 12 giugno 1990, n. 146 come modificata dalla Legge 11 aprile 2000, n. 83 e successive modifiche ed integrazioni, nonché nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "*Principi sull'erogazione dei servizi pubblici*".

2. Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, è obbligo dell'I.A. garantirne la continuità per tutta la durata contrattuale. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuite all'I.A. inadempiente, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi per l'esecuzione, addebitando all'I.A. stessa i danni e le spese conseguenti.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ridurre o modificare il servizio per sopravvenute esigenze di interesse pubblico o organizzative. Le variazioni quantitative entro il limite del quinto dell'importo contrattuale rientrano nelle variazioni consentite dall'art.120 comma 9 del Codice e non danno diritto ad indennizzi. Restano ferme le disposizioni del D.lgs. 36/2023 in materia di modifiche contrattuali e di conservazione

dell'equilibrio contrattuale .

3.1 - POTENZIALI CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le cause di potenziale interruzione del Servizio sono individuate nelle seguenti tipologie:

- Sciopero del personale della I.A.:
  L'I.A. è tenuta ad assicurare le prestazioni indispensabili previste dalla normativa vigente in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali adottando tutte le misure organizzative ve necessarie a limitare i disagi per l'utenza. Nel caso in cui lo sciopero possa influire sul normale espletamento del Servizio, l'I.A. ne dovrà dare comunicazione all'Amministrazione Comunale con almeno 5 (cinque) giorni di anticipo.
- Sciopero del personale educativo e scolastico:
  in questo caso i Servizi Scolastici Educativi, qualora informati preventivamente dagli Istituti Scolastici dovranno dare tempestiva comunicazione all'I.A. che dovrà comunque garantire la continuità del servizio, anche se ridotto e parziale, senza poter pretendere alcun indennizzo o risarcimento e sarà remunerata esclusivamente per le prestazioni effettivamente rese. In entrambe le casistiche sopra descritte, potranno essere concordate con i Servizi Scolastici Educativi particolari soluzioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.
- Cause di forza maggiore:
  le interruzioni o sospensioni del servizio determinate da eventi di forza maggiore non comportano responsabilità per alcuna delle Parti.
  Per forza maggiore si intendono eventi straordinari imprevedibili ed inevitabili estranei alla sfera di controllo delle Parti, che non possono essere superati mediante l'ordinaria diligenza professionale. Qualora ciò sia possibili l'impresa Appaltatrice si impegna a proporre soluzioni organizzative alternative, volte a garantire, anche parzialmente, la continuità del servizio, previa approvazione dell'Amministrazione Comunale.
  Resta ferma l'applicazione dei principi di conservazione dell'equilibrio contrattuale di cui all'art. 9 del Dlgs 36/2023 e delle disposizioni in materia di modifica dei contratti in corso di esecuzione previste dall'art. 120 del medesimo decreto, ove ne ricorrano i presupposti.

3.2 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

1. L'I.A. deve essere in grado di fornire il Servizio producendo quotidianamente il numero di pasti necessari e con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato.
Qualora per gravi e comprovati motivi uno dei centri cottura (sia a diretta gestione comunale, sia ricompreso tra quelli assunti in gestione) non fosse utilizzabile, l'I.A. in accordo con l'Ente, dovrà predisporre ed organizzare la preparazione ed il confezionamento dei pasti presso uno degli altri centri cottura (anche in questo caso sia a diretta gestione comunale, sia tra quelli avuti in disponibilità).

2. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia, erogazione gas e gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione menu alternativi concordati con l'Amministrazione Comunale, che dovranno rispettare i requisiti nutrizionali e igienico-sanitari.
In caso di interruzione del Servizio per causa imputabile all'I.A., l'Amministrazione Comunale si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti, previa contestazione dell'inadempimento e accertamento del nesso di causalità.

3. L'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente al proprio "*Piano Emergenze*", presentato in

sede di gara quale parte dell'offerta tecnica, e ritenuto valido in sede di aggiudicazione. Le interruzioni totali del Servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

ARTICOLO 4 - DURATA, DECORRENZA DELL'APPALTO E INIZIO SERVIZIO

1. I Servizi oggetto del presente Capitolato sono affidati per 5 (cinque) anni educativi/scolastici (2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 – 2029/2030 - 2030/2031), ossia per il periodo che decorre dal 1 settembre 2026 e fino al 31 agosto 2031. Il Servizio è svolto in tutti i giorni previsti dal calendario educativo per i Servizi alla prima infanzia (Nidi d'Infanzia) e dal calendario scolastico per le Scuole dell'Infanzia e Primarie statali, comprendendo anche i Centri Estivi che eventualmente il Comune di Cortona intenderà organizzare, i cui fabbisogni sono stimati negli atti di gara. Alla scadenza il contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

2. Ai sensi dell'art. 17 – commi 8 e 9 - del D.Lgs. 36/2023 e succ. mod. ed int., l'esecuzione del contratto può essere iniziata, anche prima della stipula, per motivate ragioni; l'esecuzione è sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni d'urgenza di cui al comma 9. In tali casi l'I.A. è tenuta, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme e disposizioni previste nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, nonché a dare attuazione a quanto contenuto nell'offerta tecnico-qualitativa ed economica presentate.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del Servizio a fronte di specifiche esigenze o diversa programmazione definita con gli Istituti Scolastici.

4. Il calendario educativo dei Nidi d'Infanzia viene determinato annualmente dall'Amministrazione Comunale sulla base degli indirizzi generali definiti dalla Regione Toscana. Di norma l'anno educativo parte dal 1 settembre e termina il 31 luglio. L'Amministrazione Comunale si riserva l'apertura dei Servizi Educativi nel corso delle vacanze natalizie e pasquali e nelle prime 2 settimane del mese di agosto, in presenza di un numero minimo di richieste da parte delle famiglie utenti.

5. Il calendario scolastico è definito annualmente dalla Regione Toscana ed integrato con i calendari deliberati dagli Istituti Comprensivi presenti sul territorio comunale (Istituto Comprensivo Cortona 1 e Istituto Comprensivo Cortona 2). Di norma l'anno scolastico ha inizio il 15 settembre e termina per le Scuole Primarie il 10 giugno e per le Scuole dell'Infanzia il 30 giugno.

6. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'I.A. se non è disposta dal Comune di Cortona e nel rispetto delle condizioni e dei limiti di seguito descritti. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta. Il contratto potrà essere modificato senza una nuova procedura di affidamento nei casi e nei limiti indicati all'art. 120 del Dlgs. 36/2023. Le eventuali modifiche sono disposte con provvedimento dell'Amministrazione Comunale e sono previamente definite sotto il profilo tecnico, organizzativo ed economico. Restano fermi i principi di buona fede, conservazione dell'equilibrio contrattuale e risultato di cui agli artt. 1, 2 e 9 del dlgs. 36/2023. Le modifiche potranno essere richieste sulla base dell'andamento progettuale delle prestazioni in oggetto e della valutazione dei bisogni emergenti o di nuove disposizioni normative. In ogni caso l'I.A. ha l'obbligo di eseguire

tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune e che l'ente abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell' I.A. maggiori oneri.

7. Il Comune si riserva, ai sensi dell'art 120, comma 9, del Codice, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, di imporre all'I.A. l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'I.A. non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

8. Il Comune si riserva altresì in casi eccezionali, di prorogare il contratto in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023 ed entro il limiti dallo stesso stabiliti. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

ARTICOLO 5 - IMPORTO A BASE DI GARA E VALORE STIMATO DELL'APPALTO

1. Ai sensi dell'art. 58 del D.lgs. 36/2023 si precisa che il presente servizio non è articolato in lotti funzionali né prestazionali di cui all'art. 3 comma 1 lettere s) e t) dell' All.I.1 del Codice dei contratti pubblici in considerazione della natura unitaria del servizio di ristorazione scolastica, caratterizzato da una necessaria integrazione tra le attività di approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione dei pasti, trasporto, distribuzione, gestione delle diete speciali, controllo qualitativo e monitoraggio igienico-sanitario. L'esecuzione del servizio richiede un modello organizzativo omogeneo e centralizzato, idoneo a garantire uniformità delle prestazioni presso tutti i plessi scolastici, continuità operativa, standard qualitativi costanti e gestione coordinata delle procedure inerenti alla sicurezza alimentare, alla tracciabilità delle derrate, alle procedure HACCP e alla gestione degli allergeni. La suddivisione dell'appalto in più lotti comporterebbe un incremento delle interferenze operative e delle attività di coordinamento, con possibili ricadute negative sull'efficacia complessiva del servizio, sull'uniformità dei livelli qualitativi garantiti all'utenza e sulla gestione integrata delle attività di controllo e verifica. La scelta del lotto unico risponde pertanto all'esigenza di assicurare una gestione organica e funzionalmente coordinata del servizio, coerente con gli obiettivi di qualità, sicurezza alimentare, efficienza organizzativa ed economicità perseguiti dall'Amministrazione. Tale scelta non comporta indebite restrizioni della concorrenza, tenuto conto della struttura del mercato di riferimento, della possibilità di partecipazione degli operatori economici in forma aggregata e della congruità dei requisiti di capacità richiesti rispetto alle prestazioni oggetto di affidamento.

2. Il prezzo posto a base d'asta per il singolo pasto, soggetto a ribasso, è pari ad euro 5,00 (euro cinque/00) oltre Iva di legge. Il costo unitario per ogni pasto prodotto, come risultante dal ribasso offerto in sede di offerta economica, sulla base del quale viene calcolato il corrispettivo dovuto dal Comune, è comprensivo di ogni e qualsiasi onere gravante sulle prestazioni da rendere, ad esclusione dell'I.V.A.. Restano ferme le disposizioni del D.Lgs 36/2023 in materia di revisione dei prezzi e di conservazione dell'equilibrio contrattuale.

Sulla base dei dati riferiti agli ultimi tre anni scolastici il numero dei pasti prodotti annualmente è così ripartito:

Anno solare	Pasti utenti nido	Pasti personale nido	Pasti utenti infanzia	Pasti personale infanzia	Pasti utenti primaria	Pasti personale primaria	Totale
2023	20918	2.565	52.101	9.996	57628	5.828	149.036
2024	22030	3.235	54.047	10.872	53955	5.301	149.440
2025	21428	3.744	54.641	12.174	53378	5.151	150.516

La stima del numero dei pasti, calcolata sulla media triennale dei pasti prodotti negli anni 2023, 2024, e 2025, è di circa 149.664 pasti annui erogabili ad alunni ed al personale scolastico avente diritto.

Si dà atto che il numero dei pasti indicato nella tabella sopra riportata, si deve intendere puramente indicativo. Qualunque riduzione o aumento del numero dei pasti prodotti non darà luogo ad alcuna revisione del prezzo offerto a seguito di gara.

3. L'importo dell'appalto soggetto a ribasso, al netto di IVA, è riferito al singolo pasto ed è pari ad Euro 5,00 (di cui Euro 3,48 relativi ai Costi della manodopera).
L'importo delle prestazioni accessorie finalizzate a garantire la continuità operativa del servizio presso il centro cottura di Camucia, secondo quanto dettagliatamente disciplinato all'art. 13 del presente capitolato è pari ad € 124.935,25 escluso IVA. Tale importo costituisce importo stimato e non garantito, attivabile esclusivamente in funzione delle effettive esigenze dell'Amministrazione, senza diritto dell'I.A. al raggiungimento dell'importo presunto.

Il valore globale stimato dell'appalto, è pertanto pari ad Euro 3.866.535,25 al netto dell'IVA.

Tale importo è stato calcolato su una previsione di n. 149.664 pasti annuali (748.320 per cinque anni), al costo unitario a pasto di Euro 5,00, al netto di IVA (totale € 3.741.600,00, IVA esclusa) sommati agli ulteriori € 124.935,25, al netto di IVA, per le ulteriori prestazioni accessorie di continuità operativa del centro cottura di Camucia.

4. Nell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, l'I.A. è obbligata all'osservanza integrale del trattamento economico e normativo stabilito dal contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolgono i servizi, rispondendo in solido dell'osservanza delle norme anzidette anche da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla sua natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Il contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) applicabile al personale impiegato nell'appalto è il seguente: CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo vigente (Cod. alfanumerico H05Y) CODICE ATECO 56.29.10. Qualora, durante la fase di esecuzione del contratto, sopraggiunga il rinnovo dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al comma precedente, l'I.A. si obbliga ad adeguare tempestivamente il trattamento economico e normativo goduto dai lavoratori impiegati nell'appalto alle sopravvenute condizioni contrattuali.

5. Il Comune ha valutato complessivamente che i costi della manodopera per le attività necessarie a realizzare i servizi relativi all'appalto costituiscono circa il 69,69% dell'importo complessivo a base di gara su cui applicare il ribasso offerto dal concorrente (rif. Delibera Anac 528 del 15/11/2023).

Si riassume il quadro economico del servizio come da tabella di seguito indicata:

	Importo	di cui costi della manodopera	Oneri sicurezza
Importo complessivo a base di gara	3.741.600,00	2.607.641,70	–
Prestazioni accessorie di continuità operativa	124.935,25*	124.935,25*	
Importo in caso di variazione in aumento o diminuzione fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale	773.307,05	546.515,39	–
TOTALE	4.639.842,30	3.279.092,34	

* Si precisa che il valore per le prestazioni accessorie è stimato in € 24.987,05 annue (124.935,25 per 5 anni), corrispondente a 1255 ore annue calcolate al costo orario di € 19,91 relativo al mese di settembre 2026 Provincia di Firenze in base al livello 6 CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo vigente, costo che potrà essere aggiornato in base agli incrementi contrattualmente previsti.

6. Ai sensi dell'art. 41, c. 14 del D.Lgs.36/2023, è fatta salva la possibilità per l'Impresa Aggiudicataria di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale; in caso di indicazione di un costo della manodopera inferiore, la Stazione Appaltante procederà in ogni caso alla verifica di cui all'art. 110 del D.Lgs.36/2023 ("Offerte anormalmente basse"). Trattandosi di contratto a misura, l'importo complessivo annuo presunto dell'appalto posto a base di gara non costituisce impegno per il Comune, potendo variare in incremento o in diminuzione, entro i limiti di un quinto dell'importo contrattuale, in relazione al numero dei pasti, senza che nessuna pretesa possa essere vantata dall'I.A.. Il Comune di Cortona provvederà a corrispondere all'I.A. soltanto i corrispettivi corrispondenti al costo a pasto offerto in sede di gara per il numero dei pasti erogati. Il relativo importo sarà arrotondato al secondo decimale.

7. Il corrispettivo dovuto dal Comune si intende omnicomprensivo di qualunque costo indicato nel presente Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale ed in tutti gli atti di gara. La quantità delle prestazioni riportata è puramente indicativa e non impegnativa, essendo subordinata ad eventualità e circostanze non prevedibili (calendario ed orari scolastici annuali, iscrizioni dell'utenza, luoghi e tempi di svolgimento di gite ed uscite

didattiche, ecc. ..). Tali dati hanno quindi valore presuntivo e indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per il Comune.

8. Il Comune si riserva di apportare variazioni all'elenco dei Nidi d'Infanzia e delle Scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del Servizio ed al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso alla I.A..

9. Con il corrispettivo previsto dal presente titolo si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del Servizio stesso e qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato speciale comunque necessario al corretto adempimento delle prestazioni ed inerente e conseguente l'appalto.

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

11. Ai sensi dell'art. 41 comma 14 e art. 108 comma 9 del D.Lgs. 36/2023 e succ. mod. ed int., nell'offerta economica [..] *l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro* [..] (c.d. costi della sicurezza specifici interni).

ARTICOLO 6 - RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

1. L'I.A. dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e succ. mod. ed int. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo. Alla firma del contratto, l'impresa dovrà presentare il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) correlato di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia, in particolare dalla valutazione dei rischi, individuazione del Datore di Lavoro, nomina del Medico Competente, del RSPP, dei RLS, degli addetti al Servizio antincendio e di primo soccorso con relativi attestati formativi.

2. In osservanza della normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e succ. mod. ed int., l'I.A. si impegna all'inizio delle attività/servizio a verificare la congruità del DVR allegato al contratto e ad integrarlo/modificarlo, se necessario, in relazione alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sullo specifico luogo di lavoro di proprietà comunale (articoli 17 e 28 del D.Lgs. 81/08). La verifica della congruità del DVR alle reali condizioni dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale, qualora dalla verifica emergesse la necessità di integrare/modificare il DVR allegato al contratto di appalto. Il nuovo documento deve essere trasmesso all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'I.A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni dalla richiesta trasmessa.

3. Entro i termini sopracitati, l'Impresa Appaltante dovrà adeguare/predisporre un piano di emergenza ed evacuazione, aggiornando lo stesso periodicamente ai sensi di legge e trasmettendo all'Amministrazione Comunale le certificazioni della formazione del personale e delle prove di evacuazione eseguite.

4. Spetta all'I.A. il rispetto delle vigenti normative in materia di prevenzione e protezione antincendio, compreso la verifica delle diverse dotazioni strumentali, la verifica delle condizioni specifiche per le attività prestate e ogni altra condizione che l'Amministrazione Comunale, ovvero il Comando Provinciale dei VVFF voglia impartire in merito alle attività soggette a prevenzione antincendio (DPR 151/2011 e succ. mod. ed int.).

5. Per il servizio in appalto è stato predisposto il DUVRI quantificando i rischi interferenzaili pari a zero.

6. L'I.A. deve garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di 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 Appaltante dovrà, in ogni momento a semplice richiesta dell'Ufficio Servizi Scolatici Educativi, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

7. L'I.A. resta comunque responsabile nei confronti del Comune di Cortona dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del presente capitolato e relativi allegati.

ARTICOLO 7 - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

1. L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "*Pacchetto igiene*" (Reg. CE 852/04, 853/04, Reg. UE 2017 n. 625) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

ARTICOLO 8 – QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE

1. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate, sia per regolamenti e norme emanate sia per quelle che dovessero entrare in vigore in corso di esecuzione del Servizio.

2. A titolo indicativo e non esaustivo, considerato che l'I.A. dovrà far riferimento alle norme vigenti in materia, nell'Allegato A "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*", che costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, vengono dettagliare le caratteristiche merceologiche e qualitative delle materie prime, relativamente a:

- Prodotti biologici
- OGM FREE
- Prodotti DOP E IGP
- Carni
- Tracciabilità alimentare
- Acqua
- Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime
- Caratteristiche ed etichettatura delle derrate

TITOLO II	**MODALITÀ ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO**

ARTICOLO 9 - PRESTAZIONI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. Il Servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato e nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.

2. L'I.A. del Servizio è tenuta a svolgere le prestazioni di cui al presente appalto con piena autonomia organizzativa e gestionale, impegnandosi ad armonizzare le proprie attività con le normative vigenti nel settore ed in osservanza alle disposizioni riportate nel presente Capitolato e documenti allegati, oltre che in aderenza al progetto tecnico-qualitativo presentato in sede di gara.

3. Le modalità di organizzazione dovranno risultare da specifica documentazione (es. registri per le presenze del personale, programmazione dei turni, piano delle sanificazioni ecc.. e quant'altro necessario all'attività) conservata presso i rispettivi Centri Cottura e resa disponibile per eventuali verifiche e controlli da parte dell'Amministrazione Comunale e degli altri soggetti preposti al controllo.

4. Il Comune esplicherà funzioni di indirizzo e coordinamento, per assicurare l'unitarietà degli interventi presso tutte le strutture e ordini scolastici interessati ai servizi oggetto del presente affidamento.

5. L'Impresa Affidataria dovrà svolgere la propria attività coordinandosi con l'Amministrazione Comunale tramite gli Uffici dei Servizi Scolastici Educativi. Ogni intervento deve essere prontamente attivato entro il termine indicato nella richiesta, salvo situazioni di particolare urgenza, debitamente segnalate, in cui l'intervento dovrà essere immediatamente attivato. Gli operatori, tramite il Coordinatore designato dall'I.A. si raccordano con le diverse competenze dei Servizi Scolastici Educativi in merito alla programmazione, operatività, verifica e valutazione dei Servizi oggetto del presente affidamento.

6. Sono a carico della I.A. i seguenti oneri e relative spese:

a) rilevazione delle presenze giornaliere degli utenti, e contestuale trasmissione ai Centri Cottura ed all'Ufficio Servizi Scolatici Educativi, del flusso dei dati attraverso software gestionale in dotazione all'Amministrazione Comunale, la quale, ad oggi, è dotata del software gestionale *web-based* E.Civis predisposto per la rilevazione dei dati di presenza giornaliera.
b) Sono a carico dell'I.A.:
   - i costi relativi all'acquisto dell'*hardware* e/o *devices* necessario alla rilevazione delle presenze dai singoli punti di refezione e la trasmissione ai Centri Cottura e all'Ufficio Servizi Scolastici e il relativo servizio assistenza;
   - la formazione del personale addetto alla rilevazione e trasmissione dei dati, sia per l'utilizzo dell'*hardware* e/o *devices* sia per l'utilizzo del software gestionale;
   - ogni altro spesa ed onere necessario all'attivazione e funzionamento del servizio.
c) approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti necessari per l'erogazione dei Servizi, con assunzione del rischio del deterioramento o del calo del peso, delle spese di gestione e comunque di ogni altro onere connesso (*acquisto, stoccaggio e conservazione*);
d) produzione, preparazione, consegna della colazione per i Nidi d'Infanzia comunali e

e) le Scuole dell'Infanzia in prosecuzione al progetto "Frutta a Scuola", nonché la preparazione e/o assemblaggio delle merende per i Nidi d'Infanzia comunali (*lavorazione, preparazione e consegna*);
f) preparazione, cottura, suddivisione dei pasti per i servizi/plessi scolastici interessati alla ristorazione scolastica, sulla base del numero di alunni/utenti rilevato giornalmente in ciascun servizio/scuola, nel rispetto del programma alimentare annuale (menù) adottato dal Comune previa vidimazione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL Toscana Sud Est (U.F. Igiene pubblica e nutrizione). Resta inteso che il programma alimentare annuale potrà subire variazioni nell'ambito delle preparazioni alimentari o degli abbinamenti, previa preventiva verifica da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL Toscana Sud Est (U.F. Igiene pubblica e nutrizione), senza che per questo l'I.A. possa chiedere revisione di costi. La preparazione ed il confezionamento di tutte le tipologie di pasto (pasti speciali inclusi) dovrà essere svolta in applicazione delle regole di cui alle "*Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica*" (edizione giugno 2017 - Ministero della Salute);
g) confezionamento dei pasti in multirazione e in monoporzione attraverso particolari contenitori "*malinette*" per le diete in bianco, le diete speciali per patologie alimentari e le diete a carattere etico-religioso;
h) veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti destinati ai servizi educativi ed ai plessi scolastici pasti che dovranno essere contenuti in idonei contenitori termici. Il trasporto deve avvenire nel rispetto delle modalità, indicazioni e tempi previsti nel presente Capitolato, comprendendo la sistemazione dei contenitori presso i punti di refezione distaccati (per riferimenti vedasi la Tabella B.2) allegata al presente Capitolato). Per tali operazioni l'I.A. deve dotarsi - a proprio carico - di appositi carrelli o di altri mezzi ritenuti idonei. I mezzi di trasporto ed i contenitori termici dovranno avere i requisiti previsti dalle rispettive disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia. I veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno possedere i relativi titoli abilitativi ed essere veicoli ecologici a basso impatto ambientale, sulla base dei requisiti minimi di cui al D.M. 25 luglio 2011 (punto 5.3.3 Trasporti). La veicolazione si conclude con le operazioni di prelievo e ritiro dei contenitori temici per il trasporto dei cibi e la riconsegna ai Centri Cottura di competenza per la pulizia, sanificazione e predisposizioni per le consegne successive;
i) pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
j) operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori distaccati e relative operazioni connesse (allestimento tavoli, preparazione piatti/vassoi, servizio di somministrazione) Nell'apparecchiatura è escluso l'utilizzo di plastiche, dovranno essere utilizzate tovagliette e tovaglioli monouso in carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio (materiale già presente nei vari refettori). I tovaglioli e le tovagliette dovranno essere a marchio o certificazione equipollente oppure prodotti con carta riciclata;
k) operazioni di riordino dei refettori: sistemazione tavoli, lavaggio stoviglie, bicchieri e posate nonché di quanto utilizzato dagli utenti e dal personale dell'I.A. per la somministrazione dei pasti;
l) operazioni di pulizia e sanificazione dei Centri Cottura e dei refettori scolastici e locali accessori ;
m) custodia della stoviglieria necessaria alla funzionalità e allestimento dei refettori distaccati;
n) operazioni di pulizia e sanificazione giornaliera dei Centri Cottura e dei refettori

distaccati e locali tecnici annessi, compresa deragnatura, lavaggio dei vetri, delle porte, delle superfici piastrellate e/o verniciate, pulizia dei piani di acciaio, lavastoviglie, frigoriferi, tavoli, seggiole ed ogni altro arredo ed accessorio presente;

o) raccolta, rimozione e smaltimento dei rifiuti (secco ed umido), provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori. Le modalità di conferimento dovranno rispettare il sistema di istruzione per la raccolta differenziata del Comune di Cortona;
p) valutazione delle condizioni, dell'adeguatezza e della rispondenza alle vigenti normative delle attrezzature e dei macchinari in dotazione presso i Centri Cottura e locali di pertinenza, nonché presso i refettori distaccati. Se fosse rilevata la necessità di riparazione o adeguamento, la sostituzione è a totale carico dell' I.A., qualora la necessità derivi da normale manutenzione ordinaria.;
q) dotare i Centri Cottura e i locali ad essi connessi (magazzini – servizi), nonché i refettori distaccati e loro locali accessori, di tutti i macchinari, le attrezzature ed i materiali necessari ad assicurare il buon funzionamento del Servizio (elenco puramente indicativo e non esaustivo: macchinari e attrezzature piccole o grandi esse siano, lavelli, arredi, pentole, utensili per la cucina ed i refettori, stoviglie da tavola e di servizio, posateria, biancheria, tovaglioli e tovagliette monouso);
r) installazione di attrezzature di qualsiasi genere presso i Centro Cottura ed i refettori distaccati ed eventuale loro smaltimento;
s) manutenzione ordinaria di tutti i macchinari e le attrezzature in uso;
t) mantenimento di un numero adeguato di stoviglieria e utensili necessario alla produzione e consumo dei pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili o non rispondenti più alle norme igienico sanitarie. Tutte le attrezzature ed il materiale attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale in uso presso i Centri Cottura e le sedi distaccate di refezione, verrà preso in carico dall'I.A. e, per le rispettive competenze, dal personale impiegato nel Servizio, che saranno quindi responsabili della custodia e dell'uso corretto e conforme. Al termine dell'appalto tutte le attrezzature, componenti e materiali, compresi quelli acquistati a titolo di incremento, sostituzione o potenziamento dall'I.A., torneranno nella proprietà dell'Amministrazione Comunale senza riconoscimento di alcun indennizzo alla scadenza, in quanto il relativo costo è remunerato nel corrispettivo contrattuale. Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza da pare dell'I.A. o del personale della stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa contestazione tra le parti.

7. Oltre alle attività sopra riportate, sono a carico dell'I.A.:

- la fornitura, presso tutti i refettori distaccati, dei generi necessari al condimento (a puro titolo esemplificativo: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, limone, ecc..) nonché la fornitura di acqua oligominerale o minerale nella misura di ½ lt. a testa a pasto;
- l'acquisto e la sostituzione annuale del vestiario del personale (incluso il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale) occorrente per l'espletamento del servizio;
- la fornitura del materiale e dei dispositivi di protezione individuale;
- l'acquisto dei prodotti igienico-sanitari per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature dei Centri Cottura e dei refettori. Le specifiche tecniche dei prodotti nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 29 gennaio 2021 "*Criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene*". I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali e riportare integralmente la relativa etichetta. Per ogni prodotto dovrà essere resa disponibile la scheda tecnica;
- il rinnovo e/o l'integrazione, a seguito dell'aumento di utenti, usura, guasti e rotture,

sottrazioni, danneggiamenti, delle attrezzature, degli arredi, del pentolame, delle stoviglie e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- la tempestiva segnalazione ai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale, sulla eventuale necessità di interventi e/o riparazioni inerenti la manutenzione straordinaria dell'immobile;
- la fornitura dei contenitori per il trasporto dei pasti, rispondenti ai criteri impartiti dalla vigente normativa in materia, e la manutenzione degli stessi;
- fornitura, ove necessaria, di carrelli termici o *self-service* opportunamente protetti e rispondenti alle vigenti normative in materia;
- i mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti e relative spese;
- interventi di affilatura dei coltelli utilizzati nei Centri Cottura per la lavorazione ed il porzionamento degli alimenti da effettuarsi al bisogno e comunque almeno due volte all'anno (inizio di ogni anno scolastico e durante le vacanze natalizie);
- le spese per assicurazione del personale dell'I.A. addetto al Servizio nonché per eventuali responsabilità verso terzi;
- la formazione, l'aggiornamento e l'addestramento del personale secondo quanto previsto dalla normativa vigente sul sistema HACCP e attestazione per la preparazione pasti per intolleranze alimentari (es: celiachia ecc…), compresi eventuali incontri organizzati dall'Amministrazione Comunale ed i Servizi Scolastici Educativi;
- la piena osservanza per tutta la durata del Servizio della normativa riguardante la sicurezza sui lavoratori (D.Lgs. 81/2008 e succ. mod. ed int.);
- controllo semestrale del materiale per la cassetta del primo soccorso per tutti i sei Centri Cottura e per le dodici zone ricevimento pasti e integrazione del contenuto della stessa;
- la totale responsabilità nei confronti dei fornitori;

8. L'I.A. è responsabile per:
- la redazione e trasmissione ai Servizi Scolastici Educativi, di un rapporto annuale sull'andamento del Servizio, sulle attività svolte, sui problemi rilevati e sui risultati raggiunti;
- le comunicazioni nei confronti dell'Amministrazione Comunale su ogni aspetto relativo al Servizio appaltato, con specifico riferimento ad eventuali problematiche rilevate o verificatesi;
- incontri periodici con l'Amministrazione Comunale, i rappresentanti dei genitori e del personale scolastico riuniti nel *Comitato Mensa*;
- garantire in base a parametri omogenei, l'efficacia, l'uniformità e l'efficienza dei Servizi presso tutte le sedi di svolgimento. Le prestazioni relative all'affidamento in oggetto dovranno essere assolte secondo le norme del presente capitolato e attenendosi scrupolosamente a tutta la normativa di riferimento vigente, che qui si intende tutta tacitamente richiamata, e a quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel periodo di esecuzione del contratto.

9. Inoltre l'Impresa Aggiudicataria:
- si impegna a realizzare, tutte le proposte, i progetti, le iniziative, le azioni, di cui si sia assunta l'onere in sede di offerta, nei tempi indicati;
- si impegna a fornire ai competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale l'elenco del personale impegnato nei vari servizi con specifiche relative alle mansioni assegnate e dei titoli professionali;
- si impegna a fornire l'indicazione del Laboratorio di analisi convenzionato con l'I.A.

medesima, per i controlli di ordine batteriologico e chimico.

10. L'elencazione di cui ai commi precedenti è stata riportata a puro titolo indicativo e non esaustivo, in quanto tutte le spese, nessuna esclusa, strumentali, riconducibili all'oggetto e necessarie alla realizzazione dei servizi oggetto del Servizio, secondo le diverse specifiche modalità organizzative richieste dall' Amministrazione Comunale, sono interamente a carico dell'I.A. Fa altresì carico all'I.A. ogni altro compito ed adempimento, se pur non espressamente previsto, sia comunque funzionale al Servizio oggetto di affidamento.

11. Restano ad esclusivo carico dell'Amministrazione Comunale la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e delle reti di adduzione degli impianti. Ogni altra prestazione necessaria alla realizzazione del Servizio deve intendersi a carico dell'I.A..

ARTICOLO 10 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

1. Il Servizio e le attività ed operazioni ad esso connesse, viene svolto presso locali di proprietà dell'Amministrazione Comunale che vengono consegnati all'I.A. in comodato per tutta la durata dell'appalto, nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio. Di tali condizioni la ditta assume piena conoscenza mediante sopralluogo ed apposita dichiarazione sottoscritta al momento della firma del contratto. Detta dichiarazione, con la sottoscrizione da parte dell'I.A., equivale a dichiarazione di conoscenza dello stato dei luoghi e di accettazione degli immobili ceduti in comodato.

2. In merito ai Centri Cottura sono da tenere presenti le seguenti specifiche:

Presso il Centro Cottura di Camucia (Via Spartaco Lavagnini, n. 2) le attività di preparazione dei pasti sono svolte da personale dipendente del Comune di Cortona, pertanto le attività ed i servizi a carico dell'I.A. funzionali al Servizio Ristorazione Scolastica risultano essere i seguenti:

- fornitura derrate alimentari e non alimentari;
- servizio consulenza alimentare;
- servizio assistenza tecnica;
- servizio di disinfestazione e derattizzazione;
- fornitura prodotti e attrezzature per pulizia e sanificazione;
- servizio smaltimento rifiuti e raccolta differenziata;
- servizio coordinamento delle attività;
- servizio di trasporto pasti;
- sostituzione dei cuochi comunali con personale qualificato/cuochi, con disciplina dettata ai sensi del presente Capitolato;
- fornitura annuale vestiario.

Sono a carico dell'I.A. tutte le attività e le forniture, connesse e complementari, propedeutiche o comunque funzionali a garantire il corretto svolgimento dei Servizio ancorché non espressamente indicate ma strettamente necessarie all'esecuzione del servizio nei limiti dell'oggetto dell'appalto."

I Centri Cottura di:
Cortona (via Maffei)
Terontola (Via Belov)
Fratta (SS. di Fratta)
Montecchio (Loc. Montecchio del Loto)

Mercatale (via Pietro Da Cortona)
sono messi a disposizione dell'I.A. a titolo di comodato d'uso gratuito e sono gestiti direttamente dall'I.A. avvalendosi di proprio personale dipendente.

Refettori Scolastici
All'interno dei Plessi Scolastici decentrati sul territorio comunale sono ubicati i refettori scolastici le cui modalità di gestione sono dettagliate nel presente Capitolato e suoi allegati.
Oltre alle attività connesse alla somministrazione dei pasti, dovranno essere eseguite le altre operazioni relative alla refezione: allestimento tavoli, sporzionamento (ripartizione delle vivande o cibo) servizio ai tavoli, riordino e pulizia, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate, fornitura dei materiali di pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature.

3. L'amministrazione Comunale si riserva la possibilità di affidare in gestione ulteriori centri cottura nel caso in cui se ne presenti la necessità a seguito di diminuzione del personale comunale dipendente o per diversa organizzazione del Servizio.
L'I.A. ha l'obbligo di prendere in carico la nuova gestione con il prezzo a pasto offerto in sede di gara, senza che il medesimo possa vantare alcuni diritto di compenso maggiorato.
A tale scopo, nella tabella che segue, viene dettagliato il personale dipendente dell'Amministrazione in servizio presso il Centri Cottura di Camucia (Via Spartaco Lavagnini, n. 2) a far data da settembre 2026:

Esecutori cucinieri
1
2
3
4

4. L'I.A. provvede con proprio personale, a svolgere le attività ed operazioni contemplate dal Servizio esclusivamente nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.
L'I.A potrà utilizzare i macchinari e le attrezzature di proprietà comunale, in dotazione ai Centri Cottura ed ai refettori scolastici distaccati.
Compete all'I.A. un generale dovere di verifica dei requisiti di corretta gestione di tali strutture e di svolgimento della manutenzione ordinaria sulle stesse e, in generale, un obbligo di dotazione di ogni strumentazione, macchinario o impianto, necessario a garantire la conformità e la facilità di lavorazione. L'I.A. garantisce la massima cura nell'uso e conservazione delle attrezzature, dei macchinari e dei locali di proprietà comunale, sostenendo direttamente ogni relativo onere per la loro corretta efficienza.
L'I.A. verificherà costantemente la funzionalità dei macchinari e delle attrezzature, nonché la loro rispondenza a norma di legge, essendo a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria per garantirne l'efficienza. L'I.A. è direttamente responsabile nei confronti di operatori, utenti del servizio, immobili e terzi, per eventuali danni, infortuni, o quant'altro possa capitare a causa delle attrezzature, dei macchinari e degli impianti, nei limiti della propria condotta e qualora ciò sia dipeso da mancata manutenzione ordinaria.. L'I.A. dovrà comunque tenere libero il Comune da ogni e qualsiasi azione o rivalsa.
Resta inteso che per l'uso delle attrezzature e dei locali nulla e dovuto all'Amministrazione Comunale, in quanto si ritiene compensato in quota parte nel prezzo dell'offerta.

5. L'I.A. dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti nel caso in cui, per gravi e

comprovati motivi non fossero utilizzabili le strutture messe a disposizione dal Comune. L'I.A. dovrà procedere prontamente con una riorganizzazione del Servizio, dirottando sulle altre strutture disponibili e rimodulando i relativi servizi.

6. Le strutture affidate dall'Amministrazione Comunale affidataria del *Servizio* all'I.A. devono essere da questa utilizzate solo ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'I.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

7. Al termine del periodo contrattuale, l'I.A. riconsegnerà all'Amministrazione Comunale i Centri Cottura, i centri di refezione scolastica distaccati e loro locali accessori, nelle condizioni di usura normalmente ammesse per l'uso cui gli stessi sono destinati. Le attrezzature, gli arredi, e quant'altro fornito dall'I.A. resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 11 - TITOLI AUTORIZZATIVI AI FINI IGIENICO-SANITARI

1. Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'I.A. per l'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato, deve provvedere all'intestazione di tutti i titoli autorizzativi, o comunque denominati, previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti in materia, relativamente ai Centri Cottura ed ai punti di refezione scolastica distaccati. Fa eccezione il Centro Cottura di Camucia - Via Spartaco Lavagnini, n. 2.

2. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie viene fatto riferimento a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene", dai Regolamenti locali d'Igiene e dalle normative vigenti in materia, nonché alle eventuali e successive modifiche ed integrazioni che in materia interverranno nel corso di realizzazione dell'affidamento.

3. L'I.A. è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta, gli oli esausti ed i grassi animali e vegetali residui da cottura, nel rispetto delle normative vigenti in materia.
L'I.A. dovrà pertanto tenere il Registro di carico e scarico degli oli esausti e i titoli che attestano il rapporto con il soggetto autorizzato al ritiro. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi di vigilanza igienico-sanitaria o tecnici preposti.

4. L'I.A. assumerà nella propria responsabilità ogni onere inerente il mantenimento e l'aggiornamento dei titoli autorizzativi, oltre ad ogni obbligo ed onere di Legge, ivi compresi quelli stabiliti dal sistema HACCP , in ordine ai quali la ditta risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza.
L'I.A. dovrà pertanto dotarsi dei piani di autocontrollo per le strutture di produzione, i punti di refezione e distribuzione ed il trasporto. Dovrà inoltre garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornale le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici. I piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente.
L'I.A. dovrà altresì provvedere ad una puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni ricoperte e provvedere ad una assidua vigilanza sui comportamenti

e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di Legge e dei contenuti dei piani di autocontrollo.
La ditta, assume il ruolo di soggetto gestore dei Centri Cottura affidati e ove è presente esclusivamente personale dell'I.A., nonché di Responsabile di tutti gli adempimenti in materia di HACCP.
Le spese derivanti dall'applicazione del presente articolo sono a completo carico dell'I.A..

ARTICOLO 12 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. E' a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei Centri Cottura e dei punti distaccati di refezione scolastica e locali accessori, le attrezzature e gli impianti.

2. Con manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni di manutenzione preventiva programmata e eventuale manutenzione correttiva a guasto che consentano di assicurare nel tempo la funzionalità delle strutture, degli impianti e delle apparecchiature, ivi compreso le pulizie periodiche e la pulizia dei locali in sede di apertura delle mense dopo la pausa estiva ed al termine dell'anno scolastico.

3. Le manutenzioni dovranno essere effettuate mediante personale specializzato e/o tramite ditte esterne specializzate e qualificate nel settore. Gli interventi di manutenzione dovranno essere registrati in un apposito registro, da conservare in ogni singola struttura, il quale potrà essere visionato e controllato da parte dell'Amministrazione Comunale.

4. Al termine di ciascun anno scolastico l'I.A. ha l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione Comunale il resoconto degli interventi di manutenzione effettuati e delle sostituzioni effettuate.

5. La manutenzione riguarderà:

A) Attrezzature

a.1) Nello specifico, per manutenzione preventiva ordinaria programmata si intende il complesso di attività di verifica periodica, di controllo, di messa a punto e sostituzione di parti di ricambio e parti soggette ad usura atte a prevenire i guasti ed a mantenere in condizioni di adeguata funzionalità e di massima efficienza le apparecchiature oggetto dell'appalto; la manutenzione è organizzata ed eseguita secondo un piano prestabilito fondato su quanto prescritto nei libretti d'uso degli apparecchi, su previsioni, procedure di controllo, ed utilizzo di dati di funzionamento storici.

a.2) In caso di avaria o guasto l'I.A. si impegna a ripristinare la funzionalità dell'apparecchiatura.

a.3) L'I..A. dovrà sostituire le parti e le componenti necessarie per il corretto funzionamento delle attrezzature utilizzando ricambi originali o comunque compatibili e certificati sotto la responsabilità dell'I.A. che esegue gli interventi.

a.4) L'I.A. è inoltre tenuta a sostituire le attrezzature mobili (a titolo puramente esemplificativo affettatrici, tritacarne, frullatori, frigoriferi, carrelli, bilance, forni, mobili contenitori, bollitori, ecc.) che per qualsiasi motivo si dovessero guastare definitivamente e necessari alla preparazione dei pasti. In caso di temporaneo non funzionamento di attrezzature l'I.A. è tenuta ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive.

B) Locali e impianti

b.1) Per manutenzione ordinaria dei locali si intendono tutti quegli interventi che consistono in riparazioni, sostituzioni o comunque tutte le operazioni tendenti a mantenere pienamente funzionale la struttura. Il concessionario ha l'obbligo di predisporre il piano di manutenzione ordinaria e di gestire gli interventi di manutenzione stessa sulle parti edilizie per una corretta e diligente conduzione della struttura, che ne garantiscano l'efficienza e la durata nel tempo.

b.2) Servizio di assistenza tecnica

Relativamente alle cucine ed alle attrezzature ed in generale a tutta la strumentazione posta a servizio del risultato da raggiungere, è richiesto di assicurare un servizio di manutenzione, cura, riparazione degli strumenti suddetti denominato assistenza tecnica. L'I.A. opera a proprio completo carico ed onere e non prevede compensi aggiuntivi, correlazioni con lo stato dei beni, legami con lo stato di conservazione o altre forme di ristoro o legame con lo stato attuale.

L'assistenza tecnica deve essere garantita per le attrezzature dei Centri Cottura di Camucia, Cortona, Fratta, Mercatale, Montecchio e Terontola e per tutte le zone di ricevimento pasti e refettori scolastici.

L'assistenza tecnica dovrà essere svolta per tutte le attrezzature piccole, medie e grandi (es. tritacarne-tritatutto-frigo-congelatori-lavastoviglie-forno-ecc.) come segue:

- In via ordinaria prima dell'inizio di ogni anno scolastico
- In via straordinaria a chiamata ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità. L'intervento dovrà essere tempestivo e comunque dovrà essere effettuato entro le ore 9,00 del giorno lavorativo successivo alla chiamata.
- Fornitura di pezzi di ricambio
- Fornitura di nuove attrezzature uguali o similari, e comunque non di capacità inferiore a quelle da sostituire, in caso di guasto irreparabile delle attrezzature esistenti.

6. Restano, altresì, in capo all'I.A. tutte le spese e gli oneri sia di natura ordinaria che si renderanno necessari per garantire il rispetto delle vigenti normative in materia di igiene, salute e sicurezza, sia in ordine alle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 che in ordine al D.P.R. 151/2011.

7. Resta inteso che l'I.A. dovrà effettuare il controllo visivo della parte impiantistica e edile atta a verificare che gli impianti siano nelle normali condizioni operative e che non presentino danni evidenti accertabili tramite esame visivo, al fine di garantire la continuità d'esercizio, anche attraverso attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza degli impianti, comportanti anche la sostituzione di parti non significative. Dall'esame visivo scaturisce la pronta segnalazione di eventuali malfunzionamenti e/o guasti da comunicare al Comune.

C) Manutenzione Straordinaria

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico del Comune, ad eccezione di quelli causati da negligenza dell'I.A. nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

Per manutenzione straordinaria degli impianti si intendono gli interventi che comportino la modifica di intere apparecchiature/dispositivi e di loro parti significative che si siano danneggiate, nonché la parziale sostituzione o il potenziamento degli impianti esistenti.

Durante il corso dell'appalto l'I.A. ha il compito di evidenziare e segnalare in modo

tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti i locali e gli impianti, esclusi tutti gli arredi e le attrezzature, che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

ARTICOLO 13 – PRESTAZIONI ACCESSORIE DI CONTINUITA' OPERATIVA

1. Al fine di garantire la continuità, regolarità ed efficienza del servizio di ristorazione scolastica, l'I.A. è tenuta ad assicurare, su richiesta del Comune, lo svolgimento di servizi di supporto e sostituzione del personale comunale addetto ai servizi di refezione scolastica (Centro Cottura e punti decentrati di refezione).

2. In tal caso il servizio verrà svolto alle seguenti condizioni:

- sostituzione con personale appartenente allo stesso profilo professionale del personale comunale da sostituire, qualificato ed adeguatamente formato rispetto alle mansioni da svolgere;
- tariffazione su base oraria di effettivo svolgimento del Servizio, applicando la tariffa oraria degli operatori con CCNL applicabile;
- svolgimento del suddetto servizio con un minimo equivalente ad almeno due ore giornaliere;
- assicurazione del servizio durante il periodo di svolgimento del Servizio di mensa scolastica;
- previsione di un tetto massimo pari ad un valore di euro 124.935,25 oltre IVA non soggetto a ribasso. Si precisa che il valore per le prestazioni accessorie è pari ad un massimo di € 24.987,05 annue (124.935,25 per 5 anni), corrispondente a 1255 ore annue calcolate al costo orario di € 19,91 relativo al mese di settembre 2026 Provincia di Firenze in base al livello 6 CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo vigente, costo che potrà essere aggiornato in base agli incrementi contrattualmente previsti, pur non potendo superare l'importo di € 24.987,05 oltre I.V.A. annuo.

3. Tale attività costituisce prestazione accessoria, complementare e strettamente connessa all'oggetto principale dell'appalto, in quanto funzionale a garantire l'unitaria organizzazione del servizio, l'uniformità degli standard qualitativi, il coordinamento operativo dei Centri Cottura e la continuità produttiva nell'ambito del medesimo ciclo di preparazione e distribuzione dei pasti.

4. L'importo relativo alle prestazioni accessorie di continuità operativa costituisce importo stimato e non garantito, attivabile esclusivamente in funzione delle effettive esigenze dell'Amministrazione, senza diritto dell'I.A. al raggiungimento dell'importo presunto.

ARTICOLO 14 - ULTERIORI SERVIZI FORNITI DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. L'Amministrazione Comunale ha adottato un sistema di monitoraggio continuo dei livelli di soddisfazione dell'utenza. L'I.A. ha l'onere di condurre rilevazioni periodiche per monitorare il grado di soddisfazione dell'utenza, con particolare riferimento ai prodotti alimentari e alle pietanze proposte nel menù giornaliero. Il sistema consente di individuare gli interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità totale del servizio. Di tali rilevazioni dovrà essere trasmesso report all'ufficio servizi scolastici educativi.

2. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utenza e la realtà servita. L'I.A. dovrà condurre tale rilevazione e collaborare con i soggetti incaricati dall'Amministrazione per tutti gli aspetti legati al servizio.

TITOLO III	PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

+-

ARTICOLO 15 - PERSONALE ADDETTO

1. L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

2. Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'I.A. si avvale di personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché sulla preparazione degli alimenti per le diete speciali. Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

3. In particolare dovranno essere previste le seguenti figure:

A) Responsabile coordinatore del Servizio

a.1) L'I.A. prima dell'avvio del Servizio dovrà indicare il Responsabile coordinatore del Servizio. Il Responsabile coordinatore deve essere dipendente della Ditta, avere un percorso professionale e formativo nel settore dell'alimentazione ed una anzianità lavorativa, in qualità di coordinatore, maturata nei servizi di ristorazione collettiva per almeno 5 anni.

a.2) Il Responsabile coordinatore del Servizio costituirà la persona deputata dall'I.A. a sovrintendere il Servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale, la Azienda USL ed i Comitati Mensa.
Il Responsabile coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dall'Amministrazione Comunale per il controllo sull'andamento del Servizio.
Al Responsabile coordinatore, saranno fatte tutte le comunicazioni da parte dell'Amministrazione Comunale, comprese quelle urgenti circa variazioni improvvise al *Servizio*. La comunicazione, anche verbale (alla quale in questo caso dovrà seguirne tempestivamente una scritta), avrà valore di comunicazione all'I.A. e deve intendersi quindi come presentata direttamente all'Impresa.

a.3) Il Responsabile coordinatore del Servizio dovrà essere dotato di cellulare di riferimento e deve essere reperibile tutti i giorni h24, compresi i giorni festivi.

B) Dietista/Nutrizionista

b.1) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il nominativo del professionista con il ruolo di Dietista/Nutrizionista che deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione ed esperienza maturata nei servizi di ristorazione collettiva per almeno 5 anni.
In particolare il/la Dietista/Nutrizionista:

- dovrà essere referente/responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale con capacità di rappresentare l'I.A. e mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale, la Azienda USL ed i Comitati Mensa;

• dovrà predisporre su richiesta dell'Amministrazione Comunale il menù per il servizio di ristorazione scolastica ed eventuali aggiornamenti nonché il relativo ricettario compreso quello tecnico con le grammature;
• dovrà garantire la predisposizione, entro 3 giorni dalla comunicazione da parte dei Servizi Scolastici Educativi, delle diete speciali per motivi di salute o etico/religiosi nel rispetto di quanto indicato al successivo Articolo 28 e di quanto indicato nel protocollo delle diete speciali adottato dal Comune di Cortona ed illustrato nell'allegato C) al presente Capitolato (salvo eventuali proposte migliorative della gestione dei pasti speciali offerte in sede di gara ed applicabili al Servizio).
• garantire l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali;
• garantire la formazione di tutto il personale impegnato a vario titolo nel Servizio di Ristorazione Scolastica oggetto del presente appalto;
• tenere rapporti con i Servizi Scolastici Educativi, con i componenti dei Comitati Mensa ed interfacciarsi con i competenti Dipartimenti dell'Azienda USL Toscana Sud Est;
• supportare l'Amministrazione Comunale ed il personale dell'I.A. nella realizzazione di eventuali progetti di educazione alimentare, con disponibilità ad incontri periodici con il personale scolastico e le famiglie utenti del Servizio;

b.2) Tale figura dovrà essere dotata di cellulare di riferimento e deve essere reperibile tutti i giorni h24, compresi i giorni festivi. In caso di assenza o impedimento, l'I.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta ai Servizi Scolastici Educativi.

b.3) L'I.A. dovrà fornire ai Servizi Scolastici Educativi il curriculum del professionista individuato e tutti i recapiti utili.

C) Referente di Centro Cottura
c.1) L'I.A. prima dell'avvio del Servizio dovrà indicare per ogni Centro Cottura, la figura di un cuoco responsabile dell'organizzazione e del coordinamento. Tale figura dovrà inoltre essere sempre reperibile per l'Amministrazione Comunale.
Tale figura ha funzioni di coordinamento e di supervisione riguardo le attività di competenza del Centro di Cottura (sicurezza, igiene, ecc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Tale figura dovrà avere una esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione scolastica.

D) Responsabile produzione diete speciali
d.1) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare per ogni Centro Cottura, la figura di un cuoco con funzioni di responsabile del coordinamento, produzione e veicolazione delle diete speciali nel rispetto del protocollo assunto da parte dell'Amministrazione Comunale e specificato nell'allegato C al presente Capitolato (salvo eventuali proposte migliorative della gestione dei pasti speciali offerte in sede di gara ed applicabili al Servizio).

E) Referente per i centri distaccati di refezione scolastica
e.1) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare presso ogni centro distaccato di refezione scolastica, la figura di un Referente del plesso e del suo sostituto per la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo HACCP e per gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

F) Personale addetto ai Centri Cottura *(ad esclusione del Centro Cottura con personale dipendente comunale)*
L'I.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare presso i Centri Cottura affidati in gestione, proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
Il numero minimo di personale da impiegare è quello richiesto dall'Amministrazione Comunale e riportato nelle tabelle allegato B.1) allegata al presente Capitolato, integrato con le unità di personale proposte dall'I.A. in sede di offerta tecnico-qualitativa.

G) Personale addetto al trasporto e consegna pasti *(veicolato)*
L'I.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i punti di refezione scolastica distaccati, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
Il numero minimo di personale da impiegare è quello richiesto dall'Amministrazione Comunale e riportato nella tabella allegato B.2) al presente Capitolato, integrato con le unità di personale proposte dall'I.A. in sede di offerta tecnico-qualitativa.

H) Personale addetto alla somministrazione dei pasti
L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
Il numero di personale impiegato deve essere coerente con i tempi le modalità di somministrazione richieste dall'Amministrazione Comunale indicate nell'allegato B.3) al presente Capitolato Speciale, integrato con le unità di personale proposte dall'I.A. in sede di offerta tecnico-qualitativa.

4. L'I.A provvederà a propria cura e spese all'assunzione del personale necessario all'espletamento dei servizi a norma del presente Capitolato, nel numero e con la necessaria formazione professionale, sufficiente a garantire il perfetto funzionamento degli stessi, nell'osservanza delle Leggi in materia igienico-sanitaria e dei contratti collettivi di lavoro.
L'organico del personale in servizio presso i Centri Cottura (*escluso il Centro Cottura con personale dipendente comunale)* presso i punti distaccati di refezione scolastica ed il personale impegnato nel trasporto dei pasti non dovrà essere inferiore a quello richiesto dal presente Capitolato e non inferiore a quello dichiarato in sede d'offerta, per tutta la vigenza contrattuale.
Eventuali modifiche per motivi tecnici o di miglioramento del Servizio dovranno essere concordate con i Servizi Scolastici Educativi.

5. Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente e aggiornato dall'I.A. sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:
- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

6. Il personale impiegato dall'I.A. nella gestione dei servizi descritti nel presente Capitolato e nei suoi allegati dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:
- avere compiuto il diciottesimo anno di età;
- assolvimento dell'obbligo scolastico;
- per il servizio di trasporto pasti occorre: patente tipo B

7. Il personale impegnato sia nella refezione che nel trasporto pasti, compresi gli eventuali sostituti, deve essere in possesso di attestato di frequenza al corso per addetti ad attività alimentari semplici per operatore oppure corso per addetti ad attività alimentari complesse per addetti alla cucina, rilasciato da strutture accreditate ai sensi della DGR Toscana n. 540/2024 e succ. mod. ed int. e sue modifiche e dal D.Lgs. 27/2021.

8. L'I.A. dovrà garantire che tutto il personale impiegato nei Servizi sia adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e succ. mod. ed int. e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D.Lgs. 81/2008, siano stati trattati anche i seguenti argomenti:
- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia
- Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza)
- Differenze tra disinfezione e lavaggio
- Modalità di conservazione dei prodotti
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minore impatto ambientale e dei prodotti ausiliari ecologici; le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

9. L'I.A. è tenuta:
- a fornire al personale dipendente, a proprio carico, tutte le informazioni ed i corsi di aggiornamento necessari per gli adempimenti di cui al D.Lgs. 81/2008.
- ad attuare il piano di sicurezza e di evacuazione in caso di emergenza con proprio personale che dovrà aver frequentato apposito corso come previsto dal D.Lgs. 81/2008.
- a dare piena collaborazione all'Amministrazione Comunale per un corretto coordinamento in caso di emergenza e per mettere in atto le misure di evacuazione ed emergenza nel rispetto del D.Lgs. 81/2008.

10. Tutto il personale impegnato nel presente appalto a vario titolo, entro 6 mesi dall'aggiudicazione definitiva del Servizio deve essere in possesso di certificazione attestante la partecipazione a corso teorico-pratico di "*primo soccorso pediatrico*" di 4 ore conforme al disposto del D.Lgs. 81/2008.

11. Ai fini della sottoscrizione del contratto di appalto deve essere prodotto al Comune di Cortona il piano biennale della formazione di cui sopra. Il programma formativo dovrà prevedere almeno 12 ore di formazione all'anno per ogni operatore di cucina ed almeno 5 ore di formazione all'anno per ogni operatore addetto alla distribuzione e trasporto.

12. L'I.A. è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i Centri Cottura, i refettori e il trasporto pasti, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il proprio personale ed il personale comunale, statale o altro avente diretta causa con i servizi oggetto dell'appalto.
Il personale dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto verso l'utenza. Dovranno

essere evitate discussioni, diverbi e quant'altro possa generare conflitti con l'utenza ed il personale. Ogni richiesta o reclamo da parte dell'utenza dovrà essere trasmessa ai Servizi Scolatici Educativi. Il personale dovrà essere dotato di tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
L'I.A. si impegna a sostituire quel personale che assume comportamenti scorretti e non adeguati al ruolo ricoperto, previa apposita contestazione scritta da parte dei Servizi Scolastici.
Particolare attenzione dovrà essere prestata al comportamento con l'utenza che, per l'età e la sensibilità che la contraddistingue, deve essere in ogni modo tutelata. Non sono ammessi quindi comportamenti che in alcun modo possano essere minimamente equivocati indipendentemente dalle motivazioni dai quali scaturiscano. Qualora fosse appurato, in base a controlli o a segnalazioni, comportamenti di tale tenore, il Comune potrà chiedere l'immediata sostituzione del personale.
In ogni caso l'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'I.A. la sostituzione di personale ritenuto non idoneo, che dovrà avvenire entro un congruo tempo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

13. Prima dell'inizio del servizio l'I.A dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale il Piano Organizzativo del personale distinto per Centro Cottura, centri di refezione scolastica distaccati e trasporto pasti. Il Piano riporterà, oltre l'elenco nominativo del personale in organico, le qualifiche e mansioni, il monte ore giornaliero e settimanale. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale il curriculum professionale.
L'I.A. dovrà garantire per tutto il periodo di gestione, la continuità degli operatori. La stessa continuità di personale dovrà essere garantita nei Centri Cottura, nei punti di refezione scolastica distaccati e nel trasporto dei pasti. Le sostituzioni temporanee dovranno essere effettuate con personale idoneo ed in possesso degli stessi requisiti. Qualsiasi variazione del personale, sia in termini di consistenza numerica e di qualifiche deve essere preventivamente comunicata all'A.C.. Il Comune potrà formulare motivate osservazioni qualora il personale non sia in possesso dei requisiti previsti dal Capitolato o non sia in numero sufficiente a garantire il servizio. L'I.A. dovrà garantire il mantenimento degli standard minimi del servizio anche quando si possa verificare una forte diminuzione del numero dei pasti dovuta a una qualsiasi causa temporanea, pertanto saranno consentite rimodulazioni organizzative purché non venga ridotta la qualità del servizio.

ARTICOLO 16 - RAPPORTO DI LAVORO

1. Il rapporto di dipendenza con l'I.A. deve risultare da regolare contratto di lavoro, stilato nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

2. L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato, in vigore alla data di stipula del contratto, nonché alle condizioni risultanti dalle successive modifiche ed integrazioni che possano intervenire nel corso della vigenza dell'appalto.
L'I.A. è altresì tenuta a dare continuità all'applicazione del CCNL anche in caso di eventuale applicazione della proroga tecnica, nelle more di definizione del procedimento di gara per l'individuazione del nuovo soggetto gestore.

3. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'I.A. deve esibire tutta la documentazione

comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

4. L'Amministrazione Comunale in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze riscontrate, comunicherà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'I.A. deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto successivamente alla dichiarazione dell'Ispettorato del Lavoro della di regolarità da parte l'I.A.

ARTICOLO 17 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessità di armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste dal nuovo contratto, l'I.A. è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, trattandosi di servizi ad alta intensità di manodopera. La mancata assunzione in tutto o in parte di detto personale da parte del soggetto affidatario del servizio, in virtù delle proprie modalità organizzative, è subordinata alla prova da fornire al Comune, il quale, attraverso la presentazione di motivata e comprovata documentazione, ne valuterà la congruità. L' I.A. dovrà presentare un progetto di assorbimento quale proposta attuativa della clausola sociale, rispetto al personale impiegato per la gestione del servizio oggetto del presente affidamento, con riferimento ai lavoratori che beneficeranno della clausola sociale medesima nonché della relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte del Comune durante l'esecuzione del contratto. Ai fini del rispetto della clausola sociale di stabilità occupazionale di cui sopra, il concorrente allega alla documentazione di gara un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale. Il personale utilizzato dal precedente Appaltatore, per il periodo di esecuzione del servizio, è il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

Quanto alle pari opportunità generazionali e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, ai sensi dell'art. 57 e dell'allegato II.3 al D.Lgs. 36/2023, si precisa che:

a- gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta; l'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;

b- gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta sono altresì tenuti, entro sei mesi dalla

conclusione del contratto, a consegnare al Committente una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte; l'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.

Ai sensi del combinato disposto degli artt. 102 e 57 e dell'Allegato II.3 commi 4 e 7 del D.Lgs.36/2023, tenuto conto della peculiarità della prestazione richiesta che prevede l'impiego di personale qualificato, l'operatore economico si impegna ad assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari a 10% delle nuove assunzioni necessarie di occupazione giovanile per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione delle attività ad esso commesse o strumentali; una quota pari al 10% delle nuove assunzioni necessarie di occupazione femminile per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali nonché a garantire il rispetto, per tutta la durata del contratto, degli obblighi previsti dalla legge 12 marzo 1999 n. 68.

ARTICOLO 18 - SUPPORTO ALLE CATEGORIE DEBOLI

1. Verrà valutato sotto tale voce l'inserimento sociale di persone svantaggiate. Creazione di maggiori e stabili opportunità di lavoro per le persone svantaggiate, nonché sinergie, da realizzare mediante accordi con altri Enti Pubblici o privati operanti nel settore degli interventi e dei servizi sociali, da determinare con criteri comparativi. Le stesse dovranno essere aggiuntive rispetto alla clausola sociale prevista nel bando e la valutazione di tale opzione presuppone:

- il riassorbimento di tale personale, al fine di non vanificare per questa via la clausola sociale;
- la non valutazione del personale svantaggiato tra quello valutato nella parte dell'organizzazione del servizio e del personale, per evitare una duplice valutazione di tale aspetto.

2. I criteri di valutazione in sede di gara sono definiti nel Disciplinare.

TITOLO IV	**NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTI-INFORTUNISTICA ED IGIENE SUI LUOGHI DI LAVORO**

ARTICOLO 19 – NORME DI SICUREZZA

1. L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e succ. mod. ed int. ha redatto il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) per il servizio oggetto del presente affidamento, in cui i costi della sicurezza da interferenze sono pari a zero Il documento costituisce allegato agli atti di gara.

2. Il DUVRI è un documento dinamico che le parti si impegnano a rivedere ogni qualvolta le modalità esecutive dell'appalto cambino in maniera tale da modificare il quadro dei rischi da interferenza lavorativa.

Nell'importo di contratto sono compresi tutti i costi riguardanti l'applicazione delle misure di sicurezza a carico dell'I.A. connessi ai rischi relativi alle proprie attività, restando immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

ARTICOLO 20 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI

1. L'I.A. deve fornire annualmente a tutto il personale impiegato nei Servizi oggetto del presente appalto, compreso il personale dipendente del Comune di Cortona, gli indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio ed i dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

a) Personale Centro Cottura:

Il vestiario dovrà essere di qualità, di cotone pesante e resistente e dovrà essere così composto:

- 2 giacche
- 2 casacche
- 3 magliette in cotone tipo polo manica lunga
- 2 pantaloni in cotone
- 4 grembiuli
- 2 copricapo da utilizzare durante le lavorazioni e la distribuzione idonei a contenere la capigliatura
- 1 paio di calzature antiscivolo
- guanti monouso
- guanti anti taglio ed ogni altro indumento utile a garantire la sicurezza del personale e l'igiene degli alimenti.

Dovranno essere previsti per i lavori di pulizia e sanificazione, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

b) Personale addetto ai centri distaccati di refezione scolastica:

Il vestiario dovrà essere di qualità, di cotone pesante e resistente e dovrà essere così composto:

- camice di colore chiaro
- grembiule di colore chiaro con pettorina
- copricapo da utilizzare durante le lavorazioni e la distribuzione idonei a contenere la capigliatura
- calzature antiscivolo
- guanti e/o quanto sia necessario per le fasi di sporzionamento e somministrazione.

2. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e di colore diverso per i lavori di pulizia e sanificazione.

3. L'I.A. dovrà inoltre mettere a disposizione di tutti gli addetti (compreso il personale comunale):

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di sanificazione;
- guanti anallergici monouso per tutte le operazioni di monda, porzionatura delle carni crude e cotte, preparazione di piatti freddi, alloggiamento del cibo nei contenitori *gastro-norm* da sostituire tra un'operazione e l'altra;
- guanti anallergici monouso per la distribuzione nei refettori e comunque in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate quali la preparazione di piatti freddi (formaggi, prosciutti, insalate di riso, ortaggi crudi, ecc.);

4. La dotazione del vestiario da lavoro deve essere personale e deve essere fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario. Gli indumenti devono riportare il nome dell'I.A. e consentire l'Identificazione del dipendente. Si precisa che i capi d'abbigliamento, prima dell'effettuazione dell'acquisto da parte dell'I.A., dovranno essere concordati con il Responsabile coordinatore del Servizio, con i Servizi Scolastici Educativi e con il personale destinatario.

5. La I.A. è tenuta a fornire vestiario monouso, consistente in camici, cuffie e sovra-scarpe, ai Centri Cottura (compreso i Centri Cottura a gestione comunale) ed ai centri distaccati di refezione scolastica.
Il vestiario monouso deve essere obbligatoriamente fatto indossare ad eventuali figure esterne autorizzate all'ingresso presso i Centri Cottura o i punti distaccati di refezione o al personale addetto alla vigilanza ed ispezione.

ARTICOLO 21 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. L' I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dalla Amministrazione Comunale.

2. La I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

3. La I.A. dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione Comunale deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

ARTICOLO 22 - SOPRALLUOGO PER COMUNICAZIONI DEI RISCHI E SOTTOSCRIZIONE DI APPOSITO VERBALE

1. L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Comune di Cortona, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto, per la presa visione dei luoghi e la presa in carico delle attrezzature e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- di aver preso visione, ed eventualmente integrato ove concordemente ritenuto opportuno, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), elaborato dal Datore di lavoro Committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81 e succ. mod. ed int.

ARTICOLO 23 - RISPETTO NORME E REGOLAMENTI

1. E fatto divieto al personale della I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del Servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato.

2. La I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e refezione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO V	**PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI** **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ARTICOLO 24 – RILEVAZIONE PASTI

1. Spetta al personale dell'I.A. la rilevazione giornaliera delle presenze degli utenti del Servizio (compreso il personale docente e non docente avente diritto), ed a comunicarne il numero ai Centri Cottura di competenza. I dati devono essere distinti tra alunni ed adulti e devono essere specificate eventuali necessità di diete speciali, diete etico-religiose, diete in bianco.
Il personale dell'I.A. dovrà tenere un comportamento atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole.

2. L'Amministrazione Comunale per la registrazione delle presenze è dotata del software gestionale E.Civis della Soc. Project srl che prevede la registrazione informatizzata delle presenze a mensa attraverso la trasmissione telematica del flusso giornaliero dei dati. Con lo stesso applicativo dovranno essere rilevate quotidianamente anche le presenze nominative dei bambini e degli adulti che hanno un regime alimentare speciale debitamente documentato.
La rilevazione è a carico dell'I.A. che, per ogni singolo plesso scolastico, provvederà agli adempimenti necessari alla rilevazione e trasmissione dei dati sia al Centro Cottura di competenza, sia all'Ufficio Servizi Scolastici. Come riportato al precedente articolo 9 (comma 6 lett. a) sono a carico dell'I.A.:

- i costi relativi all'acquisto dell'*hardware* e/o *devices* necessario alla rilevazione delle presenze dai singoli punti di refezione e la trasmissione ai Centri Cottura e all'Ufficio Servizi Scolastici e il relativo servizio assistenza;
- la formazione del personale addetto alla rilevazione e trasmissione dei dati, sia per l'utilizzo dell'*hardware* e/o *devices* sia per l'utilizzo del software gestionale
- ogni altra spesa ed onere spesa necessario all'attivazione e funzionamento del servizio.

3. In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti, sono possibili inconvenienti accidentali (a puro titolo esemplificativo caduta del vassoio, del piatto, ecc..) è necessario che l'I.A. adotti misure tali a garantire che nessun utente rimanga senza il pasto e che le porzioni rispettino le grammature dovute, adottando strategie come ad esempio aumento delle porzioni rispetto agli ordinativi. Tali porzioni non comporteranno un

onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

4. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

ARTICOLO 25 – STRUTTURA DELLA GIORNATA ALIMENTARE

1. Per i Nidi d'Infanzia la giornata alimentare si compone:
colazione: Progetto "*Frutta a colazione*"
pasto principale composto da:
antipasto di verdure crude (inizialmente una volta alla settimana, successivamente potrebbe essere proposto anche tutti i giorni),
un primo
un secondo
un contorno (caldo o freddo)
pane
frutta fresca di stagione
acqua oligominerale da fornire in vetro con tappo a vite nella quantità di lt. 1 ogni 3 pasti
merenda

2. Per la Scuola dell'Infanzia la giornata alimentare si compone:
colazione Progetto "*Frutta a colazione*"
pasto principale composto da:
antipasto di verdure crude (inizialmente una volta alla settimana, successivamente potrebbe essere proposto anche tutti i giorni),
un primo
un secondo
un contorno (caldo o freddo)
pane
frutta fresca di stagione
acqua oligominerale da fornire in vetro con tappo a vite nella quantità di lt. 1 ogni 2 pasti

3. Per la Scuola Primaria la giornata alimentare si compone:
pasto principale composto da:
antipasto di verdure crude (inizialmente una volta alla settimana, successivamente potrebbe essere proposto anche tutti i giorni),
un primo
un secondo
un contorno (caldo o freddo)
pane
frutta fresca di stagione
acqua oligominerale da fornire in vetro con tappo a vite nella quantità di lt. 1 ogni 2 pasti.

ARTICOLO 26 – MENÙ E GRAMMATURE

1. La preparazione dei pasti dovrà avvenire in conformità a quanto specificato ed indicato nel menù in vigore per il Comune di Cortona, così come approvato e validato dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL Toscana Sud Est (U.F. Igiene pubblica e nutrizione).

2. Le grammature devono tenere conto delle fasce di età dell'utenza a cui i pasti sono

destinati e sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento. Tali scarti non concorrono a determinare il quantitativo dovuto che risulta quindi da determinare alla luce dei quantitativi programmati, delle effettive presenze e degli eventuali scarti sopra indicati.

3. Il menù, il ricettario e le grammature sono riportate nell'allegato B.5) al presente Capitolato.

4. L'I.A. deve adottare (salvo le variazioni/modifiche che potranno essere richieste) il menu di tipo autunnale/invernale ed il menu primaverile/estivo.
I menù ed i ricettari sono approvati dal Dipartimento Nutrizione e Igiene degli alimenti dell'Azienda USL Toscana Sud Est, riportanti una descrizione analitica l'indicazione calorica e nutrizionale e sulla base delle seguenti indicazioni generali:
- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti;
- differenziazioni: per bambini dei Nidi d'Infanzia e della Scuola dell'Infanzia e per gli alunni della Scuola Primaria, nonché al personale docente e non docente autorizzato.

5. Il menù è suddiviso in menù invernale e menù estivo:
- il menù estivo sarà adottato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 01 aprile fino alla fine dell'anno scolastico;
- il menù invernale sarà adottato dal 01 novembre al 31 marzo.

La struttura del menù giornaliero potrebbe subire variazioni a seguito di specifiche esigenze a seguito di diete speciali per patologie/intolleranze e diete personalizzate per motivi di carattere etico-religioso e culturale.

6. I tipi e le caratteristiche dei viveri, nonché la loro preparazione, dovranno essere conformi a quelli precisati nelle disposizioni dell'allegato A "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*" documento da intendersi indicativo e non esaustivo. Nella preparazione e distribuzione dovranno essere seguite le "*Linee di indirizzo nazionale per la refezione scolastica*", a cura del Ministero della Salute-Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti e le " *Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana".*

7. In occasione di festività e ricorrenze particolari potrà essere richiesto di implementare il pasto con dolci caratteristici (senza che ciò debba comportare oneri aggiuntivi per l'Amministrazione). A puro titolo esemplificativo, in occasione delle vacanze natalizie, carnevale e vacanze pasquali potranno essere offerti i dolci tipici come in occasione dell'ultimo giorno di scuola. Dovrà essere prestata particolare attenzione per la salvaguardia delle intolleranze e/o allergie alimentari.

8. Per particolari progetti alimentari in corso d'anno scolastico potranno essere inoltre richiesti all'I.A. menù speciali e/o integrazioni del menù esistente con preparazioni caratteristiche correlate alle iniziative (es. *giornata etnica*, *giornata della celiachia*, *giornata delle produzioni tipiche*).
In tali giornate la preparazione del pasto dovrà avvenire esclusivamente a base dei generi alimentari caratterizzanti la tematica. L'I.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

9. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere in qualunque momento di sostituire,

qualora lo ritenga necessario per rispondere alle esigenze dell'utenza, una o più ricette o pasti del menù con altri valutati adeguati e comunque similari. Opera in tal senso un preavviso per la variazione non inferiore a quindici giorni.

ARTICOLO 27 – VARIAZIONI AL MENÙ

1. Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione rispetto alla stagionalità dei prodotti e differenziazione tra menù invernali o estivi) che a seguito delle risultanze dell'indagine sul gradimento da parte dell'utenza, o a seguito di confronto e valutazione in sede di Comitati Mensa.

2. E' consentita in via eccezionale, temporanea e previa tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, una variante al menu previsto nei seguenti casi:

- guasto imprevisto ed improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili o interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- interruzione temporanea della produzione per varie cause, quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate a seguite delle analisi ispettive da parte delle Autorità competenti.

3. Ogni variazione dovrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione e successiva autorizzazione alla predisposizione di un menù alternativo da parte dei Servizi Scolastici Educativi.
I menu adottati per la refezione scolastica ed in vigore alla data di stesura del presente Capitolato, non sono da intendersi fissi per tutta la durata dell'appalto, ma potranno essere variati o totalmente sostituiti, in corso d'opera, su richiesta della Amministrazione Comunale.

4. In caso di sciopero del personale dell'I.A., la stessa è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta dell'Amministrazione Comunale, la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

5. Le eventuali richieste di deroga alla fornitura dei prodotti previsti dal menù o offerti in sede di gara devono essere circostanziate ed adeguatamente documentate. In particolare l'I.A. dovrà informare l'Amministrazione Comunale circa le temporanee ed eccezionali condizioni, indipendenti dalla propria volontà che hanno portato alla mancata fornitura dimostrando di aver ricercato ogni possibile soluzione anche ricorrendo alla richiesta del prodotto a fornitori non abituali.

ARTICOLO 28 – MENÙ PER DIETE SPECIALI

1. L'impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dagli utenti per motivi di allergie alimentari, per patologie di diversa natura o per motivi etico/religiosi.

2. L'I.A. dovrà provvedere alla predisposizione, preparazione e somministrazione delle diete speciali agli utenti nei casi in cui siano riconducibili alle seguenti categorie:

- *diete speciali,* a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria
- *diete speciali* legate a motivi etici religiosi

• *diete leggere (in bianco)* in caso di indisposizione temporanea, a semplice richiesta da formularsi da parte del genitore e per non più di cinque giorni consecutivi.

3. I menù per gli utenti che devono seguire uno speciale regime alimentare dovranno essere predisposti tenendo conto delle indicazioni dei medici e nel rispetto delle richieste degli utenti.
Non potranno essere accettate richieste che provengono direttamente dalle famiglie o da personale dei plessi scolastici. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'Ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

4. I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane e frutta fresca e predisposti secondo le grammature richieste utilizzando anche derrate alimentari speciali necessari a garantire la salute e l'incolumità del richiedente.

5. La richiesta di dieta speciale, accompagnata da apposito certificato medico nel caso in cui sia presente una patologia legata all'alimentazione, sarà presentata dalla famiglia ai Servizi Scolastici Educativi. Tale richiesta sarà inoltrata all'I.A. la quale provvederà ad elaborare un menù appropriato, vistato dalla Dietista, rendendone possibile la sua somministrazione entro e non oltre 3 giorni dal ricevimento. Il menù così predisposto dovrà essere trasmesso ai Servizi Scolastici Educativi ed essere il più possibile simile al menù giornaliero, garantendo nel contempo un'alimentazione equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

6. La dieta leggera (in bianco) può essere richiesta, in caso di indisposizione temporanea, da parte del genitore che lo comunicherà al mattino all'operatore incaricato della rilevazione dei pasti. La dieta così richiesta non potrà essere somministrata per più di cinque giorni consecutivi. Per dieta leggera si intende un primo piatto di pasta o riso condito con olio extravergine d'oliva IGP Toscano e per secondo piatto un formaggio (mozzarella, stracchino) oppure carne bianca cotta a vapore con contorno di verdura lessa.

7. All'inizio di ogni anno educativo/scolastico sarà consegnato all'I.A. l'elenco nominativo degli utenti, suddiviso per scuola, che sono sottoposti a dieta speciale per una delle motivazioni indicate al precedente comma 2 lettera a) e b), ai quali dovrà essere somministrata una dieta speciale.

8. I Servizi Scolastici Educativi hanno adottato un protocollo per l'intera filiera per la preparazione, trasporto e somministrazione delle diete speciali che prevede una serie di passaggi alla quale l'I.A. dovrà inizialmente attenersi.
L'I.A. potrà presentare in sede di offerta tecnico-qualitativa un protocollo che, se valutato migliorativo del protocollo adottato dall'Ente, potrà essere applicato a garanzia della tracciabilità dell'intera filiera della dieta speciale. Il protocollo adottato dal Comune di Cortona è riportato quale allegato C) al presente Capitolato.

9. L'I.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari.
In tale caso gli addetti al servizio dell'I.A., nel rispetto della normativa in materia di tutela

della privacy prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati.

10. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico e per progetti di educazione alimentare (menu etnici, menu regionali o menù tipici locali) possono essere predisposti menu particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

ARTICOLO 29 – PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

1. Eventuali iniziative / eventi, siano essi singoli o periodici, volti a promuovere corretti stili alimentari, nonché la conoscenza di prodotti e ricette tradizionali tipiche del nostro territorio, e quindi specifici menu correlati all'evento, proposti dall'I.A. all'interno del progetto tecnico-qualitativo, presentato in sede di gara, dovranno essere concordati con l'A.C., in tempi utili all'acquisizione della verifica e del nulla osta da parte del competente dipartimento dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

2. L'I.A. si farà carico e si impegnerà a promuovere e pubblicizzare le iniziative di promozione di prodotti tipici locali presso le Scuole ed a fornire, a proprie spese, tutto il materiale informativo.

ARTICOLO 30 – PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

1. L'I.A. deve dare la propria disponibilità per eventuali interventi di educazione alimentare proposti dall'Amministrazione Comunale o dalle Istituzioni Scolastiche, volti a proporre:

- iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti);
- progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto.

ARTICOLO 31 – DEFINIZIONE E PUBBLICITÀ DEL MENÙ

1. Copia del menu, copia dei ricettari e copia del bilancio calorico e nutrizionale del menu adottato devono essere affissi all'ingresso dei locali mensa, in luogo ben visibile, ed all'entrata di ogni struttura scolastica.

2. L'I.A. deve provvedere alla redazione, impaginazione e stampa a colori del calendario annuale riportante il menù giornaliero da consegnare alle famiglie ed al personale docente e non docente utente del Servizio (n. 1.800 copie circa). Per tale operazione dovrà coordinarsi con i Servizi Scolastici Educativi per la scelta dei soggetti e per le impostazioni di base.

3. Le copie del calendario dovranno essere consegnate all'Amministrazione Comunale prima della ripresa dell'anno educativo/scolastico e comunque non oltre il mese di ottobre, al fine di consentire alle famiglie utenti del Servizio di seguire la giornata alimentare dei figli.

4. L'I.A. dovrà mettere a disposizione, altresì, un menù digitale da pubblicare nel sito dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 32 – PREPARAZIONE DEL PASTO

1. Per la produzione dei pasti l'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi al programma alimentare adottato dall'Amministrazione Comunale nel rispetto delle grammature e del ricettario utilizzando generi alimentari conformi a quanto previsto nell'allegato A "*Lista*

delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche". In caso di variazioni al menù o proposte alternative da parte dell'I.A. - che comunque dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e validate dal competente dipartimento dell'Azienda USL - le materie prime necessarie dovranno essere compatibili con le caratteristiche generali richieste per le forniture alimentari anche se nello specifico non presenti in elenco, senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

2. La cottura dei pasti dovrà avvenire con cadenza giornaliera, nello stesso giorno del consumo. Pertanto, è fatto divieto assoluto di cucinare il giorno antecedente il consumo. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di igiene (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), e di qualità nutritiva ed organolettica.
In particolare si evidenzia che:
- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o di avanzi. Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi. Tale forma di cautela opera sia a tutela dei fruitori del Servizio che al fine di prevenire utilizzi impropri.
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo da garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

3. L'impresa appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 33 – SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle disposizioni generali indicate nell'allegato A "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*".

2. L'I.A. deve procedere alla fornitura delle materie prime ai Centri Cottura (compresi il Centro Cottura di Camucia – Via Spartaco Iavagnini n. 2), inclusi prodotti caratterizzanti l'alimentazione dei bambini dei Nidi d'Infanzia ed i prodotti dietetici specifici per intolleranze/allergie alimentari o patologie attestate da certificazione medica.
Le materie prime fornite dovranno possedere le specifiche merceologiche indicate nell'allegato A al presente Capitolato "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*".

3. Per ciascun genere alimentare, preliminarmente all'avvio del servizio, l'I.A. assume l'impegno a produrre ai Servizi Scolastici Educativi, le relative schede tecniche e merceologiche al fine della verifica della corrispondenza ai requisiti richiesti. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere la sostituzione dei prodotti che non rispondono alle specifiche tecniche previste.
Nel caso di momentanea indisponibilità della fornitura di un prodotto e la conseguente esigenza di provvedere alla sua sostituzione con prodotto analogo, l'I.A. provvederà a darne preventiva comunicazione ai Servizi Scolastici Educativi, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica merceologica per le valutazioni del caso, cui seguirà la

formale autorizzazione a procedere.
Analogamente l'I.A. prima dell'inizio del Servizio, dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale la lista dei propri fornitori, così come dovrà essere data immediata comunicazione rispetto ad ogni eventuale sostituzione. Resta a carico dell'I.A. la totale responsabilità nei confronti dei fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

4. Qualora l'Amministrazione Comunale ritenga determinati prodotti non rispondenti alle specifiche esigenze qualitative del Servizio o a seguito di mutate esigenze dell'utenza del Servizio, anche nel corso di anno educativo/scolastico, l'I.A. dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo similare, previa verifica della scheda tecnica e successiva autorizzazione.

5. L'allegato A "*Lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche*" riporta una elencazione delle derrate alimentari facendo riferimento all'identificazione delle caratteristiche richieste per i prodotti di tipo biologico, da pesca sostenibile, prodotti DOP e IGP.

6. I prodotti biologici richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti vigenti in materia e devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

7. I prodotti derivanti da pesca sostenibile richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (*Marine Stewardship Council*) o equivalenti.

8. I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) sono prodotti che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Regolamento UE n. 2024/1143. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

9. Per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'I.A. dovrà assicurare le prescritte indicazioni di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e l'eventuale presenza di allergeni (Reg. (UE) 1169/2011, allegato II), questi ultimi ancorché espressi "in tracce".
Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione del pasto, dovranno essere consegnate ai Centri Cottura (Centro Cottura con personale dipendente comunale incluso) in confezioni originali ed integre, munite dell'etichettatura prevista dalla normativa vigente.

10. Rientrano in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, la ditta fornitrice darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico. Tale garanzia dovrà risultare dalle schede tecniche dei prodotti.

11. E' fatto assoluto divieto:
- di fornire alimenti già congelati e successivamente scongelati;
- di congelare in loco materie prime acquistate fresche ed alimenti già scongelati.

12. Gli imballaggi (primari, secondari e *pallets*) per la consegna delle derrate alimentari devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte V "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e succ. mod. ed int., così come dettagliato nel D.lgs. n. 152/2006 e succ. mod. ed int.

13. I contenitori, gli imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie. L'I.A. dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'utilizzo di contenitori per le derrate alimentari, che rispettano quando sopra specificato.

14. Le derrate alimentari verranno prenotate dal personale dei Centri Cottura il lunedì di due settimane precedenti al loro utilizzo e dovranno essere consegnate dai fornitori presso i Centri Cottura entro e non oltre le ore 10,00, come di seguito indicato:
- il lunedì ed il mercoledì ordinativi per frutta e verdura
- dal lunedì al venerdì ordinativi per gli altri prodotti alimentari e non alimentari

Le derrate deperibili dovranno essere fornite in modo tale da garantire prodotti sempre freschi.

15. Si pone particolare attenzione per il Centro Cottura di Cortona, ubicato entro le mura del Centro Storico di Cortona, in Via Maffei. Le strade per raggiungere il Centro Cottura e le sedi dei plessi scolastici, sono percorribili con mezzi di media/piccola portata.

16. Le forniture che i Centri Cottura riscontreranno come non conformi rispetto alle caratteristiche indicate, dovranno essere respinte all'atto della consegna. Ne dovrà essere data immediata comunicazione al Responsabile coordinatore del Servizio per la registrazione della non conformità nei confronti del fornitore. Il Responsabile coordinatore dovrà provvedere tempestivamente alla sostituzione del prodotto non conforme.

ARTICOLO 34 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE NELLA PRODUZIONE E MANIPOLAZIONE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie viene fatto rinvio alla normativa vigente in materia, già richiamata in premessa e nei precedenti articoli.

2. A puro titolo esemplificativo e non esaustivo, ed al solo fine di rendere chiaro l'obbligo della completa esecuzione del Servizio, stante l'obbligo del raggiungimento di adeguati standard, le seguenti fondamentali disposizioni:
- la Ditta aggiudicataria deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi di un sistema di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP e reg. CE 852/2004;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel Centro Cottura al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve

avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea;

- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori *gastro-nom* o recipienti di acciaio inox a temperatura superiore a +60°C per quelli da servire a caldo ed a temperatura non superiore a +4°C per quelli che si devono servire refrigerati;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc.., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di idoneo vestiario comprese cuffie o copricapo, idonei a contenere tutta la capigliatura, e al bisogno mascherine e guanti monouso;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere, oltre che attraverso apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere, oltre che con apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale, dovrà essere affisso un cartello per la corretta igiene delle mani.

ARTICOLO 35 – TRASPORTO DEI PASTI

1. L'I.A. dovrà provvedere alla programmazione di un sistema di trasporto, veicolando i pasti dai Centri Cottura ai centri distaccati di refezione. Il servizio opera con partenza sia dai Centri Cottura gestiti dall'I.A. che dai Centro Cottura con personale dipendente dell'Amministrazione Comunale.
L'I.A. è tenuta a recapitare e a ritirare a propria cura e spese, i pasti ed eventuale altro materiale di servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati allo sporzionamento e refezione.

2. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. La consegna dei pasti presso i centri distaccati di refezione deve avvenire entro 30 minuti dal momento del confezionamento.

3. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie con contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.
Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura (per alimenti caldi temperatura superiore a +65° C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi e per i piatti freddi ad una temperatura non superiore a +10° C).

4. I mezzi dovranno essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari e dei titoli abilitativi specifici per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. Dovranno essere inoltre dotati di specifica attestazione circa il loro esclusivo utilizzo per il trasporto degli alimenti.
Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come da normativa vigente.

5. Indipendentemente dalle indicazioni fornite (Allegato B.2 al presente Capitolato), l'I.A. dovrà utilizzare il numero di mezzi necessario, anche in aggiunta al numero minimo

riportato, al rispetto delle consegne ai centri distaccati di refezione, entro il tempo massimo di 30 minuti decorrente dal momento della partenza dal Centro Cottura. I mezzi potranno essere implementati se necessario a garantire tempi di fornitura idonei e rispetto del mantenimento delle temperature ottimali.

6. I mezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal piano di guida, coibentati isotermicamente e rivestiti in materiale liscio lavabile e sanificabile. Tali operazioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti.

7. Sono a carico dell'I.A. tutte le spese inerenti l'utilizzo, il funzionamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le assicurazioni, bolli, carburante e quant'altro necessario per la gestione dei mezzi.

8. I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard "*Gastro-Norm*" in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e sanificabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).
Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.
All'esterno dei contenitori dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- il terminale di consegna
- il contenuto del contenitore
- il numero dei pasti

E' a completo carico del soggetto appaltatore l'acquisto e la messa in uso di detto materiale, fatto salvo l'uso gratuito di quanto già in dotazione e proprietà del Comune.

9. Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

10. Le attrezzature utilizzate per il trasporto ed i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti. L'I.A. si impegna al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.
Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "*contenitore ad uso alimentare*" o apposito logo.

11. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo plesso dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere riportati il numero dei pasti, la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto alla distribuzione in ogni singolo plesso scolastico che ne conserverà copia al fine di eventuali controlli.
L'I.A. è responsabile del mantenimento della qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza al trasporto, oltre che al mantenimento delle temperature prevista dalla normativa vigente.

12. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad

integrare il numero dei pasti.
Qualora il personale incaricato della distribuzione e somministrazione constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti sono in numero inferiore all'ordinativo del giorno, o le pietanze da servire non rispettino le temperature previste o presentino problemi di mancato rispetto al menu previsto, l'I.A. deve provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o a integrare i pasti contestati.

13. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne, il numero totale dei pasti non recapitato verrà detratto dalla relativa fatturazione, con contestazione ed applicazione delle relative penali previste dal presente Capitolato.
I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente Capitolato e che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo, con contestazione e conseguente applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato.

14. Nell'eventualità di ritardi nella preparazione dei pasti per cause di forza maggiore debitamente documentate, l'I.A. dovrà dare attuazione al Piano di emergenza. Di tali circostanze ne deve essere data immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale che si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.
I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione dei Centri Cottura, alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto alla voce "Penalità" del presente Capitolato.

ARTICOLO 36 – DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1.L'I.A dovra garantire la somministrazione dei pasti ai singoli utenti secondo le quantità prefissate nelle tabelle dietetiche.
Ferme restando tutte le disposizioni di legge vigenti in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere ottime caratteristiche organolettiche
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica

2. L'I.A. deve dotare ciascuna cucina comprese quelle di gestione comunale e ciascun centro di sporzionamento di un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. I termometri dovranno essere tarati secondo la normativa vigente.
Le rilevazioni devono essere effettuate e dichiarate nella forma dell'autocertificazione sottoscritta dal rilevatore ai D.P.R. 445/2000 e succ. mod. ed int. , la cui veridicità è sottoposta alle misure di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000.
Il personale dell'Amministrazione Comunale incaricato di eventuali controlli, o altri soggetti dall'A.C. incaricati, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

3. La distribuzione deve essere garantita nelle scuole come illustrato nella tabella allegato B.3) al presente Capitolato Speciale.

4. Il Servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti presso i centri distaccati di refezione deve avvenire tramite servizio al tavolo e sporzionamento.

5. Il personale in servizio addetto alla distribuzione deve:

• indossare idonea divisa di colore chiaro che deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il Servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e altro;
• essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento, sul quale siano ben leggibili il proprio nome e cognome e la denominazione dell'impresa di appartenenza;
• in considerazione del particolare tipo di utenza a cui il servizio è rivolto, mantenere sempre un contegno riguardoso e irreprensibile, comportandosi in modo educato e relazionandosi correttamente con i bambini;
• possedere la capacità di lavorare in equipe con gli altri operatori
• osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di Autocontrollo adottato dall'I.A., ed in particolare:
    - avere cura di tenere sollevati da terra i contenitori termici, i contenitori del pane, della frutta e delle confezioni di acqua ove previste
    - garantire, per ciascun refettorio, la disponibilità di olio extravergine di oliva IGP Toscano, aceto balsamico, sale e limone per i condimenti a crudo;
    - iniziare la distribuzione quando gli alunni sono tutti seduti a tavola;
    - servire le pietanze con utensili adeguati;
    - servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;

6. L'I.A. è tenuta alla fornitura di tutte le attrezzature e beni mobili necessari ad un efficace e tempestivo servizio di distribuzione (stoviglie in porcellana, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio inox, scodelle, tovagliette e tovaglioli di carta e/o altri materiali monouso a perdere).
Piatti, bicchieri, posate, vassoi, piatti di servizio, tovaglie, tovaglioli e ogni attrezzatura necessaria alla distribuzione e posta a carico della ditta, compresi i contenitori e i gli appositi carrelli (diversi da
quelli utilizzati per il trasporto dei contenitori), che devono essere funzionali alla distribuzione e al mantenimento della temperatura ed esclusivamente dedicati alla distribuzione.

7. L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari riportati a titolo indicativo nell'allegato B.3) al presente Capitolato.
Qualora il Servizio di refezione dovesse svolgersi in due turni, tra i turni di distribuzione, il personale dell'I.A. deve procedere con la pulizia e sanificazione e ripristinare una situazione igienicamente adeguata per la distribuzione e somministrazione del turno successivo, tenendo conto di quanto indicato nella tabella allegato B.3) in cui vengono riportate le misure minime organizzative.

8. Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare le stoviglie della tipologia prevista al precedente comma 6) causa situazioni non prevedibili o guasti che non consentono l'utilizzo ed il lavaggio, dopo apposita segnalazione e successiva autorizzazione da parte dei Servizi Scolastici Educativi, l'I.A. potrà utilizzare piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili, i cui oneri restano totalmente a proprio carico.

9. Giornalmente, al termine del pasto, il personale addetto al servizio di distribuzione e somministrazione, dovrà compilare una breve scheda nella quale venga registrato il gradimento ed il consumo di ogni singola portata servita, mettendo in evidenza la percentuale delle rimanenze. Le schede, redatte nella forma di autocertificazione ex

D.P.R. 445/2000, dovranno essere inviate mensilmente ai Servizi Scolastici Educativi.

ARTICOLO 37 – OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

1. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori e il Centro di cottura, ivi compresi magazzini e servizi, devono essere eseguiti a cura e a carico dell'I.A. Gli interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'I.A dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio.

2. Sono a carico dell'I.A. gli oneri per la pulizia, sanificazione e disinfezione quotidiana di tutti i locali, le attrezzature e mobili dei Centri Cottura affidati in gestione diretta, nonché i punti di refezione distaccata e locali accessori annessi, da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e somministrazione.

3. Tutte le spese relative ai materiali per provvedere all'igienizzazione ed alla pulizia degli ambienti, degli arredi, degli utensili e di quant'altro utilizzato per l'espletamento del Servizio sono a carico dell'I.A., che vi provvederà con prodotti di prima qualità ed approvati dalla vigente normativa, per i quali si dovranno tenere disponibili le relative schede di sicurezza, per eventuali controlli che l'Amministrazione Comunale dovesse intraprendere.
L'I.A. ha l'obbligo di provvedere, oltre alla già citata fornitura di materiale per l'igienizzazione e la pulizia dei locali utilizzati, anche delle eventuali ed ulteriori attrezzature (macchine sanificatrici,ecc.) che dovessero eventualmente rendersi necessarie per l'ottimale pulizia delle strutture. La fornitura deve essere fatta anche nei confronti del Centro Cottura con personale dipendente comunale.

4. Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Salute che di Marchio UE.
I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, detersivi per lavastoviglie necessari ai locali ed al servizio svolto, dovranno essere a basso impatto ambientale.
L'I.A. deve mantenere presso ogni Centro Cottura e punto di refezione, l'elenco dei prodotti corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete. Sia l'elenco che le schede tecniche e di sicurezza devono essere inoltrate ai Servizi Scolastici Educativi all'avvio del Servizio.
I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.
Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.
Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

5. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato ai Centri Cottura, ma dovrà essere smaltito in loco.

6. Oltre a quanto riportato, le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano

comunque il livello minimo di prestazione, potendo ogni I.A. nel proprio Manuale di Autocontrollo prevedere articolazioni più capillari:

A) Operazioni giornaliere
Tutti i locali dei Centri Cottura (ingressi, magazzini, zone di preparazione, di cottura, di confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposti alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguite con appositi strumenti e con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.
Le attrezzature, i piani di lavoro e gli utensili a fine ciclo di lavorazione, dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.
In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.
I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti dovranno essere lavati nella lavastoviglie.
I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti specifici.
Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli apposti armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, *dispenser* di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta.
L'I.A. provvederà a compensare ogni carenza di arredo e/o materiale.
La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei Centri Cottura è a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite ed ordinate.
Le suddette operazioni dovranno essere effettuate anche nei punti di refezione e locali di pertinenza, siti presso i vari plessi scolastici.

B) Operazioni settimanali
Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.
Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti e sanificanti.
I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con appositi detergenti e sanificanti.
Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna, con appositi prodotti detergenti.

C) Operazioni trimestrali
Pulizie generali e straordinarie di tutti i locali dei Centri Cottura, dei refettori e locali accessori e nei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di trattamento aria ed estrazione fumi.
Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

D) Monitoraggio agenti infestanti
La I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio e le attività di disinfestazione e derattizzazione nei locali dei Centri Cottura, magazzini e servizi annessi e nei punti distaccati di refezione e locali annessi, compresa l'adozione di ogni misura di protezione

dagli insetti e dai roditori. L'I.A. è tenuta all'onere di tali operazioni ed attività anche per i Centri Cottura e locali annessi, nonché refettori e locali accessori con personale dipendente comunale.
Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, compresi le conseguenti operazioni di pulizia, devono essere effettuati dall'I.A. all'inizio del servizio e di ogni anno educativo/scolastico. Successivamente l'I.A. deve effettuare interventi di monitoraggio periodico degli agenti infestanti. In presenza di infestazioni l'I.A. dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia.
Le registrazioni degli interventi devono essere rese disponibili all'Amministrazione Comunale e agli altri soggetti preposti al controllo per eventuali verifiche.

E) Raccolta e smaltimento dei rifiuti
La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.
Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile. I recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.
I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.
Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.
L' I.A. e tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. La I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole applicate sul territorio comunale, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

TITOLO VI	CONTROLLI

ARTICOLO 38 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
1. La vigilanza sull'esecuzione del servizio compete, per tutto il periodo dell'appalto, all'Amministrazione Comunale, tramite personale all'uopo incaricato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

2. L'Amministrazione Comunale comunica anticipatamente alla I.A. il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportuna, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia nei Centri Cottura che nei punti di refezione distaccati e forniti con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.
Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate da personale autorizzato, il personale dell'I.A. coinvolto nel Servizio a diverso titolo, non deve interferire in alcun modo con l'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza avvalendosi

anche di Comitati della Mensa, composti da rappresentanti delle famiglie degli utenti e del personale scolastico nominati dai competenti consigli scolastici, e da rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio e per una maggiore efficacia nei controlli nonché di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali. L'Amministrazione Comunale comunica alla I.A. i nominativi dei membri della suddetta Commissione Mensa.

4. I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi, al fine di
maggior chiarezza, in:

A) Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario: svolto senza preavviso alcuno dai consulenti all'uopo incaricati dall'Amministrazione e comprendente:
- l'ispezione dei Centri Cottura, dei refettori e dei locali accessori, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza;
- la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude o cotte;
- la corrispondenza dei pasti serviti ai menu settimanali in vigore;
- il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per preparazione, consegna e distribuzione dei pasti trasportati;
- il controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;

B) Controlli sensoriali: riguardano in particolare la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla I.A. o dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale o dagli organismi preposti al controllo.

C) Accertamenti analitici: sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica. A tale scopo potranno essere prelevati a norma di legge campioni di alimenti (materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti) per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dall'Amministrazione.
In base ai risultati dei controlli effettuati, l'Amministrazione Comunale potrà disporre ordini di servizio per risolvere le criticità e le difformità eventualmente riscontrate, fatta salva l'irrogazione delle penalità con le modalità e nei casi previsti nel presente Capitolato.
Le spese delle analisi di cui al presente articolo, sono a carico dell'Amministrazione Comunale; solo in caso di esito positivo saranno accollate alla I.A.

D) Controllo giornaliero sul funzionamento del servizio: viene svolto dagli insegnanti e dagli incaricati dei Servizi Scolastici Educativi.
Occasionalmente il controllo sul funzionamento del servizio viene effettuato anche dai rappresentanti dei Comitati Mensa. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menu, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso

concordate con le autorità scolastiche.

5. I membri dei Comitati Mensa, le istituzioni scolastiche, nonché i singoli utenti potranno segnalare disservizi ed irregolarità ai Servizi Scolastici Educativi. La natura dei rilievi e le osservazioni verranno riportate con tempestività alla I.A., al fine di consentire interventi efficaci.
L'I.A. e tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

6. L'Amministrazione Comunale si riserva di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia dei servizi di cui al presente Capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti.
Verranno predisposti, anche in accordo con la I.A. appositi stampati o schede di controllo, che saranno distribuiti alle scuole, per verificare le seguenti caratteristiche dei pasti:
- puntualità di consegna;
- temperatura dei componenti il pasto;
- gradimento del pasto;
- rispetto delle grammature previste;
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

Gli stampati o schede attestanti la buona esecuzione del servizio, devono essere consegnate ai Servizi Scolastici Educativi.

7. Eventuali inadempienze riscontrate dai competenti Servizi comunali e dall'Azienda USL Toscana Sud Est tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

8. Il personale incaricato della vigilanza stenderà un processo verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. L'I.A. è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi, fornendo i chiarimenti necessari e la eventuale documentazione richiesta.

ARTICOLO 39 - AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ

1. L'I.A. deve essere dotata di un sistema di auto valutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi oggetto del presente appalto. Il sistema di auto valutazione deve essere comunicato all'Amministrazione Comunale. L'I.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852 e n. 853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

2. Pertanto l'I.A.:
- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

3. L'I.A. ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di

verificarne l'idoneità igienica.
Il Piano di Campionamento deve prevedere come minimo con frequenza trimestrale:
- n. 2 tamponi ambientali su superfici presso i Centri Cottura;
- n. 1 alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate da prelevarsi presso i Centri Cottura);
- n. 1 alimento (prodotto finito da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione).

I prelievi dovranno essere preventivamente concordati con i consulenti dell'Amministrazione Comunale. I risultati di tali analisi dovranno essere tempestivamente inviati in copia all'Amministrazione Comunale.

4. L'I.A. deve inoltrare con cadenza trimestrale, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:
- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti.

5. Con cadenza annuale l'I.A. deve inoltrare:
- programmazione delle formazione annua;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle varie cucine e locali refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.

ARTICOLO 40 - CONTROLLI DELLE STRUTTURE, DERRATE E PASTI

1. L'Amministrazione Comunale provvede direttamente con proprio personale o avvalendosi di soggetti esterni (es. Laboratorio specializzato) alla verifica del corretto espletamento dei servizi di refezione scolastica. L'Impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura, la data di scadenza e la tracciabilità degli alimenti oltre al controllo della vita residua di ogni alimento in conformità con quanto indicato nell'allegato A) al presente Capitolato.

2. I Servizi Scolastici Educativi effettueranno il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:
- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti; sgombero rifiuti;
- stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
- modalità di distribuzione del pasto;

- quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal Manuale di autocontrollo;
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

3. Il laboratorio specializzato incaricato del controllo analitico da parte dell'Amministrazione Comunale provvederà alla verifica degli indici microbiologici e chimici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

4. I Comitati Mensa costituiti dai rappresentanti dei genitori eletti in sede di rinnovo delle rappresentanze scolastiche.
I Comitati Mensa possono verificare durante l'orario del pasto, la corretta erogazione del Servizio ivi compreso il gradimento del cibo, il mancato rispetto del menù, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti dei Comitati di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico/sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche.

5. Le verifiche potranno, a discrezione dell'Amministrazione Comunale, essere effettuate attraverso prelievi a campione nei Centri Cottura e nei punti distaccati di refezione. L'I.A. è tenuta a fornire tutta la documentazione richiesta e la massima disponibilità.

6. L' I.A. provvederà, entro due giorni, a far accertare le condizioni igieniche e/o merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale. In caso di inadempienza i suddetti controlli, con spese che saranno poste a carico della I.A. medesima, saranno effettuati tramite laboratori accreditati scelti dall'A.C.,

7. E' altresì facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la sospensione della distribuzione del pasto in via prudenziale. In tal caso la ditta dovrà provvedere immediatamente alla produzione/somministrazione del pasto alternativo.
Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

ARTICOLO 41 - CAMPIONATURA DEL PASTO

1. La procedura per il campionamento del pasto dovrà rispettare quanto indicato nel Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche:
- devono essere conservati 2 campioni per ogni produzione;
- i campioni devono essere raccolti al termine del ciclo di preparazione e/o al momento della distribuzione in ogni luogo di consumo ed in ogni caso nei Centri Cottura;
- i campioni devono essere rappresentativi di ogni produzione consumata nel giorno;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. edibili;
- un campione deve essere mantenuto in idonei contenitori all'interno del congelatore almeno a -18° e conservato per 7 giorni;

• un campione deve essere mantenuto in idonei contenitori e refrigerato a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione; il campione relativo al pasto del venerdì verrà conservato sino alle ore 14:00 del lunedì successivo;
• i contenitori devono riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno della preparazione e denominazione del prodotto;
• il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

2. L'I.A. dovrà avere in proprio o essere convenzionata con un Laboratorio accreditato, specializzato in analisi merceologiche, chimiche e microbiologiche, che sia in grado di eseguire controlli del prodotto dal suo acquisto al momento della somministrazione e dovrà fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi.
Le analisi dovranno essere eseguite *random* almeno due volte l'anno, e dovranno riguardare la presenza di residui fito-sanitari sui vegetali, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili. I controlli analitici dovranno essere correlati al rischio, in conformità al Regolamento CE 2073/05 e successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO 42 - ACCESSI

1. L'accesso ai locali dei Centri Cottura è riservato al personale dell'I.A addetto al servizio. Potranno accedere ai locali anche gli Amministratori, i Funzionari ed i Consulenti tecnici del Comune e dell'Azienda USL, incaricati di monitorare le modalità di conduzione del Servizio e ad effettuare i controlli igienico sanitari e merceologici.

2. I componenti dei Comitati Mensa possono accedere, previ preliminari accordi con le Istituzioni Scolastiche, ai locali distaccati di refezione e locali annessi, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza. L'accesso non è consentito presso i Centri Cottura.
I Servizi Scolastici Educativi trasmetteranno, una volta ricevuti dagli Istituti Scolastici, i nominativi dei componenti dei Comitati Mensa.
Il vestiario monouso, indispensabile per i soggetti incaricati ai controlli, è a carico del'I.A.

ARTICOLO 43 - BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli, effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, potranno dar luogo al "*blocco di derrate*". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "*in attesa di accertamento*".

2. L'Amministrazione Comunale provvederà, entro 24 ore, a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione all'I.A. dell'esito dell'analisi. Qualora i referti diano esito sfavorevole, alla I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato.

3. La disposizione in esame non sostituisce i provvedimenti sanzionatori e le determinazioni conseguenti alle violazioni eventualmente accertati e poiché il blocco derrate costituisce una misura provvisoria e non esaurisce gli spazi di interventi connessi alla vera causa del problema.

ARTICOLO 44 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

1.L'I. A. deve essere in possesso dei seguenti requisiti**:**

- un **Piano di Autocontrollo documentato**, basato sul sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), conforme al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al D.Lgs. n. 193/2007 e successive modifiche e integrazioni, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio;
- una **procedura documentata per la qualificazione e la valutazione dei fornitori**;
- un **sistema di rintracciabilità dei prodotti utilizzati**, conforme alla normativa vigente;
- un **sistema che garantisca la conformità degli imballaggi e la corretta etichettatura dei prodotti**, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dal D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231 e successive modifiche e integrazioni;
- un **sistema di gestione della qualità aziendale**, la cui organizzazione, documentazione e procedure dovranno essere descritte nella relazione tecnica presentata in sede di gara.

2. I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso i Centri Cottura per tutte le verifiche del caso sia da parte del personale tecnico della Amministrazione Comunale sia da parte delle Autorità competenti della vigilanza sanitaria.

3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'ufficio competente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

TITOLO VII	ONERI INERENTI L'APPALTO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ARTICOLO 45 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. La gestione dei Servizi oggetto del presente Capitolato viene effettuata dall'I.A. a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

2. L'I.A. si intende espressamente obbligata a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti o ai beni mobili ed immobili, derivanti da comportamenti di terzi estranei all'organico scolastico, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti e derrate alimentari, o di altre imprese/professionisti di cui si e avvalsa per l'esecuzione dell'appalto oggetto del presente Capitolato. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

3. L'I.A. risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente o da ditte subappaltatrici nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

4. L’I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all’utenza, anche in conseguenza all’ingerimento di cibi comunque inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici.

5. L’I.A., nell’esecuzione del contratto si impegna ad osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti sia a livello nazionale, sovra-nazionale e regionale in vigore o eventualmente emanate durante l’esecuzione del contratto, inerenti i Servizi e gli obblighi derivanti dalla loro realizzazione.

6. L’I.A.si farà carico di tutte le spese relative alla gestione dei servizi oggetto del presente appalto ed alle necessità ausiliarie derivanti dalla gestione stessa, nonché di tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all’esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato, senza alcun diritto di rivalsa.

7. L'I.A. è l'unica responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare i Servizi oggetto del presente Capitolato.

8. Sono a carico dell'I.A. tutte le attività necessarie a garantire la fornitura corretta del pasto e la corretta preparazione degli stessi, assumendo in tal senso un obbligo di risultato. Pur con tale premessa sono previste a carico dell'I.A., in aggiunta a tutto ciò che risulterà necessario e senza che tale elenco risulti vincolante, le seguenti attività:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione;
- Assumere a proprio carico la spesa e la trasmissione della completa e corretta informativa cartacea e/o informatizzata dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da distribuire, diete speciali, pasti in bianco) dai Centri Cottura al personale addetto allo sporzionamento nei terminali di consumo delle scuole oggetto dell’appalto.
- In ciascun plesso oggetto dell’appalto, prima dell’avvio del servizio ed alla sua conclusione dovrà essere effettuato, per ogni Centro Cottura affidato in gestione e per ogni refettorio, un inventario in duplice copia che riporti le attrezzature e gli utensili presenti, nonché il loro stato di conservazione.
- Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant’altro integrato e sostituito resterà di proprietà dell’Amministrazione Comunale senza che l'I.A. possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.
- L'I.A. aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell’appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del proprio personale, sarà a carico della I.A..
- L’Acquisizione di ogni licenza o autorizzazione stabilita dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l’espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato e provvedere alla notifica dell’attività alimentare per il centro di produzione pasti ai sensi del regolamento Europeo 852/2004 e normativa regionale vigente in materia. L’impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.
- Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d’appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del

Comune di Cortona.

ARTICOLO 46 - PERMESSI E AUTORIZZAZIONI

1. L'I.A. è tenuta a procurarsi ogni titolo abilitativo, permesso o autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente Capitolato e a farne pervenire copia al Comune prima possibile.

2. L'I.A. dovrà presentare la notifica sanitaria ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004 per l'attività di ristorazione scolastica e somministrazione presso i Centri Cottura utilizzati per l'esecuzione del servizio (escluso il Centro Cottura di Camucia, Via Spartaco Lavagnini n. 2) e per i punti distaccati di refezione, e, qualora sprovvisti, per i mezzi di trasporto di alimenti e pasti prodotti.

ARTICOLO 47 - POLIZZE ASSICURATIVE

1. L'I.A. deve garantire il rispetto delle normative di settore inerenti l'attività oggetto del presente appalto ed adottare, nel corso della sua esecuzione, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari e atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale e di terzi in genere, compresi gli utenti del servizio e l'Amministrazione Comunale ed il suo personale, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

2. L'I.A. sarà responsabile, ai sensi del Codice Civile e della normativa vigente, di tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto. All'atto della sottoscrizione del contratto di affidamento, l'I.A. assumerà pertanto l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati a terzi, ivi compreso il Comune di Cortona, in conseguenza di fatti imputabili all'appaltatore stesso e/o al suo personale dipendente e/o preposto derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi affidati.

3. Al fine di garantire una maggiore tutela del Comune e dei terzi/utenti del Servizio, l'I.A. dovrà stipulare - od in alternativa dimostrare di possedere - una polizza assicurativa di Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio - o mediante apposita appendice di estensione su polizza base - l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato.

4. Si precisa in proposito che:
a) la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:
- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): euro 5.000.000,00 unico per sinistro;
- Responsabilità Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): euro 3.000.000,00 unico per sinistro;
- Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO: euro 5.000.000,00 unico per sinistro;

b) in considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:
- danni derivanti da preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
- danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria

somministrati o venduti, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto;

c) l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà in alcun modo l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo allo stesso la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati, e pertanto:
- il Comune sarà sempre tenuto indenne per eventuali danni non coperti o coperti parzialmente, dalla polizza assicurativa (garanzie escluse / limiti di indennizzo etc);
- le eventuali franchigie e/o scoperti presenti nel contratto per specifiche garanzie non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.

5. Il contratto assicurativo dovrà avere efficacia per l'intero periodo di durata dell'affidamento del Servizio. L'originale del contratto di compagnia (condizioni generali complete corredate da eventuali condizioni integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata all'atto della stipula del contratto. Copia di detta documentazione dovrà essere presentata ai Servizi Scolastici Educativi.
Stante la durata pluriennale del Servizio, l'I.A. si impegna a fornire al Comune copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

TITOLO VIII	**CONTRATTO**

ARTICOLO 48 – STIPULA DEL CONTRATTO, AVVIO DELL'ESECUZIONE E SPESE CONTRATTUALI
1. La I.A. è tenuta a seguire le istruzioni fornite dall'Amministrazione Comunale per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora la I.A. non adempia, l'Amministrazione Comunale affidataria del *Servizio* ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto. Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto nella forma pubblica amministrativa, incluse pertanto anche quelle di registrazione ed ogni altro onere fiscale, sono a carico della I.A. aggiudicataria.

ARTICOLO 49 - SUBAPPALTO
1. Data la particolarità dei Servizi ed il fondamentale carattere unitario nella gestione anche in rapporto all'utenza a cui sono rivolti, è fatto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, le prestazioni richieste dal contratto, pena la risoluzione.

ARTICOLO 50 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO
1. E' vietata, da parte dell'I.A., la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni legislative vigenti. In caso di cessione dei crediti derivanti dal contratto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 120 del D.Lgs. n.36/2023 e succ. mod. ed int..

2. In caso di inosservanza da parte dell'I.A. degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Amministrazione Comunale al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

ARTICOLO 51 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
1. Nessuna variazione o modifica del contratto può essere introdotta dalla I.A., se non è

disposta dai competenti Servizi del Comune di Cortona.

2. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove l'Amministrazione Comunale lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico della I.A., della situazione originaria preesistente.

ARTICOLO 52 - VARIANTI INTRODOTTE DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. L'Amministrazione Comunale affidataria del *Servizio* può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:

- per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- per cause impreviste ed imprevedibili accertate
- per l'intervenuta possibilità ad utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, da cui possano derivare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- per la presenza di eventi inerenti alla natura ed alla specificità dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto;
- per esigenze organizzative del servizio (es. pensionamenti…);

2. L'I.A. ha inoltre l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale e non comportanti maggiori oneri, che siano ritenute opportune dall'Amministrazione Comunale, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e che non comportino a carico della I.A. maggiori oneri.

ARTICOLO 53 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. Qualora l'I.A. non voglia sottoscrivere il contratto o lo dovesse disdire prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione Comunale sarà tenuta a rivelarsi, a titolo di penale su tutto il deposito cauzionale provvisorio o definitivo previsto nel presente Capitolato.

2. Sarà inoltre, addebitata alla I.A. la maggior spesa eventualmente derivante dall'assegnazione del Servizio ad altre Imprese concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ARTICOLO 54 – GARANZIE DI ADEMPIMENTO

1. All'atto della presentazione dell'offerta, è richiesta la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 36/2023 a garanzia dell'affidabilità dell'offerta, (cauzione provvisoria) pari al 2% dell'importo complessivo stimato posto a base di gara. La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. La garanzia provvisoria è svincolata secondo le modalità e nei termini previsti dall'art. 106 del D.Lgs. 36/2023.

2. In sede di stipula del contratto, il soggetto aggiudicatario sarà tenuto alla costituzione di una garanzia definitiva ai sensi degli artt. 53 e 117 del D. Lgs. n. 36/2023. La garanzia definitiva cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione, fino a completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, salva la risarcibilità del maggior danno.

3. Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente con le modalità

indicate all’art. 117, comma 8, del D. Lgs. n. 36/2023. Lo svincolo della garanzia definitiva avviene secondo le modalità previste dall’art. 117.
In caso di incameramento parziale o totale nelle ipotesi previste, l'Ente gestore provvederà al reintegro della stessa.

4. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall’art. 106, comma 8, per la garanzia provvisoria. La garanzia definitiva potrà essere costituita:

- da cauzione, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall’ordinamento vigente, presso una Sezione di Tesoreria Provinciale o presso le aziende di credito autorizzate a titolo di pegno a favore del Comune (art. 106, comma 2, D. Lgs. n. 36/2023);
- da fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto all’albo di cui all’art. 106 del D.Lgs. n. 385/1993 e ss.mm.ii. che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell’apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente e deve essere verificabile telematicamente secondo quanto previsto dall’art. 106, comma 3, del D. Lgs. 36/2023. Dovranno essere inserite espressamente, nel testo della fidejussione clausole di cui all’art. 106 del D.L.gs.36/2023, con cui l’Istituto bancario o assicurativo rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all’art. 1944, comma 2, Codice Civile, all'eccezione prevista dall'art. 1957, comma 2 Codice Civile, e prevede l’operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta del Comune. In quest'ultima ipotesi l’Istituto sarà obbligato incondizionatamente ad effettuare entro 15 (quindici) giorni, su semplice richiesta scritta del Comune il versamento della somma garantita o della quota richiesta dall’amministrazione Comunale nei limiti della garanzia prestata. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante.

5. La cauzione e le polizze assicurative previste dal D. Lgs. 36/2023 devono essere conformi agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e con il Ministro dell’economia e delle Finanze.

ARTICOLO 55 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

1. Il corrispettivo d'appalto sarà quello previsto nell'offerta ovvero il prezzo a pasto risultante dal ribasso offerto dalla I.A. in sede di gara.

2. Il corrispettivo mensilmente sarà calcolato sulla base del prezzo a pasto offerto in sede di gara per il numero dei pasti effettivamente prenotati e riscontrati. Dal computo dei pasti fatturati dovranno essere esclusi quelli fruiti al personale dell'I.A. in servizio e al personale del Centro Cottura con personale dipendente comunale, i quali dovranno essere forniti a titolo gratuito e non daranno luogo ad alcun riconoscimento economico.

3. Il pagamento del corrispettivo dovuto all’aggiudicatario per i servizi di cui al presente Capitolato, verrà effettuato a seguito di trasmissione di regolare fattura in modalità elettronica ed a cadenza mensile, con indicazione del mese di cui trattasi. Il pagamento

delle prestazioni avverrà in via posticipata entro 30 giorni decorrenti dall'accettazione della fattura elettronica, il cui importo sarà verificato ed accertato dal Comune. Nella fattura dovrà essere riportato il dettaglio dei servizi erogati.

4. La liquidazione della fattura avverrà previa verifica della documentazione comprovante l'assolvimento degli obblighi retributivi, fiscali, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale impiegato nel servizio (DURC Documento Unico di Regolarità Contributiva) e della regolarità rispetto a imposte e tasse attestati attraverso la regolarità del DURF (Documento Unico di Regolarità Fiscale) ove previsto, nonché di regolare svolgimento del servizio. La contestazione delle fatture interrompe i termini per il pagamento delle stesse.

5. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'I.A. dall'adempimento degli obblighi di cui al presente Capitolato. L'Amministrazione Comunale è fin d'ora autorizzata a trattenere sul corrispettivo spettante alla Ditta le somme necessarie ad ottenere il pagamento delle penalità previste dal presente Capitolato.

6. Con i corrispettivi si intendono interamente compensati dal Comune tutti i Servizi, le prestazioni, le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'affidamento, qualsiasi onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente i servizi di cui in oggetto svolti dalla Ditta aggiudicataria.

7. L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e succ. mod. ed int. L'I.A. assume altresì tutti gli obblighi connessi alla fatturazione elettronica nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione di cui alla Legge n. 244/2007, art.1, commi da 209 a 214, ed al Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013. A tal fine il Codice Identificativo dell'Ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica, ai sensi del DM n. 55 del 3 aprile 2013, è il seguente: CODICE UFFICIO Servizi Scolastici Educativi del Comune di Cortona è JY2BVO. Le fatture dovranno essere inviate mensilmente e riportare il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.) fornito. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla accettazione con le modalità previste per la tracciabilità dei pagamenti. Le fatture, redatte in formato elettronico secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate al Comune di Cortona e dovranno riportare tutte le indicazioni richieste per l'accettazione.

8. Si informa altresì che il Comune di Cortona rientra nel regime di cui all'art.1, comma 629 lettera b), della legge 23 dicembre 2014 n. 190 e succ. mod. ed int. (Split Payment).

ARTICOLO 55 – REVISIONE DEI PREZZI E CLAUSOLA DI RINEGOZIAZIONE

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'Allegato II.2-bis, le clausole di revisione dei prezzi si applicano al presente appalto, in aumento o in diminuzione, al ricorrere delle condizioni previste dalla normativa vigente ed è riconosciuta, previa istruttoria del Committente avviata su istanza dell'Appaltatore, sulla base degli indici e dei criteri di calcolo stabiliti nel presente articolo. La revisione è riconosciuta quando la variazione del costo complessivo del servizio, determinata secondo le modalità di calcolo di seguito indicate, risulti superiore al cinque per cento (5%) dell'importo contrattuale. In tal caso l'adeguamento è riconosciuto nella misura dell'ottanta per cento (80%) della variazione eccedente la predetta soglia del cinque per cento (5%), in aumento o in diminuzione. La revisione si applica esclusivamente alle prestazioni ancora da eseguire alla data di decorrenza dell'adeguamento e non produce effetti retroattivi. Considerato che l'appalto è composto per il 69,69 % da costi della manodopera e per il restante 30,31 % da ulteriori

costi del servizio, la variazione del costo complessivo del contratto è determinata mediante la seguente ponderazione:
- componente manodopera: 69,69 %;
- componente altri costi del servizio: 30,31 %.
Per la componente relativa alla manodopera si assume quale indice di riferimento l'Indice ISTAT delle Retribuzioni Contrattuali Orarie per il tipo di contratto "*PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E* TURSIMO" Codice CNEL H05Y, ovvero altro indice equivalente che dovesse sostituirlo. Per la componente relativa agli altri costi del servizio si assume quale indice di riferimento l'Indice ISTAT PC Servizi di mensa 00ST indice generale senza tabacchi ovvero altro indice equivalente che dovesse sostituirlo.
Ai fini del calcolo della variazione complessiva, sarà assunto quale valore iniziale degli indici quello riferito al mese di aggiudicazione del contratto.
La variazione percentuale complessiva del contratto sarà determinata mediante la seguente formula:
$V = [0{,}6969 \times (Ir / I0) + 0{,}3031 \times (Pr / P0) - 1] \times 100$
dove:
- V = variazione percentuale complessiva del costo del contratto;
- I0 = valore dell'indice ISTAT delle retribuzioni contrattuali orarie al mese di aggiudicazione;
- Ir = valore del medesimo indice al momento della rilevazione;
- P0 = valore dell'indice ISTAT relativo agli altri costi del servizio al mese di aggiudicazione;
- Pr = valore del medesimo indice al momento della rilevazione.
La verifica dell'andamento degli indici è effettuata con cadenza annuale.
Qualora dalla formula sopra indicata emerga una variazione complessiva superiore al cinque per cento (5%), si procederà all'adeguamento del corrispettivo limitatamente all'ottanta per cento (80%) della quota eccedente tale soglia. L'adeguamento così determinato aggiorna il prezzo unitario del pasto e gli altri corrispettivi contrattuali interessati dalla revisione. La revisione dei prezzi avviene nei limiti delle risorse disponibili ai sensi dell'art. 60, comma 5, del D.Lgs. n. 36/2023.
Resta ferma l'applicazione dell'art. 9 del D.Lgs. n. 36/2023. Qualora sopravvengano circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea contrattuale, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato, tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio ha diritto di richiedere la rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.

ARTICOLO 56 – ESECUZIONE IN DANNO

1. Qualora l'I.A. si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, degli obblighi derivanti dall'esecuzione del Contratto, l'Amministrazione avrà facoltà di richiedere ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale dei servizi rimasti non eseguiti, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario.

2. Resta in ogni caso fermo il diritto al risarcimento dei danni che possono essere derivati all'Amministrazione ed a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

TITOLO IX	**PENALI**

ARTICOLO 57 - CONTESTAZIONI

1. L'I.A., nell'esecuzione dei Servizi in oggetto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni in materia nonché le disposizioni del presente Capitolato e suoi allegati.

2. In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, o difformi rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, su segnalazione del personale scolastico o di altro personale incaricato, l'I.A. ha l'obbligo di provvedere ad integrare i pasti mancanti o a sostituirli, entro il termine massimo di 30 minuti dalla segnalazione ricevuta.

3. Nel caso in cui vengano segnalate mancanze da parte della I.A., l'Amministrazione Comunale, previo accertamento, procederà alla contestazione diretta al responsabile dell'esecuzione dell'appalto per la I.A. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, l'Amministrazione Comunale provvede all'irrogazione delle sanzioni di cui al successivo articolo 58 dandone comunicazione all'I.A. entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in assenza di controdeduzioni, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

4. L'Amministrazione procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla I.A.
L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali violazioni contrattuali.

ARTICOLO 58 - PENALI

1. Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, o mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione Comunale applicherà penali nei confronti dell'I.A. stessa.

2. L'entità delle penali sarà stabilita con le modalità che seguono, in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

3. Resta inteso che l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare direttamente le sanzioni qualora non accetti le osservazioni ricevute dalla ditta e ciò con modalità unilaterale trattenendo l'importo delle sanzioni da quanto deve essere liquidato alla I.A., ritualmente previa presentazione di fatture.

4. Resta inteso che l'applicazione di sanzioni per inadempienze molto gravi sarà, se nel caso, applicata automaticamente oltre alla risoluzione del contratto in danno, non pregiudicata dall'applicazione delle sanzioni.

5. Si definiscono di seguito i livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

A) Standard igienico-sanitari

- da euro 1.000 ad euro 5.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati

batteriologicamente. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;

- da euro 1.000 a euro 5.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravita delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate stoccate nei Centri Cottura o nei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravita delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per i Centri Cottura, e le singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravita delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e inadeguata igiene dei mezzi che veicolano i pasti. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nei Centri Cottura, addetto al trasporto pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e pulizia e sanificazione dei locali di refezione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravita delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravita delle conseguenze accertate;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per ogni inadempienza rispetto al sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente Capitolato;
- da euro 1.000 a euro 2.500 per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- da euro 1.000 a euro 2.500 ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- da euro 1.000 ad euro 2.500 per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal Capitolato;
- da euro 500 ad euro 1.500 per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- euro 500 per la mancata o incompleta registrazione delle temperature rilevate sui pasti veicolati;
- euro 500 per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- euro 500 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto;

• euro 500 per mancata o incompleta applicazione del Piano di campionamento (controlli analitici sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro).

B) Standard merceologici

• da euro 500 a euro 1.500 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e/o dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
• euro 1.000 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei Centri Cottura o nelle singole sedi di ristorazione;
• euro 1.000 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
• euro 500 per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
• euro 500 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso i Centro Cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna.

C) Menù base e menù speciali

• euro 5.000 per somministrazione di dieta speciale (per motivi di salute, intolleranze alimentari o allergia) preparata con alimenti specificatamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno;
• euro 5.000 per somministrazione di dieta speciale errata;
• euro 1.500 per mancata preparazione di dieta speciale;
• euro 800 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie (es. mancata fornitura di derrate, non rispetto del menu concordato, ecc..).
• da euro 500 a euro 5.000 per variazioni al menu non concordate previamente.

D) Grammature e quantità

• da euro 1.000 a euro 2.500 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, o mancata fornitura delle singole pietanze;
• da euro 1.000 a euro 2.500 distribuzione e somministrazione porzioni aventi peso inferiore alle grammature indicate nel menu. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) Tempistica

• euro da 500 a euro 2.500 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti per i singoli Plessi Scolastici, con graduazione in relazione al disagio provocato e alla gravità;
• euro 1.000 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi.

F) Documentazione

• da euro 1.000 a euro 5.000 per mancata presentazione all'Amministrazione Comunale della documentazione prevista dal Capitolato, in relazione al disagio provocato e alla gravità;
• da euro 1.000 a euro 5.000 per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;

• da euro 1.000 a euro 5.000 per mancata elaborazione dei documenti, piani e protocolli previsti dalle vigenti normative di settore.

6. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla I.A. L'applicazione della sanzione e preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte dell'Amministrazione Comunale, secondo le modalità previste nel presente Capitolato. Una volta accertata l'infrazione, la relativa penalità verrà decurtata dalla successiva fattura emessa dalla I.A.

7. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del Servizio, l'Amministrazione Comunale. può risolvere, ad insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

8. Si intende per infrazione di particolare gravita l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a euro 5.000,00 e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del Servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

9. L'applicazione delle penali non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale, come da successivo articolo 59 e seguenti.

10. L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale.

11. L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese che da essi derivano, potrà a discrezione dell'Amministrazione Comunale, essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

12. Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'I.A. dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi per i quali l'Amministrazione Comunale è libera di intentare qualunque azione a tutela dell'immagine e di risarcimento del danno causato.

TITOLO X	**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

ARTICOLO 59 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la risoluzione del contratto nei termini e modalità indicate nell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

2. Oltre a quanto e genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

• apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;

• fallimento dell’impresa appaltatrice o diretto coinvolgimento in procedure concorsuali che possono pregiudicare l’espletamento del Servizio;
• messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della I.A.;
• impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con l'I.A. e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
• gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi;
• gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizione legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali, anche a seguito di diffida dell'Amministrazione Comunale, che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito della reiterazione di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del Servizio;
• interruzione del servizio salvi i casi di forza maggiore comunque imprevisti ed imprevedibili per i quali, le giustificazioni addotte dall'affidatario, non siano state ritenute valide dall’Amministrazione Comunale;
• gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
• mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155;
• uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della I.A.;
• errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l’utenza;
• gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della I.A.;
• aver subappaltato o ceduto il contratto in violazione dell’art. 119 Dlgs. 36/2023;
• violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
• ripetute situazioni di ostacolo alle attività di ispezione e vigilanza da parte dell'Amministrazione Comunale e organi preposti ali controlli;
• cessione del contratto, a qualsiasi titolo;
• apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
• mancata richiesta anticipata di subingresso di altra ditta in caso di cessione o affitto d’azienda;
• cessazione dell’attività del prestatore del servizio, mancata osservanza delle norme relative al subappalto;
• mancato rispetto dell’inizio delle attività nei termini previsti, sospensione ingiustificata del servizio;
• reiterate e gravi disfunzioni nell’effettuazione del servizio;
• mancato reintegro della cauzione definitiva di cui all’articolo 117 Dlgs. 36/2023;
• ogni altro caso espressamente previsto nel Capitolato Speciale;
• produzione dei pasti in luogo diverso da quello previsto dal presente capitolato speciale senza preventiva autorizzazione dell’A.C..

3. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dall'Amministrazione Comunale con effetto immediato, a seguito della comunicazione a mezzo di lettera raccomandata A/R, nella quale l'Amministrazione specificherà la volontà di avvalersi della clausola risolutiva.
In tal caso alla I.A. non spetta alcun indennizzo e l'Amministrazione Comunale può procedere ad incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'I.A. ha l'obbligo della prosecuzione del il Servizio, qualora richiesto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del Servizio. Gli oneri derivanti vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

5. In ogni caso e sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze, alla I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.
Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. e/o sulla cauzione definitiva.

6. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere al recesso del contratto nei casi in cui vengano meno le ragioni di interesse pubblico che motivano l'attivazione del Servizio.

ARTICOLO 60 - DECADENZA
1. L'Amministrazione Comunale affidataria del *Servizio,* indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della I.A. sia gravemente pregiudizievole per l'interesse pubblico e l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 61 - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
1. Qualora per l'Amministrazione Comunale si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla Impresa stessa, l'Amministrazione si riserva la facoltà di incaricare della gestione del Servizio, l'Impresa seconda classificata, previa valutazione e verifica del possesso dei requisiti e delle dichiarazioni rese in sede di procedura di gara. I danni economici derivanti saranno imputati all'I.A.

ARTICOLO 62 - CONTROVERSIE
1. Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente Capitolato, competente e giudicante sarà il Foro di Arezzo.

TITOLO XI	**NORME FINALI**

ARTICOLO 63 – ACCETTAZIONE DELLE CONDIZIONI CONTRATTUALI
1. La partecipazione alla procedura di gara e la presentazione dell'offerta comportano la piena, integrale e incondizionata accettazione da parte dell'operatore economico di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto nel disciplinare di gara, nei relativi allegati e negli ulteriori documenti di gara.
2. L'I.A. con la partecipazione alla gara dichiara di aver preso visione di tutte le condizioni tecniche, economiche e contrattuali previste dagli atti di gara e di ritenerle adeguate e sufficienti ai fini della formulazione dell'offerta e della corretta esecuzione del servizio.

ARTICOLO 64 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI
1. L'I.A. assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a

terzi alcunché e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Amministrazione Comunale se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile esterno del trattamento ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 paragrafo 3) del Regolamento UE 2016/679. L'Amministrazione Comunale del Comune di Cortona, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

2. Il Comune di Cortona potrà comunicare alcuni dei dati in suo possesso a Pubbliche Autorità e all'Amministrazione finanziaria, per l'adempimento degli obblighi di legge. Tali Enti agiranno in qualità di Titolari delle operazioni di trattamento.

3. L'I.A. e tenuta all'osservanza di quanto stabilito dal Regolamento UE 2016/679. Il personale dipendente dell'I.A. dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio, in particolare si richiama la suddetta normativa in merito alla tutela rispetto al trattamento dei dati personali e sensibili.

ARTICOLO 65 - OSSERVANZA LEGGI E REGOLAMENTI

1. La partecipazione all'appalto oggetto del presente Capitolato, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni vigenti in materia nonché delle norme in esso riportate.

2. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio al Codice dei Contratti (D.lgs. 36/2023) nonché alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia ed alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.
L'Amministrazione Comunale, a seguito dell'affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del Servizio.

ARTICOLO 66 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE

1. La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei Servizi oggetto del presente Capitolato è il Settore Servizi Scolastici Educativi, facenti parte dell'Area Amministrativa del Comune di Cortona.

Il RUP
Dr.ssa Maria Rosa Quintili

MARIA ROSA QUINTILI
2026.06.29 13:12:13
CN=MARIA ROSA QUINTILI
C=IT
2.5.4.4=QUINTILI
2.5.4.42=MARIA ROSA
RSA/2048 bits



CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI

Allegato A
PARTE SPECIALE

LISTA DELLE FORNITURE PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO
E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CIG

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica

Introduzione

Scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono tutte richiamate, sia relativamente alla normativa ed alle regolamentazioni vigenti, sia per quelle che dovessero entrare in vigore in corso di esecuzione del servizio
Per le derrate non descritte e per le caratteristiche non specificate, valgono le prescrizioni della parte generale.

TUTTE LE MATERIE PRIME (ad eccezione di alcune tipologie di frutta quali ad esempio banane ed ananas e alcune tipologie di pesce) **DOVRANNO PROVENIRE DA COLTIVAZIONI O ALLEVAMENTI NAZIONALI E LE DERRATE ALIMENTARI DOVRANNO ESSERE LAVORATE, TRASFORMATE E CONFEZIONATE IN ITALIA**.
Inoltre tutte le materie prime e le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e richiamate nelle descrizioni delle varie sezioni.

Si richiama particolare attenzione agli alimenti destinati ai bambini dei Nidi d'Infanzia, per i quali potrebbero essere richieste forniture alimentari specifiche ed individualizzate.

E' richiesta la fornitura di tutti gli alimenti utili a produrre i pasti, anche quelli non specificatamente elencati.

Alimenti per intolleranze alimentari e allergie
Dovranno essere forniti tutti gli alimenti indicati nei certificati medici o vademecum ove esistenti per la tutela degli alunni o utenti che presentano intolleranze o allergie specifiche, nonché tutti gli alimenti di specifiche marche per alunni celiaci delineati nel prontuario degli alimenti previsto dall'Associazione Nazionale Italiana Celiaci.

Specifiche generali per le derrate alimentari
I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte dell'I.A. sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto dal Capitolato Speciale e suoi allegati;
- etichettatura conforme alle disposizioni di cui al Regolamento UE 1169/2011 e D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231 e succ. mod. ed int., nonché alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- tutti i prodotti, al momento dell'utilizzo, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);

- presenza delle caratteristiche organolettiche specifiche dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma di legge;

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

Tutti i prodotti oggetto della fornitura devono essere conformi alla normativa unionale e nazionale vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, etichettatura, rintracciabilità, materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti (MOCA), contaminanti, additivi, allergeni e controlli ufficiali, comprese eventuali successive modifiche e integrazioni.
Si richiamano in particolare le seguenti normative:

- Regolamento (UE) 2017/625 (controlli ufficiali);
- Regolamento (CE) 852/2004 (igiene degli alimenti);
- Regolamento (CE) 853/2004 (alimenti di origine animale);
- Regolamento (UE) 2023/915 (tenori massimi di contaminanti negli alimenti), che ha sostituito il Reg. 1881/2006.

OGM Free
Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione contiene OGM (Organismi Geneticamente Modificati), in riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003,
L' I.A. dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta <non contiene OGM> o <OGM FREE> o con certificazione attestante tale assenza.

Prodotti DOP e IGP
I marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) sono prodotti che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Regolamento UE n. 2024/1143. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

Prodotti biologici
Con il termine "*prodotto biologico*" si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche ai sensi del Regolamento UE 2018/848 e successive modificazioni. I prodotti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti vigenti in materia e devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
L'I.A. per le materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra i prodotti acquistati ed i pasti preparati.

Tracciabilità alimentare

Al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture alimentari, l'I.A. ha l'obbligo di:
a) controllare che l' etichettatura sui prodotti sia in regola con le indicazioni previste dalla normativa vigente, sia per quanto concerne le informazioni obbligatorie che quelle facoltative per tutti gli alimenti richiesti
b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione
c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

Pacchetto Igiene per la sicurezza alimentare
L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "*Pacchetto Igiene*" (Regolamenti CE 852/04, 853/04,Reg. UE 625/2017) in tutte le fasi operative del servizio. Tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

1) Prodotti Freschi da forno / Pane

1.1) ***Pane toscano / Semi- integrale / Integrale fresco*** (prodotto provinciale)
Considerata la produzione giornaliera, il pane dovrà provenire da produttori della provincia di Arezzo a garanzia della freschezza e fragranza.

Il pane deve essere fornito secondo la richiesta: da chilo, da mezzo chilo, affettato o in panini, tutti confezionati a norma di legge.
Il pane da somministrare dovrà essere prodotto con farina **di produzione nazionale** di grano tenero tipo "00", "1", "2" e "integrale" (quando previsto), rispondente ai requisiti del D.P.R. 187/2001.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, deve risultare ben cotto e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il pane deve essere fornito, secondo richiesta, in pezzature da 1 chilo, mezzo chilo, affettato o in panini, e confezionato secondo quanto previsto dalla legge.
La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di additivi di versi da quelli consentiti dalla normativa vigente, né prima, né dopo la panificazione. E' comunque escluso l'impiego di conservanti.

La fornitura giornaliera deve essere effettuata in recipienti per alimenti,lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e agenti esterni. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale idoneo al contatto con alimenti, lavabile, con coperchio ed in perfetto stato di pulizia. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di contaminazione. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici (MOCA).
Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e venga rispettata sia la normativa sull'etichettatura prevista dal Reg CE 1169/2011 , sia la rintracciabilità del prodotto in base al Reg. CE 178/2002.
La consegna del pane dovrà essere effettuata nelle quantità e nel tempo stabilito secondo le modalità richieste

1.2) ***Basi semilavorate per pizza***

Le basi semilavorate per pizza dovranno essere prodotte con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, pre-cotte in forno e possibilmente della misura delle teglie in uso presso i Centri Cottura.
Anche le basi dovranno provenire da produttori della provincia di Arezzo a garanzia della freschezza e fragranza.

1.3) *Pane grattugiato*
Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe. Deve essere fornito in buste o contenitori idonei per alimenti
Per tale prodotto dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, indicati nel Regolamento CEE1169/2011.

1.4) *Lievito di birra secco attivo*
Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

2) PASTE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE ALIMENTARI
Devono avere requisiti conformi a quanto previsto dal DPR 187/2001 e successive integrazioni e modifiche.
La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico- sanitarie previste dai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004.
L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg CE 1169/2011

2.1) *Pasta di semola di grano duro*
La pasta di semola di grano duro deve essere conforme alle norme stabilite dal DPR 187/2001, essere prodotta con farine e semolati di origine italiana ed avere buona resistenza alla cottura.
Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.
Dovrà essere consegnata in confezioni, conformi al Reg CE 1935/2004, da 1 Kg, da 5-10 Kg, o altre grammature richieste
I formati possono essere: gnocchetti sardi, casarecce, chiocciole, tortiglioni, penne rigate, fusilli, sedanini rigati, pennette rigate, mezze penne rigate, farfalle, pastina tipo stelline (per minestra in brodo), pastina tipo ditalini (per passati e vellutate).

2.2. Pasta integrale
La pasta integrale deve rispondere ai requisiti del D.P.R: n. 187/01
Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi . Dovrà essere consegnata in confezioni, conformi al Reg CE 1935/2004, da 1 Kg, da 5-10 Kg o altre grammature richieste

2.3. Pasta all'uovo (fresca e secca)

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 187/2001.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
I formati richiesti sono: tagliatelle, tagliolini, pasta per lasagne. Le paste dovranno essere confezionate in materiale idoneo, sottovuoto o in atmosfera protettiva , da 1 Kg, 2,5 Kg e 5 Kg ed etichettate a norma di legge.

***2.4. Pasta farcita* (pastorizzata)**
Le paste farcite, devono contenere ripieni di verdura e ricotta, oppure impasti di carne freschi ed essere consegnate in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva, nel rispetto della normativa vigente. Devono essere etichettate ai sensi del Reg CE 1169/2011. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno 15/20 giorni.

2.4.1.Tortellini di carne
Il rapporto pasta-ripieno deve essere minimo 70-30.
Il ripieno deve essere composto da carni bovine, prosciutto crudo, mortadella, parmigiano reggiano o grana padano. Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti.
Le confezioni dovranno essere da 1 kg 1, kg 2.5, kg 5 e dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

2.4.2. Ravioli e cannelloni con verdura
Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 60-40. Il ripieno deve essere composto da ricotta e spinaci.
I prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva e dovranno avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno 15/20 giorni.
Le singole confezioni devono essere da kg 1, kg 2.5, kg 5 e devono assicurare la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

2.4.3. Gnocchi e chicche (gnocchetti)di patate
Gli gnocchi e le chicche di patate devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. I prodotti, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. I prodotti dovranno essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva da kg 1 , kg 2.5, kg 5, ed essere etichettati a norma di legge.
I prodotti dovranno avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno 20 giorni.

2.4) *Pasta sfoglia*
Pasta sfoglia, refrigerata o surgelata, per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

2.6.) Somministrazione pasta

La pasta utilizzata per la Ristorazione Scolastica, una volta cotta nei centri cottura, viene trasportata “a caldo” nelle mense scolastiche. Il trasporto avviene con contenitori termici in acciaio inox e la pasta viene condita presso il punto di refezione. Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti circa.

3) Cereali in grani, in fiocchi, in farina

3.1) *Farina bianca*
La farina deve essere di grano tenero tipo "0" e di grano tenero tipo “00”
Non deve essere trattata con agenti imbiancanti,altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate dalla normativa vigente Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti o avere sapori e odori acri. L’ etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011

3.2) *Farina di mais per polenta a cottura rapida senza glutine*
Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da colture nazionali OGM free, la farina deve essere di colore giallo intenso, priva di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere..
La farina dovrà aver subito una precottura in modo da ottenere un prodotto ben sgranato, privo di grumi e nelle modalità di utilizzo dovrà essere indicata una cottura prevista di circa 10/15min.

3.3*) Farina di Semola*
La farina di grano duro, chiamata semplicemente “semola “,deve avere aspetto granuloso, di colore giallo paglierino, risultare indenne da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, da muffe o da altri infestanti
Il prodotto non deve contenere minerali estranei o agenti chimici non consentiti.
Le confezioni devono essere da 1, 5, 10 Kg, sigillate senza difetti, rotture o altro in modo da evitare contaminazioni e riportare in etichetta tutte le dichiarazioni previste dalle normative vigenti.

3.4) *Farina di riso*
La farina di riso potrà essere richiesta bianca o integrale e dovrà essere garantita l’assenza di contaminazioni da allergeni (glutine).

4.1) *Latte*
Il latte pastorizzato intero fresco, deve soddisfare le norme previste dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e successive modifiche e integrazioni.".
Inoltre, deve provenire da allevamenti italiani, alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche.
Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto della normativa europea vigente in materia di additivi alimentari.
La produzione del latte alimentare trattato termicamente, provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto, deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dai Regolamenti (CE) vigenti.

Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere indicazioni che consentano l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento.
Il latte pastorizzato deve rispettare le caratteristiche microbiologiche previste dalla normativa vigente.
La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento.
Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero.

4.2) *Latte UHT*
Il latte UHT deve risultare conforme alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni:

- Tenore di germi aerobi mesofili a 30°C: uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0.1 ml.
- In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) e deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C.
- Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento.
Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.

4.3) *Burro*
Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte vaccino pastorizzato.
Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno bianco-giallastro né presentare alterazione di colore sulla superficie.
I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 per il burro.
Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50% Requisiti compositivi:
sostanza grassa: non inferiore all'82%
umidità: non superiore al 16%
agente di conservazione consentito: sale comune
Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi.
Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

4.4) *Panna*
Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a noma della Legge 3 maggio 1989, n. 169.
Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del Decreto Ministero della Salute 27 febbraio 1996, n. 209 e succ. mod. ed int. (Decreto n. 250/1998).
Deve essere in confezioni in *tetra brik* asettico da 500 ml o da 200 ml.

4.5) *Yogurt magro, alla frutta e intero*
Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato. Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. Non deve contenere caglio.
Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti, nella percentuale di almeno l'8%.
Tutte le confezioni devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.
Caratteristiche microbiologiche conformi al l'allegato 1 del Reg. CE 2073/2005.
Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione.
Sono richieste confezioni da 125 gr.

Formaggi
I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte; dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colìo, gessosità o gonfiori.
I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.
Le confezioni dovranno essere integre e essere regolarmente etichettate secondo normativa vigente; dovranno inoltre riportare le modalità di conservazione e la presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.
Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.). Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, ne colorati all'interno ed all'esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente; ne essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi. I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino. Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

4.6) *Mozzarella fiordilatte*
La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato, senza conservanti, ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo.
Il prodotto non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti. La mozzarella fresca tipo fior di latte, è richiesta in pezzatura da 100gr., in confezioni singole o multiple con liquido di governo.

4.7) *Mozzarella fresca a pasta filata*

Il prodotto specifico per la pizza deve essere da formaggio fresco a pasta filata con ingredienti latte vaccino, caglio, fermenti lattici e sale. Nell'etichetta deve essere riportato il bollo dello stabilimento di produzione e deve essere specificata l'origine latte Italia.

4.8) *Crescenza*
Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, senza aggiunta di agenti antimicrobici. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.
La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

4.9) *Stracchino*
Il prodotto a partire da solo **l**atte vaccino fresco, in confezioni monodose da circa 100 gr. .
La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

4.10) *Robiola*
Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi. Il formaggio deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura; avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

4.11) *Formaggini*
Prodotti con latte di vacca intero. Grasso minimo sulla sostanza secca 35%. Coloranti artificiali assenti. Devono essere cremosi, facilmente spalmabili; non devono contenere polifosfati, sali di fusione e sostanze conservanti superiori a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

4.12) *Groviera*
Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna.

5) Carni
Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Salute. (bollo CEE)
Le carni devono essere fresche e provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.
La carne deve presentarsi di colore rosso – rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina, in perfetto stato di conservazione. Il grasso di tonalità bianco - avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.
Le carni devono essere consegnate tutte sottovuoto o comunque con involucro singolo.

5.1) *Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale*
Le carni bovine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "*Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia*" oppure la dizione "*Origine: Italia*" conformemente a quanto indicato nel Regolamento CE 275/2007 che modifica il Regolamento CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni).
Le carni bovine devono naturalmente essere conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'encefalopatia bovina spongiforme (BSE), così come di tutte le altre disposizioni relative alla salute degli animali e dei consumatori.
Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

Le carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Regolamento 1208/81/CEE
Categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi) o Categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine)
Conformazione-Stato d'Ingrassamento = U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); Copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
Tali caratteristiche saranno riportate in codice nelle etichette delle confezioni.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inbibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.
Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (specie e taglio)
- numero che identifica l'animale od il lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro …."
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di

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

Tipologia dei tagli:
La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg. 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

5.2) *Carne suina*
Le carni suine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Regolamento CE 1169/2011.
Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso eventualmente presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda.
La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi, additivi, ne essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti (acido ascorbico, nitrati, nitriti, ecc.) e/o antibiotici (tetracicline) e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale.
Tutta la carne deve essere fresca e di prima qualità, con percentuale di grasso non superiore al 5%, proveniente da animali scelti e in buono stato di nutrizione.
I suini macellati devono essere stati alimentati con prodotti vegetali non contenenti OGM e non con farine contenenti proteine di origine animale
Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.
I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti integri, originali e sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno essere inibiti da sierosità sanguinolenta.
Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie e taglio*)
- numero di animale o lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di
- macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice

- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini “da consumarsi entro ….”
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.

Tipologia dei tagli:
La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati carrè disossato, lonza e fesetta.
Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

5.3) *Carni fresche avicole*
Le carni avicole (pollo e tacchino), fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l’indicazione la dizione “*Origine: Italia*” conformemente a quanto indicato dal Reg. UE 1169/2011 come applicato nel Reg UE 1337/2013.
Dovranno essere di classe A ai sensi del Reg. CE n. 1906/1990 e succ. mod. ed int., esclusivamente allevati a terra e nutriti con mangimi non contenenti OGM.
Le carni avicole, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non disseccata.
Le carni dovranno essere prive di odori e sapori anomali. Pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue; privi di ossa rotte sporgenti. Non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o di antibiotici, residui di antiparassitari e medicinali in genere.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, in particolare il pollame dovrà essere di classe A (Reg. CE 1906/1990) esclusivamente fresco e proveniente da allevamenti italiani.

Le singole pezzature di prodotto fresco dovranno essere confezionate in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all’interno dell’involucro di deposito eccessivo di sierosità.
In alternativa le carni potranno essere confezionate in appositi contenitori ad uso alimentare, protetti da pellicola trasparente di materiale idoneo all’uso, purché atti a garantire l’igiene e la conservazione del prodotto per i tempi indicati secondo la normativa vigente e quanto espressamente richiesto nel presente allegato. I materiali impiegati per il confezionamento dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta.
Le singole confezioni dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni dovranno essere riportate in maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie,categoria e taglio*)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- numero di lotto di produzione;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, (*"Origine"*) numero CEE di macellazione e di sezionamento
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro xx/xx/xxxx"
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione ad un'idonea temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senza osso, di provenienza nazionale, esclusi i prodotti surge-congelati.

Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di gr 230-250 a porzione.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sovra cosce) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Fesa di tacchino
Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg.) seguita da raffreddamento rapido.
Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.
La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

6) PRODOTTI SURGELATI

Ai prodotti oggetto della fornitura dovranno essere stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.
Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Non saranno accettati i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di grumi all'interno.
I prodotti dovranno essere trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo.
Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda.
I prodotti devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n. 110/92; D.M. 25 settembre 1995, n. 493).
In particolare si ricorda che:

- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione;
- il prodotto deve essere conforto alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei muniti di protezione coibente. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C.

I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

6.1) *Prodotti ittici surgelati*

Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9 dicembre 1993 e dovranno possedere la certificazione MSC (*Marine Stweardship Council*) ed il fornitore possedere il relativo Certificato di Catena di custodia – MSC.

I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i fiore di filetto (cuore), devono essere surgelati con il metodo IQF in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

Il prodotto non dovrà presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. Codex Stan 165/1989 Rev. 1-1995).

Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa).

Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.

Il prodotto di provenienza nazionale od estera, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, in particolare quelli indicati nel D.Lgs. 524/1995 in quanto applicabili ai Reg. Ce n. 852, 853, 854, 882 del 2004.

Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione,

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco.

Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo.

Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello riportato in allegato B al decreto ministeriale 14 dicembre 1971.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

I veicoli di trasporto devono essere autorizzati al trasporto di prodotti ittici surgelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista di inferiore o uguale a –18°C per tutta la durata del trasporto.

Tipologia:

- Filetti di halibut
- Filetti di merluzzo
- Filetti di platessa o sogliola
- Filetti di nasello
- Filetti di trota
- Pesce spada in tranci
- Seppie - Calamari
- Tonno intero o a tranci
- Bastoncini e polpettine precotte di merluzzo

7) Prodotti DOP e IGP

I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) dovranno essere di produzione italiana.
I marchi DOP e IGP sono stati introdotti con le nuove normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici.
I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.
(Normativa CE : Reg. CEE 2081/92, Reg. CEE 2082/92, Reg. CE 1107/96 e s. m., Reg. 2400/96 e s. m. Disposizioni nazionali: L 526/1999, DM 21/7/1998, DM 29/5/1998, DM 18/12/1997, DM 12/4/2000, DM 27/5/1998.)
I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti: formaggi, preparazioni di carni, carni, prodotti ortofrutticoli e cereali, olio di oliva, prodotti di panetteria, ecc..

7.1) *Olio extravergine di oliva IGP Toscano*

L'olio extravergine di oliva IGP Toscano deve provenire da frantoi del territorio cortonese. Qualora l'offerta di prodotto proveniente da frantoi del territorio cortonese non fosse sufficiente al fabbisogno, considerato che l'olio IGP toscano dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni di cucina (a crudo e per condimenti, arrosti, soffritti, sughi etc..), in subordine il prodotto dovrà essere della tipologia *olio extravergine di oliva IGP Toscano.*
Le caratteristiche organolettiche e del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione approvato con D.M. 21 luglio 1998 (G.U. n. 243 del 17 ottobre 1998) e sue modifiche o integrazioni.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro da 1 litro dotati di tappo a vite che permetta la chiusura ogniqualvolta si renda necessario; per capacità superiori (5 litri) in aggiunta al vetro è obbligatorio l'utilizzo di contenitori in acciaio inox o in banda stagnata. Ogni contenitore deve essere dotato del tipico contrassegno individuale comprovante la appartenenza al Consorzio.
Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve

essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".
La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80% della vita commerciale totale.

7.2) *Parmigiano Reggiano DOP*
(Regolamento CE n. 1107/96 – GUCE L. 148/96 del 21/06/96)
Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Prodotto e marchiato sotto tutela del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, confezionato ed etichettato a norma delle vigenti disposizioni. Stagionatura minima 24 mesi. Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.
Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo.
Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.
Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.
Deve essere idoneo all'essere grattugiato. Spessore delle crosta circa 6 mm
Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale.
Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.
Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante delicato, saporito ma non piccante.
Struttura delle pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.
Si richiedono confezioni porzionate sottovuoto.

7.3) *Fontina DOP*
Formaggio a denominazione d'origine protetta. Formaggio grasso a pasta semi cotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

7.4) *Prosciutto cotto Alta Qualità*

E’ richiesta la fornitura di prosciutto cotto di produzione nazionale, di Alta Qualità secondo quanto previsto dal D.M. 21 settembre 2005, con cosce provenienti da suini di allevamento nazionale.
In particolare deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente.
Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca del peso compreso fra 6 e 8 Kg. di suino, nato, allevato e macellato in Italia.
Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucro: all’interno non deve esserci liquido percolato in eccesso.
L’esterno non deve presentare patine o odore sgradevole: il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido. Il grasso non deve essere in eccesso: la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa.
Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

7.5) *Carne di vitellone chianino – Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP*

Carne di Vitellone Chianino – Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale (IGP), prodotta a norma di quanto stabilito nell’apposito Disciplinare, approvato secondo le norme previste nel Regolamento CE 510/2006.
La carne di vitellone chianino IGP dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo. In particolare la carne:
Deve essere ottenuta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati, allevati e macellati nel territorio regionale
Deve provenire da carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, che rientrino nei seguenti valori: conformazione non inferiore a R (Buona: profili nell’insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); copertura in grasso: 2/3 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
Deve presentare, sui tagli forniti, il particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto;
Deve essere consegnata entro 10 giorni massimo dalla data di confezionamento;
Si richiede la fornitura in tagli porzionati confezionati sottovuoto, idonei alla preparazione dei piatti previsti nel menù.
E’ ammessa la presenza nelle confezioni di sierosità non superiore al 3% sul peso totale.
I tagli devono essere confezionati rifilati in modo tale che il tessuto adiposo e connettivale da scartare al momento dell’utilizzo non sia superiore al 5%.
I tagli devono provenire da mezzane adeguatamente frollate (minimo 7/10 giorni) e la vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all’80 % della vita commerciale totale.

Tipologia dei tagli:
Quarto posteriore: girello – rosa – noce (scannello) – groppa (scamone)

8) PRODOTTI REGIONALI

8.1) *Prosciutto crudo*

Il prosciutto crudo stagionato, deve provenire da animali nati, allevati, macellati, sezionati e stagionati da produttori toscani o umbri.

Per prosciutto si intende coscia di suino lavorata fresca (non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento) disossata e ben stagionata.
I suini devono avere almeno 9 mesi di età ed un peso vivo tra i 144 ed i 176 kg. La lavorazion deve essere esclusivamente di cosce fresche.
Caratteristiche:

- avere un peso normalmente compreso tra gli 7 e i 10 kg,
- essere di colore uniforme al taglio, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- avere carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce e senza difetti
- avere specificato sull'etichetta la scadenza e la durata della stagionatura.
- non deve risultare alcuna traccia di glutine e/o latte.

8.2) *Formaggio Pecorino*

Il formaggio pecorino deve provenire da produttori toscani o umbri.
I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura; dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte ovino non margarinato.
Non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc.).
I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colìo, gessosità o gonfiori.
Il sapore deve essere fresco ed esente da amaro. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro-verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

8.3) *Ricotta di pecora*

La ricotta di pecora deve provenire da produttori toscani o umbri.
Prodotta da siero di latte ovino, sale senza additivi conservativi, unica eccezione per il correttore di sapidità acido cirtico;
forma data dal contenitore;
peso da kg 1 a kg 3;
pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato;
matura in un giorno;
composizione: proteine 15% , lipidi 8%, glucidi 5%, acqua 72%.

9) PRODOTTI BIOLOGICI (BIO)

I prodotti di produzione biologica devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento UE 848/2018e successive modifiche ed integrazioni.
I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni nazionali (ad eccezione delle banane) e appartenere alla 1° categoria commerciale in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011.
Tali prodotti devono riportare il logo biologico dell'Unione Europea e l'indicazione dell'organismo di controllo.

9.1) *Fagiolini finissimi BIO* *(surgelati)*

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.
Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

9.2) *Piselli finissimi BIO* *(surgelati)*
I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.
Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto.
Sono considerati e richiesti ad elevato grado di interezza i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

9.3) *Spinaci e bietola BIO* *(surgelati)*
Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti.
Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

9.4) *Legumi secchi BIO*
Devono essere in confezioni originali, mondati, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati.
I prodotti forniti devono provenire da "*Agricoltura biologica*" ed essere conformi alle normative vigenti proveniente da colture Italiane.
I legumi e i cereali secchi devono essere in confezioni originali, sani, mondati, puliti, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati, inoltre dovranno essere privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio. L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Regolamento CE n. 834 /2007 e successive modifiche e integrazioni.
I legumi richiesti sono: fagioli cannellini, fagioli borlotti, lenticchie, lenticchie decorticate, ceci.
Tutti i prodotti dovranno avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno l'80%.

9.5) *Cereali in grani BIO*

Devono provenire da aziende che osservano le norme di produzione biologica secondo quanto previsto dagli specifici Regolamenti.

Devono possedere le seguenti caratteristiche minime:

- devono risultare indenni da alterazioni, infestazioni di parassiti animali e vegetali e fungini;
  non devono contenere altri semi, devono essere a granella il più possibile uniforme, integra e pulita;
- devono essere confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti.

La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80 % della vita commerciale totale.

9.6) *Riso semintegrale/integrale BIO*

Il riso deve provenire da coltivazioni nazionali biologiche.

Il riso dovrà avere:

aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco

non presentare punteggiature

granelli rotti o corpi estranei per una percentuale non superiore al 3%

non devono essere avvertiti cattivi odori;

non spappolarsi dopo la cottura.

Categorie e varietà richieste:

- Parboiled
- Fino: Ribe, Europa
- Superfino: Arborio, Roma

9.7) *Pomodori pelati e/o polpa di pomodoro BIO*

Prodotto ottenuto da pomodori pelati di produzione nazionale BIO, sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli.

La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione, una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza.

I contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne o altro.

I pomodori usati per la produzione dovranno essere coltivati e trasformati in Italia ed in etichetta dovrà essere riporta la dizione "*Origine del pomodoro: Italia*" conformemente al Reg UE 1169/2011.

9.8) *Uova pastorizzate da allevamenti BIO*

Sono richieste uova intere (misto d'uovo - tuorlo e albume) di categoria "A" extra, del peso medio di gr. 55/60, provenienti da allevamenti nazionali a produzione biologica, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura.
Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente. Devono essere fornite in confezioni da Kg. 0,500.
Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge.
Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi.
Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente.

10) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni regionali e/o nazionali (ad eccezione delle banane) e appartenere alla I^a^ categoria commerciale in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, nel caso siano stati utilizzati presidi sanitari consentiti , gli eventuali residui dovranno rimanere nei limiti previsti dalla normativa.
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Non saranno accettati i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc. ..
- presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento, o danni ed alterazioni dovute al gelo.

Devono inoltre:

- corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- essere fresche e omogenee per maturazione;
- essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

10.1) *Verdura fresca di prima qualità*

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.
La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzatili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Le patate, cipolle ed agli non devono essere trattati mediante raggi gamma.
Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.
Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.
Gli imballi devono essere sempre nuovi.
Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.
Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Ortaggi a bulbo

Cipolla
Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Aglio
Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalogno
Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porro
Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Ortaggi a radice

Carote
Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcate, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. Devono essere prive di odori e sapori anomali. Le carote devono essere di categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso - violacea al colletto. Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr8 a gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo. è di mm.40 di diametro o gr.50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Barbabietola
Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti. La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo. E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

Ravanello
Devono essere lisci, interi, sani, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, croccanti, non germogliati, non legnosi, non biforcati, spaccati. Devono essere privi di odori e sapori anomali.

Ortaggi a fiore

Cavolfiore
Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.
Ortaggi a frutto

Pomodori
Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole, esenti da danni da gelo e da sole. In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione.

Zucchine
Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr.

Zucca
Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esserci presenze di larve.
E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme. Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

Melanzane
Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole.
Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni
Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 gr.

Ortaggi a fusto

Finocchi
I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e

carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Asparagi
Sono richiesti asparagi del diametro minimo di mm 12 per la categoria extra e di mm 10 per le categorie 1 e 2.

Patate *(tuberi e radici)*
Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo; turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali.
Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

Ortaggi a foglia
Cavoli, erbette, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali. .

- La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato.
- I cavoli devono presentarsi ben serrati.
- Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.
- I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

- I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 gr., l'indivia di almeno 200 gr.

Erbe aromatiche seccate

origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc..

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche

basilico, prezzemolo, sedano, rosmarino, salvia, ecc..

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

10.2) *Frutta fresca di prima qualità*

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve provenire da raccolti e produttori italiani; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro.

Gli imballi devono essere sempre nuovi.
Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.
La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La distribuzione della frutta per la colazione e il pranzo dovrà seguire la stagionalità indicata dalle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica vigenti al momento dell'esecuzione del contratto.

Albicocche
Le albicocche dovranno esser fornite nei mesi di giugno e luglio.
Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70gr.

Ananas
Gli ananas dovranno essere forniti a richiesta durante l'anno scolastico.
Gli ananas dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature.
La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

Anguria
Le angurie dovranno essere servite a giugno, luglio e settembre.
Le angurie dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

Arance
Le arance dovranno essere fornite da novembre a maggio.
Varietà: Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinelle. Oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire da produzioni italiane certificate. Contenuto minimo di succo tra 30% e 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

Banane
Le banane dovranno essere fornite da settembre a luglio.
Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

Ciliege
Le ciliege dovranno esser fornite nei mesi di giugno e luglio.
Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm 17 per le altre varietà.

Clementine / Mandaranci
Le clementine / mandaranci dovranno essere fornite da novembre a marzo.
Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta.
La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr.
Contenuto minimo in succo 33 - 40%

Fragole
Le fragole dovranno essere fornite da aprile a luglio.
Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

Kiwi
I Kiwi dovranno essere forniti da novembre a maggio.
Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta.
La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr.

Limoni
I limoni devono esser forniti, ottobre e novembre, marzo e aprile, e giugno e luglio.
Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti 110/150 gr. devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo in succo 25%.
Sono esclusi dalla fornitura prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione; presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.
Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igienico sanitarie.

Mele
Le mele dovranno essere fornite da settembre a maggio.
Varietà Golden, Deliziose, ecc.. devono presentare frutti interi puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e a buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo fresco; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 150/180 gr.

Melone
I meloni dovranno essere forniti nei mesi di settembre, maggio, giugno e luglio.
I meloni dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

Pere
Le pere dovranno essere fornite da settembre ad aprile e nel mese di luglio.
Varietà: Willians, Abate, Kaiser, Conference devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

Pesche
Le pesche dovranno essere fornite nei mesi di settembre, giugno e luglio.
Varietà a pasta gialla ed a pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate tra cui la grammatura, provenienti da filiere tracciate e conformi alla normativa vigente.

Susine
Le susine dovranno essere fornite nei mesi di settembre, giugno e luglio.
Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta ed essere di pezzatura media.

Uva
L'uva dovra essere fornita nei mesi di settembre e ottobre.
Varietà: Regina, Italia. Provenienti da filiere tracciate e conformi alla normativa vigente.
Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti.

11) ALIMENTI CONSERVATI
I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento.
I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo ,netto e del contenuto sgocciolato.

11.1) *Tonno all'olio di oliva*
Tonno a pinne gialle di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.
Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da
un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.
Il contenuto di mercurio dovrà rispettare i limiti stabiliti dal Regolamento (UE) 2023/915 e successive modifiche. La confezione deve essere integra, non presentare difetti o punti di ruggine, corrosione interne o esterne e deve essere conforme ai valori limite per i contenitori di alimenti a banda stagnata.
Gli scarti in meno sul peso netto totale rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg.

11.2) *Olive nere e verdi in salamoia*
Devono essere denocciolate, mature sane, ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore.
Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.
Le olive nere devono essere contenute in latte riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla vigente normativa, ed in particolare: denominazione e tipo di prodotto, peso netto e peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti impiegati in ordine decrescente, data di scadenza, la dicitura di identificazione del lotto.

11.3) *Fette biscottate*
Il prodotto deve essere fresco, non deve presentare odore, spore o colore anomali e sgradevoli. Non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge.
Devono essere ottenute dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina di tipo "0".
Le fette biscottate non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati.

11.4) *Biscotti secchi*

I biscotti dovranno essere composti dai seguenti ingredienti principali: farina, zucchero e/o miele, uova, latte, burro e/o grassi vegetali non idrogenati, polvere lievitante. I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti dei suddetti ingredienti. I biscotti non devono contenere additivi o altri ingredienti non previsti dalla legge; non è ammesso l'uso di saccarina, dolcificanti artificiali, grassi idrogenati, olio di palma.
I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali o sgradevoli. Le confezioni dovranno essere integre e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e sufficienti a poter verificare il rispetto di quanto richiesto nel presente capitolato.

11.5) *Confetture extra di frutta*
Le confetture devono risultare costituite da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida, con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. Devono essere garantite per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini) non devono contenere conservanti aggiuntivi, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e non devono essere dolcificate con sostanze edulcoranti sintetiche.

11.6) *Miele*
Il prodotto deve essere di origine italiana.
Deve essere di acacia o millefiori.
Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.
Non deve presentare sapore ed odore estranei
Non deve aver iniziato un processo di fermentazione
Non essere sottoposto a trattamenti termici
Non presentare un'acidità modificata artificialmente
Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.
In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo
- il Paese d'origine
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

12) Aromi, condimenti, sostanze edulcoranti

12.1) *Aceto*
Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume.
Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale.
Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23 dicembre 1967.

12.2) ***Sale marino iodato fino e grosso***
Tutto il sale marino, sia fino sia grosso, deve essere del tipo iodato e produzione italiana.
Il prodotto è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) destinato al consumo diretto, addizionato di iodato di potassio per garantire un tenore di iodio ionico ai sensi della Legge 55/2005 e successive modifiche.
Particolari condizioni: specifica indicazione di – sale iodato - modalità di conservazione.
La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici-chimici-ambientali.

12.3) ***Zafferano***
Il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "*Crocus sativus L*".
La zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto "zafferano", quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

12.4) ***Capperi sotto sale di origine Italia***
Ottenuti da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali e deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

12.5) ***Zucchero***
Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali.
Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti.
Non deve presentare impurità o residui di insetti. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla Legge 31 marzo 1980, n. 139.

13) Bevande e infusi

13.1) ***Acqua oligominerale***
L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti D.M. della Salute 10 febbraio 2015, del D.Lgs. 8 ottobre 2011, n.176 in attuazione della Dir. 2009/54/CE nonché le indicazioni del D.M. della Salute del 11 settembre 2003 in attuazione dalla Direttiva CE 2003/40/CE e dal D.M. del 12 novembre 1992, n. 542 e sue modificazioni.
I nitrati espresso come ione nitrico deve assente, o comunque inferiore a 10 mg per litro, i fluoruri inferiori a 1,5 mg per litro, sodio inferiore a 20 mg.

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in vetro da 1 litro con tappo a vite per la fornitura durante il pasto ed in bottiglie PET da 1,5/2 litri per la fornitura al di fuori del pasto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sulle etichette devono essere riportate le seguenti indicazioni, relative a quanto richiesto dall'art. 12 del D. Lgs. 176/2011,:

- acqua minerale naturale;
- denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento al D.M. 12 novembre 1992, n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) dove sono precisati i limiti di carica microbica;
- data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;
- termine minimo di conservazione;
- lotto di produzione;
- contenuto in volume del recipiente;
- titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento;
- poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 300 mg/l.

Le bottiglie di acqua dovranno avere, al momento dell'utilizzo, un residuo di vita commerciale pari almeno a 9 mesi.

13.2) *Tè deteinato*

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- prodotto di 1 qualità confezionato in bustine da gr. 2,5 ognuna
- deve essere deteinato di prima qualità
- Ii prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla normativa nazionale ed europea vigente.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Il prodotto posto in commercio deve riportare la seguente dizione: tè deteinato con caffeina non superiore a 0,10 %.

13.3) *Camomilla*

Non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa,ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metallipesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere pronto all'uso, previa aggiunta di acqua opportunamente riscaldata.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

13.4) *Orzo*

L'orzo solubile deve essere confezionato in barattolo richiudibile, riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione del prodotto. La confezione (barattolo con coperchio richiudibile) dovrà essere conforme alle norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana,nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. L'orzo non deve essere confezionato in busta.

COMUNE DI
CORTONA

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI

Allegato B

Tabelle indicative

B.1) Centri Cottura
B.2) Veicolazione Pasti
B.3) Distribuzione

CIG

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica

B.1) CENTRI COTTURA

ORGANIZZAZIONE CENTRI COTTURA

Nelle tabelle che seguono sono illustrati i servizi resi dai Centri Cottura in relazione ai Servizi alla prima infanzia e Plessi Scolastici di competenza.
L'organizzazione dei Servizi potrebbe subire variazioni in caso di riorganizzazione dei bacini territoriali di competenza degli Istituti Comprensivi o per disposizioni contingenti, di forza maggiore o legati ad eventi indipendenti dalla volontà dall'Amministrazione Comunale.
In tali casi l'I.A. sarà tenuta a sostenere i costi relativi a tali variazioni fino alla soglia che, civilisticamente, legittima la risoluzione per eccessiva onerosità.

Nel centro cottura di Camucia il personale impiegato è personale dipendente dell'Amministrazione Comunale mentre i locali dei centri cottura di Mercatale, Cortona, Terontola, Fratta e Montecchio sono affidati in gestione all'I.A. a titolo di comodato d'uso gratuito e gestiti dall'I.A. con proprio personale dipendente.

Centro Cottura di Camucia, via Spartaco Lavagnini, n. 2

Nel centro cottura di Camucia il personale impiegato è personale dipendente dell'Amministrazione Comunale e, pertanto, le attività ed i servizi a carico dell'Impresa Appaltante funzionali al Servizio Ristorazione Scolastica risultano essere i seguenti:

- fornitura derrate alimentari e non alimentari;
- servizio consulenza alimentare;
- servizio assistenza tecnica;
- servizio di disinfestazione e derattizzazione;
- fornitura prodotti e attrezzature per pulizia e sanificazione;
- servizio smaltimento rifiuti e raccolta differenziata;
- servizio coordinamento delle attività;
- prestazioni accessorie finalizzate a garantire la continuità operativa del servizio presso il centro cottura di Camucia;
- fornitura annuale di vestiario.

L'elenco è puramente indicativo, in quanto sono a carico dell'aggiudicatario, le attività e le forniture, connesse e complementari, propedeutiche o comunque funzionali a garantire il corretto svolgimento dei Servizi.

Personale dipendente del Comune di Cortona
Cuochi:
n. 5 unità a 7h:12/g (n. 4 unità a decorrere dal mese di gennaio 2026 circa per pensionamento di un cuoco comunale)

Centro Cottura Camucia Scuole servite	**giorni**	**media pasti giornalieri**
Nido d'Infanzia "*Il Castello*"	dal lunedì al venerdì	74
Scuola dell'Infanzia "*D. Bernabei*" via XXV aprile	dal lunedì al venerdì	54
	totale pasti	128

Centro Cottura Cortona (Via Maffei)

Attivo dal lunedì al venerdì
Affidato in gestione all'I.A.
Cuochi:
n. 2 unità a 7h:12'/g

Centro Cottura Cortona Scuole servite	**giorni**	**media pasti giornalieri**
Nido d'Infanzia "*Raggio di Sole*"	dal lunedì al venerdì	27
Scuola dell'Infanzia "*Sernini Cucciatti*"	dal lunedì al venerdì	46
	totale pasti	73

Si pone particolare attenzione per il Centro Cottura di Cortona, ubicato entro le mura del Centro Storico di Cortona, in Via Maffei. Le strade per raggiungere il Centro Cottura e le sedi dei Servizi Scolastici, sono percorribili con mezzi di media/piccola portata.

Centro Cottura Mercatale (Via Pietro da Cortona)

Attivo dal lunedì al venerdì
Affidato in gestione all'I.A. con personale dipendente dell'I.A.
lunedì – martedì – giovedì- venerdì n. 1 unità a 3 h e ½ /g
mercoledì n. 1 unità 5 h + n. 1 unità 1 h

Centro Cottura Mercatale Scuole servite	**pasti trasportati**	**refettorio**	**giorni**	**media pasti giornalieri**
Scuola dell'Infanzia Mercatale "*Il Cerchio Magico"*		SI*	dal lunedì al venerdì	9
Scuola Primaria Mercatale "*A. Giappichelli*"	SI	SI	mercoledì	25
			totale pasti mercoledì	34

Centro Cottura Terontola (via Belov)

Attivo dal lunedì al venerdì
Affidato in gestione con personale dipendente dell'I.A.
Cuochi:
lunedì e mercoledì
n. 2 unità a 7 h/g
n. 1 unità 4 h/g
n. 1 unità 4 h/g
martedì e giovedì

n. 3 unità 7 h/g
n. 1 unità 4 h/g per diete speciali

sporzionamento infanzia
dal lunedì al venerdì dalle 11:30 alle 14:00
n. 1 unità 2h e ½
n. 1 unità 4 h
lunedì e mercoledì in aggiunta
n. 2 unità a 2h
n. 2 unità a 1 h

Centro Cottura Terontola Scuole servite	**pasti trasportati**	**refettorio**	**giorni**	**media pasti giornalieri**
Nido d'Infanzia *"Aquilone"* Terontola	SI		dal lunedì al venerdì	21
Scuola dell'Infanzia "*D.Bernabei*" Via Scotoni - Camucia	SI	SI	dal lunedì al venerdì	80
Scuola dell'Infanzia "*Gianni Rodari*" Pergo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	25
Scuola dell'Infanzia "*Arcobaleno*" Terontola		SI	dal lunedì al venerdì	36
Primaria "*Curzio Venuti"* Sodo	SI	SI*	dal lunedì al venerdì	99
Primaria "*A.F. Paliotti*" Terontola		SI	Lunedì e mercoledì	75
Primaria "*G. Mancini*" Cortona	SI	SI*	martedì e giovedì	86
Pergo infanzia G. Rodari"	SI	SI	Dal lunedì al venerdì	25
Pergo primaria "M. Moneti"	SI	SI	Martedì e giovedì	30
			totale pasti lunedì	361
			totale pasti martedì	377
			totale pasti mercoledì	361
			totale pasti giovedì	377
			totale pasti venerdì	286

Centro Cottura Montecchio (loc. Montecchio del Loto)

Attivo dal lunedì al venerdì
Gestione con personale dipendente dell'I.A.

Cuochi:
n. 1 unità a 7h/g
n. 1 unità a 6 h/ settimanali

sporzionamento
dal lunedì al venerdì
n. 1 unità n. 2h/g

Centro Cottura Montecchio Scuole servite	**pasti trasportati**	**refettorio**	**giorni**	**media pasti giornalieri**
Scuola dell'Infanzia *"Bruno Ciari"* Monsigliolo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	49
Scuola dell'Infanzia "*Il Gabbiano*" Centoia	SI	SI	dal lunedì al venerdì	15
Primaria "*Santa Margherita*" Centoia	SI	SI	martedì	42
Primaria "*A. Capitini*" Montecchio		SI	dal lunedì al venerdì	82
			totale pasti martedì	114

Centro Cottura Fratta (S.S. di Fratta)

Attivo dal lunedì al venerdì
Gestione con personale dipendente dell'I.A.
Cuochi:
n. 1 unità a 7h/g
n. 1 unità a 10h/settimanali
sporzionamento
n. 2 unità di cui n. 1 unità 2h/g e n. 1 unità n. 2 ½ h/g
refezione organizzata su doppio turno

Centro Cottura Fratta Scuole servite	**pasti trasportati**	**refettorio**	**giorni**	**media pasti giornalieri**
Nido d'Infanzia privato accreditato "*Principe Ranocchio*" - Fratta	SI		dal lunedì al venerdì	28
Scuola dell'Infanzia "*Carlo Collodi*" San Pietro a Cegliolo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	18
Scuola dell'Infanzia "*Sant'Agata*" Fratta	SI	SI	dal lunedì al venerdì	47

Primaria “*G.B. Madagli*” Fratta		SI*	dal lunedì al venerdì	93
			totale pasti	186

B.2) VEICOLAZIONE PASTI

Tabella indicativa di marcia trasporto pasti con minimo 3 mezzi

Centro Cottura	Scuole servite	Mezzo /corsa	Orario partenza C.C.	Arrivo	Orario pranzo
Terontola	Nido Terontola	A1	11:15	11:20	11:30
	Camucia Infanzia Scotoni	A2	11:30	11:50	12:00
	Pergo Infanzia	A2	11:30	11:40	12:00
Montecchio	Centoia Infanzia	A3	12:00	12:10	12:30
	Monsigliolo Infanzia	A3	12:00	12:25	12:30
	Centoia Primaria	A4	13:05	13:20	13:35
Terontola	Pergo Primaria	A5	13:10	13:25	13:35
Fratta	Fratta Nido	B1	11:15	11:20	11:30
	Cegliolo Infanzia	B2	11:35	11:50	12:00
	Fratta Infanzia	B2	11:35	11:45	12:00
Camucia	Infanzia XXV aprile	B2	11:55	12:00	12:10
Terontola	Sodo Primaria	B3	12:10	12:25	12:30
	Cortona Primaria	B3	12:10	12:25	12.30
	Sodo Primaria	B4	13:05	13:20	13:30
	Cortona Primaria (*secondo turno*)	B4	13:05	13:15	13:30
Mercatale	Mercatale Primaria	C1	13:20	13:25	13:35

B.3) DISTRIBUZIONE

Centri distaccati di refezione - Distribuzione pasti – Dotazione minima

Refettori	Giorni	Orario pranzo	n. max pasti giornalieri	num. min. distributori	n. ore minime	Orario presunto
Infanzia Camucia Via Scotoni	dal lunedì al venerdì	12:00	80	3	6	11:30 / 14:30

Infanzia Pergo	dal lunedì al venerdì	12:00	25	1	3	11:30 / 14:30
Infanzia Terontola	dal lunedì al venerdì	12:00	36	2	4:30	11:30 / 14:30
Infanzia Monsigliolo	dal lunedì al venerdì	12:30	49	2	4	12:00 / 14:30
Infanzia Centoia	dal lunedì al venerdì	12:15	15	1	2:30	12:30 / 15:00
Infanzia Mercatale	lunedì e venerdì	12:30	9	1	2:30	11:00 / 13:30
Infanzia Fratta	dal lunedì al venerdì	12:00	47	2	4	11:30 / 14:30
Infanzia Cegliolo	dal lunedì al venerdì	12:00	18	1	2	11:45 / 13:45
Primaria Centoia	martedì	13:35	42	2	4	13:00 / 15:00
Primaria Montecchio	dal lunedì al venerdì	13:00	82	4	8	12:00 / 15:00
Primaria Sodo	dal lunedì al venerdì	12:30	55	5	14	12:00 / 15:00
Primaria Terontola	lun. - mer. - ven.	13:35	75	3	6	12:30 / 15:00
Primaria Cortona	Martedì e giovedì	13:00	86	3	4	12:30 / 15:00
Primaria Pergo	martedì e giovedì	13:20	30	2	4	12:30 / 15:00
Primaria Fratta	Dal lunedì al venerdì	13:00	50	2	3	12:30 / 15:0
Primaria Mercatale	lunedì e venerdì	13:35	30	1	3	12:00 / 15:00
Infanzia Camucia	Dal lunedì al venerdì	12:00	54	1	3	11:30/14:30



Provincia di Arezzo

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI

Allegato C

PROTOCOLLO PER LA PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI

CIG

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica

COMUNE DI
CORTONA

SERVIZI SCOLASTICI EDUCATIVI

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Protocollo per la preparazione, trasporto e somministrazione delle diete speciali.

Il Comune di Cortona, nell'ambito del Servizio di Ristorazione Scolastica, ha adottato il seguente protocollo per la tracciabilità dell'intera filiera delle diete speciali.

Tutto il personale che opera nell'intera filiera della ristorazione scolastica, deve prestare la massima attenzione e deve attenersi, per quanto di rispettiva competenza e responsabilità, alle indicazioni contenute nel seguente protocollo.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 7 del *"Regolamento dei Servizi Scolastici di mensa e trasporto*" [..] *I genitori dei bambini che per motivi di salute, non possono assumere determinati alimenti previsti nel menù in vigore, devono presentare apposita richiesta all'Ufficio Servizi Scolastici corredata di un certificato medico dal quale risultino gli alimenti da non somministrare. I genitori dei bambini che per motivi etico, religiosi o culturali ritengono di non fare assumere al proprio figlio determinati alimenti previsti nel menù in vigore, devono presentare autocerticazione e all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi, dalla quale risultino gli alimenti da non somministrare*. [..]
Dietro segnalazione del medico curante o altro medico specialista, potranno essere predisposte diete specifiche per alunni in situazioni sanitarie tali da richiedere preparazioni alimentari diverse da quelle previste nel menù giornaliero.
La richiesta di applicazione delle diete speciali dovrà pervenire all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi al momento dell'iscrizione on-line al servizio mensa o se in corso di anno scolastico/educativo mediante compilazione del modulo apposito, con la documentazione necessaria all'elaborazione ed all'approvazione della dieta da parte della Dietista/Nutrizionista e la conseguente comunicazione al Centro Cottura di competenza.

Per la presentazione della richiesta in corso di anno scolastico/educativo dovrà essere utilizzato il "***Modulo diete speciali***" allegato che, nel caso di richiesta per motivi di salute, dovrà essere accompagnato dal certificato medico riportante la chiara indicazione degli alimenti che non possono essere somministrati.

L'Ufficio Servizi Scolastici Educativi provvederà a dare comunicazione della prescrizione di dieta speciale alla Responsabile del Centro Cottura di pertinenza ed alla Responsabile coordinatrice del Servizio per la successiva comunicazione al personale addetto allo sporzionamento.
Qualora non sia già presente il menù di dieta speciale per la sostituzione o eliminazione dell'alimento segnalato, la Responsabile coordinatrice del servizio dovrà trasmettere alla Nutrizionista/Dietista la richiesta per l'elaborazione del relativo menù di dieta speciale.
Il menù, che dovrà essere elaborato e comunicato entro i tre giorni successivi al ricevimento della richiesta, dovrà essere inviato al Centro Cottura competente e per conoscenza all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi.

Il personale dell'I.A. dovrà procedere rilevazione giornaliera delle presenze e del numero dei pasti per ogni centro di refezione mediante tablet ed utilizzo dell'applicativo E-civis e le presenze dovranno essere comunicate ai centri cottura di riferimento con la specificazione del numero di alunni, del numero di insegnanti e delle diete speciali da preparare.
Presso il Centro Cottura, sulla base delle presenze giornaliere comunicate, saranno predisposte le preparazioni alimentari indicate nell'apposito menù.

I pasti delle diete speciali saranno riposti in appositi contenitori sui quali dovrà essere applicata una etichetta (non facilmente staccabile) riportante il nome del bambino e la preparazione contenuta e prevista dall'apposito menù. Per diete molto speciali dove è opportuno porre una maggiore attenzione in quanto le reazioni allergiche richiedono la presenza del farmaco salvavita a Scuola, dovrà essere utilizzato un contenitore del pasto di colore diverso.
Successivamente tali contenitori saranno consegnati al personale addetto al trasporto pasti che, unitamente al **"Prospetto giornaliero pasti speciali"** provvederà a consegnarli al personale addetto alla distribuzione presso le varie Scuole.

Il ***"Prospetto giornaliero pasti speciali"*** sarà trasmesso anche nel caso in cui il menù quotidiano previsto sia preparato con alimenti che non ostano alla patologia dell'utente. In questo caso sarà riportata l'indicazione **"*può assumere il pasto previsto nel menù generale*"** e la pietanza sarà prelevata dal contenitore comune.
In caso di mancanza del ***Prospetto giornaliero pasti speciali"*** il personale addetto alla ristorazione dovrà **contattare il Centro Cottura per chiedere delucidazioni.**
Il ***Prospetto giornaliero pasti speciali"*** dovrà essere prima sottoscritto "*per ricevimento*" dal personale addetto alla ristorazione scolastica che riceve i pasti nei vari plessi e poi "*per distribuzione*" dal personale che, materialmente, serve agli alunni i pasti speciali.
Questi passaggi sono essenziali per garantire la salute e la sicurezza degli utenti.
Il ***Prospetto giornaliero pasti speciali"*** deve essere restituito al Centro Cottura il giorno seguente.

Ogni operatore presente durante la somministrazione, dovrà porre la massima attenzione e collaborare circa la corrispondenza della presenza di un eventuale utente con dieta speciale, con i pasti speciali indicati nelle tabelle, preparati e ricevuti dal Centro Cottura ed effettivamente distribuiti ai bambini.
Questa documentazione deve essere trasmessa al all'Ufficio Servizi Scolastici Educativi con cadenza bimestrale.

Tutto il personale presente durante la ristorazione dovrà collaborare affinché venga rispettato quanto richiesto nella somministrazione della dieta speciale agli alunni interessati.
Tali alunni dovranno essere serviti prima di tutti gli altri e solo quando si saranno seduti al loro posto.
Questo momento è particolarmente delicato.
Anche nel caso di una corretta somministrazione della dieta speciale, se non viene posta adeguata attenzione, è possibile che avvengano contaminazioni, anche involontarie, da parte degli altri alunni o da parte dello stesso alunno con dieta speciale.

Data l'importanza della corretta somministrazione dei pasti delle diete speciali, nel caso si presentasse qualsiasi dubbio è opportuno contattare immediatamente il Responsabile coordinatore del Servizio o l'Ufficio Servizi Scolastici Educativi.

Il trattamento dei dati personali relativi alle condizioni di salute degli utenti avviene esclusivamente per le finalità connesse all'erogazione del servizio di refezione scolastica, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018."

DESCRIZIONE MODULI PER GESTIONE PROTOCOLLO DIETE SPECIALI

Modello	**descrizione**	**compilazione**	**destinatario**
Modulo richiesta dieta speciale	Richiesta di dieta alimentare speciale 1) motivi di salute 2) motivi etico-religiosi	- Genitore dell'alunno - Personale docente o non docente interessato al menù speciale	Ufficio Servizi Scolastici Educativi
prospetto giornaliero pasti speciali	Prospetto giornaliero dei pasti speciali che accompagna sempre i contenitori nei plessi dove sono previste diete speciali	- Responsabile Centro Cottura - Responsabile diete speciali	Referente punti distaccati di refezione

COMUNE DI
CORTONA

MODULO RICHIESTA DIETA SPECIALE

Al Responsabile dei
Servizi Scolastici Educativi
del Comune di CORTONA

ANNO SCOLASTICO _____

OGGETTO: Richiesta menù personalizzato per allergie, intolleranze alimentari, motivi religiosi.

Il/la sottoscritto/a _____

Padre/Madre del/della bambino/a _____

frequentante la Scuola _____ di _____

con la presente

CHIEDE

che venga adottato un menù personalizzato come segue:

_____

_____

_____

MOTIVI ETICO RELIGIOSI		
MOTIVI DI SALUTE		

Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, deve essere allegato alla presente certificato o attestazione medica, indicante gli alimenti che non possono essere somministrati al/alla bambino/a.

Cortona _____ IL/LA SOTTOSCRITTO/A

Trasmettere via email all'indirizzo scuola@comune.cortona.ar.it

COMUNE DI
CORTONA

Allegare fotocopia di un documento di identità valido del sottoscrittore

PROSPETTO GIORNALIERO PASTI SPECIALI A.S._____

SCUOLA_____

DATA

NOME COGNOME	**PRESENZA**	**DIETA PRIVA DI**	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	MERENDA	CORRISPONDENZA	
								SI ☐	NO ☐
								SI ☐	NO ☐
								SI ☐	NO ☐
								SI ☐	NO ☐
								SI ☐	NO ☐

Il Responsabile del Centro Cottura speciale

Il Responsabile della preparazione della dieta

Firma ricevimento

Firma distribuzione

COMUNE DI
CORTONA

Comune di Cortona

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI

Allegato D

ELENCO DEL PERSONALE
(NON ALLE DIPENDENZE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE)
ATTUALMENTE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

CIG

CPV 55523100-3 Ristorazione Scolastica

N.operatori	CCNL applicato	Livello	Percentuale PT	Ore settimanali	Mansione	Numero scatti	Data prossimo	Anzianità conv.
1	Pubb.esercizi ore	6S	55,00	22,00	ADDETTA SV. MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
2	Pubb.esercizi ore	5	87,50	35,00	SECONDO CUOCO PT	2	01/11/2028	29/10/2016
3	Pubb.esercizi ore	6	50,00	20,00	ADD.SERVIZIO MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
4	Pubb.esercizi ore	6	6,25	2,50	ADDETTA SV. MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
5	Pubb.esercizi ore	6	31,25	12,50	ADDETTA SERVIZIO MENSA	0	01/02/2030	07/01/2026
6	Pubb.esercizi ore	6S	75,00	30,00	ADD.SV.MENSA/CONSEGNE PT	2	01/10/2027	15/09/2016
7	Pubb.esercizi ore	6	31,25	12,50	ADDETTA SERVIZIO MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
8	Pubb.esercizi ore	6S	26,25	10,50	ADDETTA SV. MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
9	Pubb.esercizi ore	6	38,75	15,50	ADD.CONSEGNE PT	0	01/02/2030	07/01/2026
10	Pubb.esercizi ore	6S	26,25	10,50	ADDETTA SV. MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
11	Pubb.esercizi ore	5	87,50	35,00	SECONDO CUOCO PT	2	01/10/2027	15/09/2016
12	Pubb.esercizi ore	6	27,50	11,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
13	Pubb.esercizi ore	6	22,50	9,00	ADDETTA SV. MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
14	Pubb.esercizi ore	6	25,00	10,00	ADDETTA SV. MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
15	Pubb.esercizi ore	6	20,00	8,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
16	Pubb.esercizi ore	7	52,50	21,00	Magazziniere/Sporzionatore PT - TD	0	01/10/2029	16/09/2025
17	Pubb.esercizi ore	6	27,50	11,00	ADD SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
18	Pubb.esercizi ore	6	12,50	5,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
19	Pubb.esercizi ore	6	18,75	7,50	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
20	Pubb.esercizi ore	6	12,50	5,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
21	Pubb.esercizi ore	6	18,75	7,50	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
22	Pubblici esercizi gg	QB	50,00	20,00	COORDINATRICE PT	0	01/01/2029	09/12/2024
23	Pubb.esercizi ore	4	50,00	20,00	DIETISTA PT	0	01/12/2029	25/11/2025
24	Pubblici esercizi gg	5	100,00	40,00	IMP.ADD.DI SEGRETERIA	2	01/01/2030	02/12/2019
25	Pubb.esercizi ore	6S	36,25	14,50	ADD.SV.MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
26	Pubb.esercizi ore	6	25,00	10,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
27	Pubb.esercizi ore	6	25,00	10,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
28	Pubb.esercizi ore	6	31,25	12,50	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
29	Pubb.esercizi ore	6	25,00	10,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
30	Pubb.esercizi ore	5	87,50	35,00	ADD.SERVIZIO MENSA	2	01/10/2027	15/09/2016
31	Pubb.esercizi ore	6	47,50	19,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
32	Pubb.esercizi ore	6	7,50	3,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
33	Pubb.esercizi ore	6	25,00	10,00	ASM PT NON SOCI SVANT.L.381/91	0	01/10/2029	15/09/2025
34	Pubb.esercizi ore	6	25,00	10,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
35	Pubb.esercizi ore	6S	37,50	15,00	ADD.SV MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
36	Pubb.esercizi ore	6S	31,25	12,50	ADD.SV MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
37	Pubb.esercizi ore	5	87,50	35,00	ADD.SV MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
38	Pubb.esercizi ore	6	25,00	10,00	ADD.SV MENSA PT	0	01/02/2030	07/01/2026
39	Pubb.esercizi ore	6S	37,50	15,00	ADD.SV MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
40	Pubb.esercizi ore	6S	35,00	14,00	ADD.SV MENSA PT	2	01/10/2027	15/09/2016
41	Pubb.esercizi ore	5	87,50	35,00	SEC.CUOCO PT	2	01/10/2027	15/09/2016
42	Cooperative sociali	E2	50,00	19,00	COORDINATRICE AZ.LE PT	4	01/12/2027	01/12/2017