



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

All. "B"

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE, INCLUSO SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI, DI N. 3 SEZIONI DELL'ASILO NIDO COMUNALE "IL PALLONCINO ROSSO" DI MONSUMMANO TERME PER L'ANNO 2026, A CUI VANNO AD AGGIUNGERSI N. 2 SEZIONI A PARTIRE DA SETTEMBRE 2026 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE EX D.M. N. 65 DEL 10/03/2020.

CIG:B88AF99C7C



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

INDICE

TITOLO I - OGGETTO, DURATA E VALORE DELL'APPALTO. DESCRIZIONE DEI SERVIZI AFFIDATI, SPECIFICHE ED OBBLIGHI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 - Durata

Art. 3 – Valore dell'appalto

Art. 4 – Composizione, Orario e Calendario del servizio

Art. 5 - Descrizione dei servizi affidati

Art. 6 - Dimensione presumibile dell'utenza

Art. 7 - Gestione

Art. 8 - Elementi guida per la presentazione del progetto organizzativo e pedagogico

Art. 9 - Prodotti a carico dell'Aggiudicatario

Art. 10 - Locali ed attrezzature

Art. 11 - Obblighi e responsabilità dell'appaltatore

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

Art. 12 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Art. 13 – Utilizzo dei prodotti biologici

Art. 14 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche

Art. 15 - Menù

Art. 16 - Composizione del pasto

Art. 17 – Diete

TITOLO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 18 – Manuale di Autocontrollo Igienico



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Art. 19 – Conservazione delle derrate

Art. 20 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art. 21 – Conformità degli alimenti e controlli

Art. 22 – Conservazione campione pasto

Art. 23 – Riciclo

Art. 24 – Rifiuti

TITOLO IV- PERSONALE E ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 25- Personale

Art. 26 – Clausola sociale

Art. 27 - Ulteriori obblighi e responsabilità dell'appaltatore

Art. 28 – Scioperi

Art. 29 – Sopralluogo

Art. 30- Modalità di pagamento - cessione del credito

Art. 31 – Deposito cauzionale

Art. 32 – Penali

Art. 33 - Sospensione dei servizi

Art. 34 - Revoca dei servizi - ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 35 - Vigilanza dell'Amministrazione, inadempienze dell'appaltatore, penali e risoluzione del contratto

Art. 36 – Controversie e foro competente

Art. 37 – Norma di rinvio



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

TITOLO I - OGGETTO, DURATA E VALORE DELL'APPALTO. DESCRIZIONE DEI SERVIZI AFFIDATI, SPECIFICHE ED OBBLIGHI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione complessiva, intesa quale insieme delle prestazioni educative, ausiliarie (preparazione e distribuzione pasti e trasporto pasti), gestionali e amministrative, di tre sezioni, più due sezioni a partire da Settembre 2026 dell'Asilo Nido Comunale "Il Palloncino Rosso" di Monsummano Terme.

Art. 2 – Durata

La durata dell'affidamento del servizio è prevista per n. 195 giorni, ovvero per il periodo:
- dal 7 Gennaio al 30 Giugno 2026 e dal 7 Settembre al 23 Dicembre 2026.

Alla scadenza del contratto (23 Dicembre 2026) il rapporto s'intende risolto di diritto, senza obbligo di disdetta.

Il Committente si riserva, inoltre, la facoltà di avvalersi di un'opzione di proroga contrattuale per un periodo di mesi sei, ai sensi dell'art.120 co. 10 del D.Lgs n. 36/2023. A tale fine l'appaltatore è tenuto a continuare la gestione agli stessi patti e condizioni stabiliti nel contratto.

Art. 3 – Valore dell'appalto

L'importo presunto dell'appalto per il periodo dal 7 Gennaio 2026 al 23 Dicembre 2026 ammonta complessivamente ad €. 674.402,58 + I.V.A. 5%.

Il committente in fase di elaborazione del bando di gara definisce pari a zero l'importo degli oneri per la sicurezza necessari all'eliminazione dei rischi da interferenze.

Non si ritiene ricorra la fattispecie determinante l'obbligo di redazione di apposito documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.), l'affidamento prevede infatti una forma di gestione complessiva da parte del soggetto individuato, non determinante interferenze e non valutabile in termini di rischi specifici (Autorità Vigilanza Contratti Pubblici determinazione n. 3/2008).

L'importo effettivo dell'appalto sarà quello offerto in sede di gara dal soggetto aggiudicatario.

Il servizio nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di emergenza sanitaria dovrà essere svolto nel pieno rispetto della normativa di legge vigente, dalle autorità statali e regionali, legislative e amministrative. Potrà essere sospeso in osservanza delle disposizioni suddette. Eventuali sospensioni del servizio disposte dalle autorità non comportano responsabilità a carico del Comune e non danno diritto alla corresponsione di corrispettivo all'Aggiudicatario.

Art. 4 - Composizione, Orario e Calendario del servizio

- A) Sezione per bambini dai 3 mesi agli 11 mesi;
- B) Sezione per bambini dai 12 mesi ai 3 anni;
- C) Sezione per bambini dai 12 mesi ai 3 anni;
- D) Sezione a partire da Settembre 2026, per bambini dai 12 mesi ai 3 anni;
- E) Sezione a partire da Settembre 2026, per bambini dai 12 mesi ai 3 anni.



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Orario del servizio:

Il servizio di cui al punto A) accoglie bambini di età dai 3 mesi agli 11 mesi per un massimo di 19 e si svolge con le seguenti modalità:

apertura 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì, con orario dalle ore 7,30 alle ore 14,00; è prevista una flessibilità oraria per i bambini in entrata dalle ore 7,40 alle ore 9,00 ed in uscita con le seguenti opzioni orarie: 13,00/14,00/16,00.

Il servizio di cui al punto B) accoglie bambini dai 12 mesi ai 3 anni per un massimo di 25 e si svolge con le seguenti modalità:

apertura 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì, con orario dalle ore 7,30 alle ore 14,00; è prevista una flessibilità oraria per i bambini in entrata dalle ore 7,40 alle ore 9,00, l'orario di uscita è previsto per le ore 17,00.

Il servizio di cui al punto C) accoglie bambini dai 12 mesi ai 3 anni per un massimo di 25 e si svolge con le seguenti modalità:

apertura 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì, con orario dalle ore 7,30 alle ore 14,00; è prevista una flessibilità oraria per i bambini in entrata dalle ore 7,40 alle ore 9,00 ed in uscita con le seguenti opzioni orarie: 13,00/14,00.

I servizi di cui ai punti D) ed E) accolgono bambini di età dai 12 mesi ai 3 anni per un massimo di 30 (n. 15 ciascuna) e si svolgono con le seguenti modalità:

apertura 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì, con orario dalle ore 7,30 alle ore 16,00; è prevista una flessibilità oraria per i bambini in entrata dalle ore 7,40 alle ore 9,00 ed in uscita con le seguenti opzioni orarie: 14,00/16,00.

Per ciò che concerne il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, per tutte le sezioni coinvolte nel presente capitolato, l'orario della merenda è previsto alle ore 9,30 e nel pomeriggio esclusivamente per la sezione di cui al punto B). Gli orari dei turni del pranzo iniziano alle ore 11,20 e terminano alle ore 13,00.

Dopo tale orario devono essere effettuate le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali cucina, bagno destinato al personale della Ditta e degli spazi destinati al pranzo dei bambini, compresa pulizia dei tavoli e dei pavimenti.

Calendario del servizio :

Il calendario dell'Asilo nido comunale per il periodo interessato dai servizi oggetto di gara è il seguente:

- riapertura del servizio il 7 Gennaio 2026 fino al 23 Dicembre 2026.

- chiusura per festività nei seguenti giorni:

- dal 2 Aprile al 7 Aprile 2026 (festività pasquali);
- ponte 1° Giugno
- ponte 7 Dicembre
- patrono 9 Giugno 2026.

L'aggiudicatario s'impegna a rilevare le presenze dei bambini secondo le modalità operative indicate dall'amministrazione comunale, segnalando il protrarsi di assenze non giustificate.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in qualsiasi momento essa lo ritenga ne-



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

cessario, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza dei servizi offerti alle prescrizioni del vigente Capitolato, nonché all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il soggetto aggiudicatario dovrà presentare una relazione finale in formato elettronico concernente i dati sulle attività svolte, gli interventi ed i risultati raggiunti.

Art. 5 - Descrizione dei servizi affidati

A) Servizio educativo:

Il soggetto aggiudicatario dovrà garantire lo svolgimento delle seguenti attività:

- a) la progettazione delle attività, che prevede proposte ludico-educative e momenti di cura, con particolare attenzione al rispetto dei ritmi e dei bisogni individuali dei bambini, in relazione all'età.

L'offerta tecnica dovrà esplicitare, nel dettaglio, tempi, attività e strategie educative, tenendo presenti i seguenti presupposti essenziali:

-attenzione ai bisogni di sicurezza e di autonomia relativi all'età dei bambini e delle bambine;

-stabilità del personale educativo, per dare continuità di relazione ai bambini e instaurare rapporti di fiducia e collaborazione con le famiglie;

-valorizzazione delle routine (accoglienza/spuntino del mattino/cambio/pranzo/uscita) quali momenti strutturanti in grado di contribuire all'armonico sviluppo dei bambini;

-coinvolgimento delle famiglie, ai fini anche dell'integrazione e valorizzazione delle differenze culturali, con organizzazione di attività specifiche, anche laboratoriali, rivolte agli adulti in spazi e tempi ad essi dedicati;

- b) l'organizzazione del servizio, con la presenza di un numero congruo di educatori/educatrici ed operatori/operatrici secondo i parametri previsti dal Regolamento regionale n. 41/R/2013 e s.m.i..

Dovrà essere inoltre garantita la massima continuità possibile della presenza degli stessi (personale titolare che supplente), quale elemento di qualità per l'esperienza che verrà offerta;

- c) la somministrazione e sporzionamento del servizio di refezione;

- d) la sorveglianza, la custodia, il riordino e la pulizia giornaliera dei locali messi a disposizione per il servizio durante e al termine dell'orario quotidiano di apertura.

L'attività complessiva e la qualità del servizio saranno oggetto di monitoraggio e valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale ai sensi del presente Capitolato e del Regolamento regionale n. 41/R/2013 e ss.mm.ii. Il soggetto aggiudicatario dovrà dotarsi, anche autonomamente, di idonei strumenti di valutazione per il costante monitoraggio della qualità del servizio, percepita ed erogata.

L'Aggiudicatario si impegna a trasmettere al Comune tutta la documentazione necessaria per consentire alle famiglie di beneficiare del contributo regionale "Misura NIDI GRATIS", fornendo a queste ultime l'assistenza utile alla compilazione della modulistica del monitoraggio relativo al beneficio ottenuto.

Le proposte educative sono rivolte a bambini delle due fasce 3-11 mesi e 12 mesi-3 anni, organizzati in gruppi omogenei per età o misti. La programmazione delle attività deve prevedere sia momenti di routine e cura, che proposte ludico/educative, individuate e organiz-



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

zate, tenendo conto della flessibilità dell' orario di uscita.

Compiti degli educatori:

- a) organizzazione ed attuazione delle attività ludico/educative secondo la programmazione elaborata dal gruppo di lavoro e concordata con il coordinatore della Cooperativa/Impresa;
- b) cura del momento del risveglio dei bambini che rimangono nel pomeriggio; organizzazione della merenda a piccoli gruppi;
- c) cura del momento dell' uscita, con il necessario scambio di informazioni con la famiglia;
- d) cura e sistemazione dei materiali e degli ambienti secondo il progetto di organizzazione degli spazi;
- e) attività di documentazione per i genitori ed i bambini.

B) Servizio di preparazione e distribuzione pasti

Il soggetto aggiudicatario dovrà garantire inoltre lo svolgimento delle seguenti attività:

L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, in linea con le Linee Guida Regionali per la Ristorazione scolastica;

- a) L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- b) La preparazione, la cottura e lo sporzionamento dei pasti;
- c) La fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli: piatti, bicchieri, posate, vassoi, brocche, cucchiari di servizio, cestini e altro per realizzare il progetto educativo relativo al momento del pranzo dei bambini (il progetto educativo prevede che sia favorita l'autonomia dei bambini sia in merito al fare da soli che alla scelta della quantità e che le stoviglie siano di tipo differente -plastica o porcellana e vetro – in base all'età dei bambini) nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
- e) L'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti e il trasporto dei pasti dalla sede centrale alle sedi delle sezioni distaccate;
- f) Il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, la pulizia del locale cucina, del bagno destinato al personale della Ditta e degli spazi destinati al pranzo dei bambini, compresa pulizia dei tavoli e dei pavimenti, in orario compatibile con lo svolgimento delle attività educative;
- g) Le integrazioni/sostituzioni di attrezzature o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione;
- h) La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- i) Deposito e raccolta differenziata dei rifiuti prodotti e deposito negli appositi cassonetti;
- j) Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- k) Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto presso la cucina del Nido.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio refezione per tutti i bambini frequentanti il Nido nel totale rispetto del manuale HACCP specifico per il Nido d'Infanzia e di tutte le norme in materia di igiene e sanità vigenti. Il servizio consiste nella preparazione e distribuzione dei pasti per le 5 Sezioni di cui n. 2 funzionanti da Settembre 2026. La preparazione avviene presso la struttura ubicata in via della Resistenza n. 97. Dovrà essere comunque garantito il trasporto dei pasti multi porzione per le n. 2 Sezioni ubicate in via Cavour, utilizzando prodotti alimentari di prima qualità, ivi compresi i prodotti biologici, nel rispetto delle diete in bianco, diete sanitarie e diete etico-religiose.

Compiti dell'inseriente:

- preparazione della merenda, dei pasti e loro distribuzione;
- supporto alle attività educative e ai momenti di routine;
- riordino, pulizia e sanificazione dei locali con relativo piano.

Art. 6 - Dimensione presumibile dell'utenza

- A) Sezione per bambini 3 - 11 mesi (19 bambini);
- B) Sezione per bambini dai 12 mesi ai 3 anni (25 bambini);
- C) Sezione per bambini dai 12 mesi ai 3 anni (25 bambini);
- D) Sezione per bambini dai 12 mesi ai 3 anni (15 bambini);
- E) Sezione per bambini dai 12 mesi ai 3 anni (15 bambini).

Il quantitativo giornaliero dei pasti è di n. 69 bambini da Gennaio a Giugno 2026 e di n. 99 pasti da Settembre a Dicembre 2026.

Il numero dei pasti in base al quale è formulata l'offerta è presunto e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Art.7 – Gestione

Le attività inerenti i servizi oggetto dell'appalto, dovranno essere realizzate dal soggetto aggiudicatario con il proprio personale, che, fermo restando l'obbligo di collaborazione con l'Amministrazione comunale, opererà senza vincoli di subordinazione nei confronti della stessa e risponderà del proprio operato al responsabile del soggetto aggiudicatario.

La struttura educativa è dotata, a cura dell'Amministrazione comunale, di arredi, attrezzature e materiale ludico- didattico.

I locali, gli arredi e le attrezzature concessi in uso all'aggiudicatario verranno utilizzati da questo esclusivamente per l'espletamento delle attività previste nella gestione del servizio.

L'aggiudicatario sarà ritenuto responsabile della custodia dei locali, degli arredi e delle attrezzature. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa con-



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

statazione e valutazione fra le parti.

Il personale non ha diritto alla fornitura del pasto gratuito da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario deve presentare all'Amministrazione comunale dichiarazione attestante che il personale in servizio, addetto alla distribuzione dei pasti, manipolazione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione degli ambienti, adibiti a tali attività, ha partecipato ai relativi corsi di formazione e addestramento, come prescritto dalla normativa vigente.

Art. 8 - Elementi guida per la presentazione del progetto organizzativo e pedagogico

Il progetto educativo dovrà avere come punto fondamentale la centralità del bambino visto come persona nella sua complessità. Deve essere articolato in azioni a seconda dell'età dei bambini beneficiari del servizio di Asilo nido. Elementi di forza del Progetto dovranno essere la qualità professionale, gli strumenti pedagogici, la condivisione con le famiglie, l'attenzione ai bisogni e lo stimolo delle competenze socio-relazionali di ogni bambino. Esso dovrà attuarsi come un processo di sviluppo costante che veda la costruzione di legami significativi tra bambini, educatori, genitori.

Obiettivo è lo sviluppo armonico e globale del bambino nell'area cognitiva, emotiva, razionale, psicomotoria e comunicativa. Lo spazio, i materiali utilizzati e proposti dovranno essere complementi fondamentali per l'attivazione del Progetto. La routine (pranzo, igiene, sonno) dovrà essere organizzata nel rispetto dei tempi e dei ritmi sociali del bambino. Il Progetto dovrà prevedere, inoltre, che le famiglie siano chiamate ad una partecipazione attiva ed a una condivisione dello stesso. Gli educatori cureranno i rapporti con le famiglie, attraverso lo scambio delle informazioni quotidiane, colloqui, riunioni, per assicurare la loro massima informazione sugli interventi educativi attivati e sulla qualità del servizio erogato.

Definizione dell'oggetto di lavoro

Con il presente progetto si intende intervenire sui seguenti aspetti, tenendo conto del ruolo educativo dell'Asilo Nido:

- il bisogno delle famiglie di avere un riferimento sicuro e idoneo per affidare in custodia il proprio figlio in modo da accedere alle proprie attività lavorative;
- il bisogno dei bambini di avere adeguate cure, fisiche ed educative, finalizzate al loro benessere psico-fisico e allo sviluppo di tutte le loro potenzialità cognitive, affettive, sociali;
- la difficoltà di coinvolgimento dei genitori nell'essere al Nido protagonisti attivi del percorso educativo dei propri figli, al fine di una continuità dei comportamenti educativi tra Nido e famiglia.

Obiettivi da raggiungere

- Rispondere ai bisogni dei bambini con interventi educativi adeguati a stimolare ed accompagnare la loro crescita psico-fisica, nel rispetto delle potenzialità individuali;
- Stimolare la socializzazione tra bambini e tra bambini e adulti;
- Coinvolgere i genitori nel percorso educativo dei propri figli attraverso incontri, colloqui, feste ed altre attività, per una continuità educativa tra Nido e famiglia;
- Sviluppare il rispetto di sé e dell'altro attraverso le routine quotidiane, igiene, pasto, sonno e le attività strutturate al fine di sviluppare l'autonomia del bambino.

Risultati attesi

- (Indicare i risultati in funzione degli obiettivi scelti)

Azioni operative necessarie



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- (Progetto educativo redatto dalla Ditta partecipante)

Definizione tempi di realizzazione

Si richiede una proposta di strutturazione:

- della programmazione degli obiettivi;
- della programmazione delle attività;
- della distribuzione oraria settimanale delle attività previste;
- della strutturazione dell'orario di lavoro settimanale degli educatori.

Metodologia di lavoro

(Si richiede l'esplicitazione della metodologia di lavoro)

Monitoraggio e valutazione

Il monitoraggio del Progetto verrà effettuato attraverso riunioni tra il Responsabile/Coordinatore della Ditta affidataria ed il Responsabile del Comune per seguire costantemente l'andamento del servizio, per la verifica e la programmazione degli interventi.

Saranno redatte relazioni contenenti il monitoraggio costante sull'attuazione del progetto, sul raggiungimento degli obiettivi e/o sulla riprogettazione di interventi più aderenti agli obiettivi prefissati. Tali relazioni dovranno essere consegnate in occasione degli incontri di verifica con i responsabili.

Deve essere redatta una relazione di verifica annuale, quale verifica finale sul progetto attuato nell'anno, sui risultati ottenuti e sulle criticità riscontrate, da consegnare nella riunione di verifica, a fine anno educativo.

Per la valutazione dei risultati del Progetto si richiede l'individuazione di adeguati indicatori.

Art. 9- Prodotti a carico dell'Aggiudicatario

Saranno forniti dall'Aggiudicatario i seguenti prodotti:

- i materiali di cancelleria per i progetti con i bambini;
- i materiali igienici e di pulizia e sanificazione dei locali del nido,
- la fornitura di pannolini e dei prodotti per l'igiene personale dei bambini e degli adulti,
- materiali di consumo ordinari (tovagliette monouso, tovaglioli di carta, ecc.), contenitori per cibo con coperchio che garantiscano l'igiene e la temperatura idonea del prodotto. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la ditta aggiudicataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'offerente deve, comunque, dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- integrazione e/o sostituzione delle stoviglie esistenti (piatti in ceramica o melanina, posate inox, bicchieri in vetro infrangibile e/o melanina) presso la cucina del Nido;



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- contenitori e sacchi per la raccolta dei rifiuti, materiale di pulizia e qualsiasi attrezzatura per il buon funzionamento del servizio;
- acquisto dei prodotti necessari al funzionamento della lavastoviglie ed alla pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

Art. 10 - Locali ed attrezzature

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

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

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

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

Il Comune di Monsummano Terme dà in consegna all'Impresa le attrezzature come dettagliato dall'inventario di cui all'allegato b.3 del presente Capitolato e che l'Impresa appaltatrice dovrà controllare e sottoscrivere all'inizio dell'appalto. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e dovrà essere integrato in caso di nuovi acquisti. All'atto della scadenza dell'appalto o rescissione le attrezzature del suddetto inventario rimarranno di proprietà del Comune di Monsummano Terme.

Art. 11 – Obblighi del Comune di Monsummano Terme e dell'Azienda Appaltatrice

Sono a carico del Comune di Monsummano Terme le seguenti attività:

- interventi di manutenzione straordinaria alla struttura comunale;
- interventi di manutenzione ordinaria della cucina del nido;
- smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- pagamento delle spese di consumo di acqua e per il riscaldamento;
- pagamento delle spese di illuminazione.

Sono a carico dell'Aggiudicatario le seguenti attività:

- la manutenzione e la sostituzione, ove necessario, delle n. 2 lavatrici e della n. 1 asciugatrice, presenti nella lavanderia del nido;
- tutte le spese di ordinaria e straordinaria manutenzione delle lavastoviglie e delle attrezzature;



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa e presentato in sede di offerta. Le operazioni di pulizia da eseguire presso la sede di preparazione dei pasti consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la preparazione e distribuzione, pulizia degli arredi, pulizia periodica dei caloriferi, pulizia e lavaggio dei pavimenti, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale. L'impresa è altresì tenuta ad effettuare le pulizie finali in occasione di interventi di manutenzione effettuati dal Comune.

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

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

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

Una copia di tutta la documentazione sarà depositata presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monsummano Terme entro e non oltre 60 giorni dalla data d'affidamento dell'Appalto.

L'aggiudicatario per le operazioni di pulizia deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa e nel rispetto di quanto riportato al punto 7. "Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici" dei CAM (D.M.65/2020) allegati al presente Capitolato.

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

Art. 12 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

ACQUISTO E STOCCAGGIO DERRATE

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

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

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

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche allegate (allegato b.1). La merce dovrà essere consegnata al personale di cucina entro un orario definito.

Contestualmente all'inizio del contratto, l'Impresa deve inviare all'Amministrazione comunale l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune. Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

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

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

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

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

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

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

Art. 13 – Utilizzo dei prodotti biologici

La stazione appaltante richiede la fornitura di frutta e verdure fresche biologiche (tutta) e olio extra vergine di oliva IGP biologico per condimenti ed il rispetto delle percentuali degli altri prodotti bio previste dai criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10/03/2020, così come specificato nell'Allegato Materie Prime del presente Capitolato.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi di tutti i prodotti utilizzati, pervenuti nella cucina dell'Asilo Nido (bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione degli incaricati al controllo da parte dell'Amministrazione Comunale.

Art. 14 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

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

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

Art. 15 - Menù

I menù sono articolati su cinque settimane con periodicità stagionale. Le date di inizio e fine dei menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche. I menù sono differenziati per tipologia di utenza.

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

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

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

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

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

Art. 16 - Composizione del pasto

I piatti dovranno corrispondere a quelli del menù proposto dal Comune.

Si riportano, nell'allegato 2 al presente Capitolato, i menù autunno-inverno e primavera estate in vigore dall'anno 2017/2018 validati dall'ASL e non soggetti a modifica.

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

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

La merenda dovrà prevedere almeno 10 prodotti diversi da inserire nel menù giornaliero. I contorni, insalate crude o vegetali cotti a vapore, saranno conditi con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale marino esclusivamente all'atto del consumo. In merito alla frutta, nell'arco della settimana, essa dovrà essere sempre diversa, sia per specie sia per varietà botanica. Può essere prevista la somministrazione di banane, dessert, yogurt, dolce e gelato.

Art. 17 - Diete

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

Dieta in bianco:

L'Impresa si impegna a preparare "diete in bianco". Le stesse sono accettate dall'Impresa senza formale istanza dell'utenza. Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 giorni. Il pasto conserva la medesima struttura di cui agli articoli precedenti e potrà essere costituito da pasta o riso, da patate, carote e da una porzione di carne bianca.

Diete Speciali:

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

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

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

Le diete speciali, per patologie specifiche, dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico personalizzato, predisposto sulla base del menù dell'asilo nido ed elaborato dalla Dietista dell'Impresa aggiudicataria.

Diete etico –religiose e vegetariane:

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

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

Il menù per le diete sopra descritte sarà elaborato ad inizio anno dalla dietista della ditta e detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

TITOLO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 18 – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'Impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune di Monsummano Terme il proprio



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare presso la cucina dell'Asilo Nido Comunale e presso il Centro cottura sostitutivo ai sensi del Reg.CE 852/04 e successive modificazioni così come le norme regionali in materia.

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

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della cucina dell' Asilo Nido.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune di Monsummano Terme.

Art. 19 – Conservazione delle derrate

La dispensa, il magazzino ed il frigorifero devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

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

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

Art. 20 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo D.O.P.;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediamen-



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- te antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
 - i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
 - per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
 - la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 01/08/2006 n. 40/R;
 - devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. Il frigorifero di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

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

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

Art. 21 – Conformità degli alimenti e controlli

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

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

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

Il Comune di Monsummano Terme, al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli di tipo qualitativo anche mediante prelevamenti degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune di Monsummano Terme per le quantità di campioni prelevati.

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Art. 22 – Conservazione campione pasto

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

Art. 23 – Riciclo

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

Art. 24 – Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

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

I contenitori di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) devono essere conferiti direttamente negli appositi cassonetti collocati nell'apposito spazio, all'esterno dell'edificio.

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

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

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

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale.

L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

TITOLO IV- PERSONALE E ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 25- Personale

La ditta aggiudicataria dovrà assegnare ed impiegare, per le prestazioni contenute nel presente Capitolato Speciale e nel Progetto, personale professionalmente qualificato, in possesso delle necessarie certificazioni sanitarie, autorizzazioni e qualifiche professionali. Entro 15 giorni dall'aggiudicazione, l'appaltatore dovrà inviare al Comune l'elenco del personale impegnato nel servizio - nonché quello adibito alle sostituzioni - con l'indicazione dei dati anagrafici, delle qualifiche o titoli di accesso, delle esperienze lavorative, delle specifiche mansioni. Ogni variazione di detto elenco dovrà essere comunicata entro 7 giorni al Comune. Tenendo conto che i servizi per l'infanzia necessitano di particolare attenzione, il Comune ha la facoltà di richiedere la sostituzione delle persone che, a proprio insindacabile giudizio, non offrano sufficienti garanzie di adeguatezza professionale; in tal caso l'aggiudicatario dovrà



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

provvedere entro 2 (due) giorni alla sostituzione di dette persone.

Il Personale educativo dovrà essere in possesso dei titoli di studio previsti dall'art. 13 del Regolamento regionale n. 41/R/2013 e ss.mm.ii., oltre ai requisiti di onorabilità previsti dall'art. 16 dello stesso Regolamento.

Il personale educativo delle due nuove sezioni di Asilo Nido dovrà essere costituito da n. 4 educatori a n. 6 ore giornaliere, n. 4 educatori a n. 2 ore giornaliere e n. 2 inservienti a n. 7 ore giornaliere.

Il Personale addetto alla preparazione e distribuzione pasti deve avere adeguata professionalità, a norma di legge ed essere formato in materia di HACCP secondo quanto previsto dalle norme vigenti e lo standard della Regione Toscana e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il Personale addetto alla preparazione e distribuzione pasti dovrà essere costituito complessivamente da n. 1 Cuoco/a e da n. 1 Addetto/a alla distribuzione ed a partire da Settembre 2026 da un'altra unità con qualifica di Addetto/a alla distribuzione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al proprio personale tutte le informazioni ed i corsi di aggiornamento necessari agli adempimenti di cui al D.Lgs. n. 81/08.

La Ditta aggiudicataria deve applicare nei confronti del personale dipendente e dei soci lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro vigenti. La Ditta è tenuta altresì all'osservanza delle norme derivanti da disposizioni di legge in materia di previdenza, infortuni, igiene e prevenzione sul luogo di lavoro, nonché di tutte le altre disposizioni in vigore e quelle che potranno eventualmente essere emanate nel corso della durata contrattuale. Le caratteristiche dei servizi richiedono l'inserimento nelle attività di personale ausiliario avente i titoli di studio previsti dall'art. 14 del Regolamento regionale n. 41/R/2013 e ss.mm.ii..

La Ditta aggiudicataria individua un soggetto che svolga le funzioni di Coordinatore Pedagogico, responsabile interno e referente dell'intero servizio (educativo e mensa). Il Coordinatore Pedagogico dovrà interfacciarsi con il Comune di Monsummano Terme per ogni evenienza relativa all'affidamento oggetto del presente Capitolato e dovrà inoltre eleggere domicilio nel Comune di Monsummano Terme o nei territori ad esso limitrofi.

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

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

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

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

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

Il personale deve essere costantemente presente nel numero prestabilito come da Regolamen-



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

to Regione Toscana n. 41/R/2013 e ss.mm.ii.; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

Art. 26 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 102 comma 1 lett. a) del Codice, garantendo ai sensi dell'art. 102 comma 1 lett. b) del D.lgs. 36/2023 l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Al personale impiegato nei servizi oggetto di appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto.

Per i fini di cui al presente articolo, l'operatore economico indica nell'offerta le modalità con le quali intende adempiere quegli impegni. La stazione appaltante verifica l'attendibilità degli impegni assunti con qualsiasi adeguato mezzo, anche con le modalità di cui all'articolo 110 del D. Lgs. n. 36/2023, solo nei confronti dell'offerta dell'aggiudicatario.

Si riportano di seguito i dati del personale attualmente impiegato dai gestori uscenti nella gestione del servizio educativo:

Nr.	Qualifica e Livello contrattuale	Tipologia rapporto di lavoro (a tempo determ./in-determ)	Ore settimanali	CCNL applicato
1	Coordinatore pedagogico F1	Tempo Indeterminato	200 (annue)	Coop. Sociali
1	Educatore D2	Tempo Indeterminato	30	Coop. Sociali
1	Educatore D2	Tempo Indeterminato	38	Coop. Sociali
2	Educatore D1	Tempo Indeterminato	32	Coop. Sociali
2	Educatore D1	Tempo Indeterminato	30	Coop. Sociali
2	Educatore D1	Tempo Indeterminato	35	Coop. Sociali
1	Educatore D1	Tempo Determinato	15	Coop. Sociali
1	Educatore D1	Tempo Determinato	30	Coop. Sociali



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

		nato		
1	Educatore D1	Tempo Determi- nato	20	Coop. Sociali
2	Ausiliaria B1	Tempo Indetermi- nato	35	Coop. Sociali
1	Ausiliaria B1	Tempo Indetermi- nato	36	Coop. Sociali

Si riportano di seguito i dati del personale attualmente impiegato dai gestori uscenti nella gestione del servizio di preparazione e distribuzione pasti:

1	Cuoco/a – Operaio- Liv. 4	Tempo Indeter- minato	25	Pubblici esercizi, ristorazione col- lettiva e commer- ciale, turismo
1	Addetto/a alla distribuzione – Operaio- Liv. 6	Tempo Indeter- minato	12,5	Pubblici esercizi, ristorazione col- lettiva e commer- ciale, turismo

Art. 27 - Ulteriori obblighi e responsabilità dell'appaltatore

In merito ai punti elencati di seguito il soggetto aggiudicatario dovrà:

A) Con riferimento agli obblighi assicurativi e alle responsabilità

L'impresa aggiudicataria sarà responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati a terzi (persone e/o cose) in dipendenza del servizio prestato come meglio sotto specificato, esonerando il Comune da ogni responsabilità conseguente, restando a completo ed esclusivo carico del soggetto aggiudicatario qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

Il Comune è pertanto esonerato:

- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale dell'aggiudicatario per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio;
- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere ai bambini e ai loro accompagnatori durante il periodo di svolgimento dei servizi di cui sono destinatari, all'interno e all'esterno della struttura educativa.

L'impresa aggiudicataria dovrà attivare, prima dell'inizio del servizio, al fine di rispondere dei danni di cui sopra, una specifica polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi dedicata ai rischi derivanti dalla gestione del presente servizio, di durata non inferiore alla durata dell'appalto, ovvero a stipulare uno o più atti aggiuntivi a polizze esistenti finalizzati a rendere i massimali per sinistro dedicati esclusivamente al servizio appaltato ed adeguati al presente capitolato.

Tale polizza dovrà:

- coprire danni cagionati a terzi con dolo e colpa grave del proprio personale dipendente;



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- prevedere massimali RCT per ciascun sinistro non inferiori a € 5.000.000,00 con un sotto-limite per RCO a € 2.500.000,00 a persona;
- essere estesa alla RC personale di tutti i dipendenti e/o di coloro che partecipano all'attività;
- essere estesa alla copertura di eventi dannosi dovuti alla somministrazione di cibi e bevande;
- essere estesa alla copertura di eventi dannosi alle cose, alle strutture o agli edifici ricevuti in consegna o in custodia dal Comune di Monsummano Terme per lo svolgimento del servizio, con massimali non inferiori a € 200.000,00;
- essere estesa ai danni da incendio a cose e fabbricati di proprietà del Comune di Monsummano Terme e/o di terzi, cagionati durante l'esercizio del servizio affidato, con massimale non inferiore ad € 500.000,00.

Nel caso tale polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte al Comune di Monsummano Terme o al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico della ditta assicurata.

Il concorrente dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la propria disponibilità ad attivare, in caso di aggiudicazione, per tutta la durata dell'appalto e su semplice richiesta scritta della stazione appaltante, apposita polizza assicurativa per infortuni a favore degli utenti del servizio con massimali non inferiori a € 100.000,00 per morte, € 150.000,00 per invalidità permanente, € 5.000,00 per spese mediche e 35,00 €/gg per diaria per ricovero ospedaliero.

Il numero di utenti da assicurare è dato dalla capienza della struttura indicato all'articolo 2 del presente capitolato e nel documento di valutazione dei rischi redatto dall'appaltatore.

Le copie conformi all'originale delle suddette polizze o delle eventuali estensioni dovranno essere consegnate all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

L'Ente appaltante sarà tenuto indenne dei danni eventualmente non coperti, in tutto o in parte, dalle coperture assicurative.

B) Sicurezza sul luogo di lavoro

L'aggiudicatario è tenuto a garantire il pieno rispetto della vigente normativa in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul luogo di lavoro, per quanto disposto dal D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii, prestando particolare attenzione alla specificità del servizio oggetto dell'appalto.

Il soggetto aggiudicatario, nella persona del Presidente o comunque del Legale rappresentante, ha la funzione e la qualifica di datore di lavoro del personale che utilizzerà ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 81/08, dovrà adottare tutte le misure necessarie previste dall'art. 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto), senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata al Comune appaltante a qualsiasi titolo.

C) Trattamento dei dati personali

In applicazione del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 e ss.mm.ii. e del GDPR Regolamento UE 2016/679 l'aggiudicatario è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e ad assumere per conto del Comune la qualifica di Responsabile esterno del Trattamento dati inerente la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

I dati personali relativi all'aggiudicatario saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs 30/06/2003 n. 196 e ss.mm.ii, e dal GDPR Regolamento UE 2016/679 per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto.

L'aggiudicatario si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza dell'aggiudicazione del presente appalto, garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

D) Sede operativa

L'Aggiudicatario dovrà garantire, prima dell'avvio del servizio, una sede organizzativa che risulti logisticamente funzionale all'organizzazione delle attività e idonea a rappresentare un riferimento costante per l'A.C., assicurando, durante tutte le ore di servizio previste dal presente capitolato, la possibilità di un immediato contatto in presenza. Tale sede dovrà essere in un raggio di 60 Km dall'Asilo Nido comunale, in modo da poter raggiungere in tempi ragionevoli la struttura.

Art. 28 - Scioperi

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della Legge 146/90 e Legge 83/2000 ed eventuali successivi protocolli applicativi, con particolare riguardo all'obbligo di congruo preavviso.

Nulla è dovuto al soggetto aggiudicatario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

Art. 29 - Sopralluogo

Il sopralluogo non è obbligatorio per le ditte concorrenti, ma è consigliabile per prendere visione delle strutture e dei luoghi dove devono eseguirsi i servizi oggetto dell'appalto. Il sopralluogo dovrà essere effettuato prima della formulazione dell'offerta, dovrà essere presa visione della struttura e degli spazi destinati alle Sezioni.

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento da fissare con l'incaricato preposto. Vedi punto 12 del Disciplinare.

L'incaricato rilascerà apposita attestazione. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da loro incaricato munito di delega. In caso di A.T.I. il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa capogruppo. Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese.

Art. 30- Modalità di pagamento - cessione del credito

Il prezzo di aggiudicazione del servizio dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'appalto indicata all'art. 2, salvo quanto previsto all'art. 4.2 del disciplinare di gara in merito alla revisione prezzi.

Il pagamento del corrispettivo sarà relativo al servizio effettivamente prestato e sarà effettuato mensilmente, previo controllo da parte del Responsabile del Servizio competente della



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

regolarità delle prestazioni eseguite, entro 30 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura intestata al Comune di Monsummano Terme. Eventuali ritardi nel pagamento dovuti all'espletamento di formalità amministrative non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore della Cooperativa e non potranno essere invocati come motivo di risoluzione del contratto.

L'eventuale cessione del credito, derivante dal presente appalto, dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Uffici comunali competenti, ai sensi di quanto disposto dall'art. 120 comma 12 del D.Lgs n. 36/2023 e dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto.

Art. 31 – Deposito cauzionale

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato la Ditta deve prestare all'atto della stipulazione del contratto la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 32 - Penali

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'appaltatore e da questo non giustificato nei termini temporali assegnati, il servizio non venga espletato anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal capitolato speciale e dall'offerta tecnica presentata in sede di selezione, il Comune applicherà una penale per ogni evento/giorno di inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00. L'ammontare della penalità sarà addebitato sui crediti dell'appaltatore derivanti dall'affidamento del servizio. Mancando crediti o essendo questi insufficienti, l'ammontare della penalità verrà addebitata sulla cauzione. In tal caso dovrà essere provveduto al reintegro dell'importo della cauzione. La persistenza o la reiterazione delle inadempienze contestate, tali da pregiudicare il funzionamento del servizio, produrrà la risoluzione anticipata del contratto, a seguito del quale, il Comune potrà aggiudicare l'appalto al soggetto che segue in graduatoria, con addebito dei maggiori oneri e degli eventuali danni a carico del primo aggiudicatario.

Penalità per inadempienze contrattuali inerenti il servizio di preparazione e distribuzione pasti:

- a) 4.000,00: Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli autorizzati ad eseguire i controlli di conformità;
- b) 1.500,00: Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato;
- c) 1.000,00: Per mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione accertato dalla ASL o dall'incaricato dell'Azienda Comunale;
- d) 1.500,00: Per mancata conservazione del Pasto Test giornaliero;
- e) 2.500,00: Irregolarità sotto il profilo igienico-sanitario nella preparazione conservazione e distribuzione dei pasti relative alla porzionatura, conservazione, cottura, lavaggio, riciclo;
- f) 1.500,00: Per carenze igieniche della cucina;
- g) 750,00: Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, su verifica del personale preposto al controllo;



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- h) 1.500,00: Per assenza superiore a 3 (tre) giorni del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
- i) 1.500,00: Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'offerta presentata nelle ore indicate nell'offerta;
- j) 750,00: Per mancata presenza dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, elenco attrezzature, foglio di firma giornaliero del personale, ecc.);
- k) 750,00: Per mancata consegna entro 30 gg. dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica ed orario
- l) 1.000,00: Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato;
- m) 1.500,00: Per mancata somministrazione dei prodotti (DOP, biologici, IGP, ecc.);
- n) 1.500,00: Per difformità non autorizzate dei prodotti somministrati rispetto all'elenco delle marche fornite;
- o) 1.500,00: Per mancata presentazione della documentazione attestante il regolare versamento dei contributi previdenziali,
- p) 200,00: Per mancata varietà nella rotazione della frutta nell'arco della settimana e mancanza delle previste sostituzioni con dessert, yogurt, dolce e gelato.
- q) 2500,00: Per riciclaggio del cibo;
- r) 1500,00: Cibo mal cucinato: non gradevole di sapore, non adatto ai bambini, non ben presentato, uso di forniture non conformi;
- s) 300,00: Mancata disponibilità a fornire in aggiunta, menù particolari in occasione delle feste e in occasione degli incontri con i genitori o con altri operatori dei servizi, mancata disponibilità a fornire pasti aggiuntivi gratuiti ai bambini che abitualmente non usufruiscono della mensa in occasione delle feste;
- t) 300,00: Mancanza di affiancamento ai nuovi operatori, mancanza od insufficienza di materiali ed attrezzature.

Per i casi non specificatamente previsti nei punti da a) a t) l'importo della penale sarà determinato e comparato alla violazione più assimilabile.

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

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

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

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

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

Per gravi irregolarità sotto il profilo igienico-sanitario e che possono arrecare un danno al Comune di Monsummano Terme, si applicherà una trattenuta pari ad €. 5.000,00.

Art. 33 - Sospensione dei servizi

Qualora i servizi debbano essere sospesi per consentire l'esecuzione di interventi di manutenzione nelle strutture in cui esso viene svolto, per motivi di pubblico interesse, per cause di



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

forza maggiore, l'Amministrazione Comunale ne darà informazione all'Impresa aggiudicataria, la quale non avrà diritto ad alcun compenso per il lavoro non eseguito e non potrà chiedere rimborsi, né risarcimento danni, né accampare alcun pretesa in merito. Nei casi di sciopero dei suoi dipendenti la ditta aggiudicataria deve dare comunicazione preventiva e tempestiva al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione secondo le modalità della vigente legislazione in materia di scioperi, soprattutto tenendo conto della particolare normativa relativa alle prestazioni di servizi pubblici essenziali. Per consentire al Comune di fornire la necessaria informativa alle famiglie degli utenti nel caso di sciopero dei dipendenti della ditta aggiudicataria la comunicazione di cui sopra dovrà pervenire almeno 5 (cinque) giorni prima della data dello sciopero.

Art. 34 - Revoca dei servizi - ipotesi di risoluzione del contratto

L'affidamento dei servizi potrà essere revocato in caso di dichiarazioni mendaci. Il Comune ha diritto di risolvere il contratto in qualunque tempo qualora l'aggiudicatario si rendesse colpevole di negligenze gravi nell'esecuzione dei servizi. Tale risoluzione potrà essere dichiarata solo dopo l'avvenuta notifica alla ditta aggiudicataria di una formale diffida che, imponendo un termine congruo e perentorio, prescriva quanto debba adempiere per assolvere ai propri obblighi. Trascorso inutilmente tale termine il Comune potrà notificare la risoluzione del contratto. In tal caso all'aggiudicatario compete esclusivamente il corrispettivo per i servizi eseguiti sino alla data della risoluzione. Il Comune si riserva la facoltà, previa motivazione, di recedere dal contratto nel caso in cui gli attuali presupposti generali legislativi e normativi, in base ai quali si è provveduto all'affidamento dei servizi, dovessero subire variazioni gravemente incidenti sui servizi stessi.

Art. 35 - Vigilanza dell'Amministrazione, inadempienze dell'appaltatore, penalità e risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, attraverso il proprio Dirigente Responsabile del Servizio o suo delegato, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea ed opportuna sull'andamento del servizio e sul personale impiegato. Il controllo sarà esercitato per ciò che attiene in particolare al rigoroso rispetto degli obblighi derivanti all'Appaltatore dal presente Capitolato e l'Amministrazione potrà disporre di sopralluoghi, ispezioni, verifiche, etc. L'appaltatore ha l'obbligo di agevolare l'esercizio dell'attività di verifica di cui trattasi consentendo l'accesso alla documentazione dell'Azienda relativa alla gestione del servizio oggetto del presente capitolato, compresi i documenti contabili e le buste paga dei dipendenti.

L'appaltatore ed i propri dipendenti sono tenuti al rispetto delle leggi, del presente Capitolato, nonché alle indicazioni impartite dal competente ufficio comunale durante lo svolgimento del servizio.

Ove il Comune riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, ovvero a norme primarie e secondarie, provvederà alla formale contestazione per iscritto, con lettera raccomandata A.R. indirizzata all'Appaltatore od al suo legale rappresentante, oppure mediante pec. Questi potrà far pervenire le proprie contro-deduzioni entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della contestazione.



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Ove a giudizio dell'Amministrazione le contro-deduzioni dell'Appaltatore risultassero irrilevanti, sarà applicata una penale per ogni infrazione, oltre al rimborso di eventuali spese sostenute dall'Amministrazione Comunale a causa del disservizio.

Le penali, che sono cumulabili per singole contestazioni, saranno applicate nella seguente misura:

- a) Irregolarità formali riferibili a condizioni e clausole contenute nel capitolato: € 300,00
- b) Irregolarità formali riferibili a norme primarie e secondarie specifiche della materia: € 700,00
- c) Irregolarità sostanziali riferibili al servizio in appalto in violazione delle condizioni e clausole contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, ovvero a norme primarie e secondarie specifiche della materia: € 1.500,00
- d) Nel caso in cui l'Appaltatore commetta recidiva di irregolarità riferibile al succitato punto C è facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto, riservandosi tutti gli atti a propria tutela, ritenendo la recidiva grave inadempienza dell'obbligo contrattuale.

Gli importi addebitati a titolo di penale per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sul deposito cauzionale ovvero sui corrispettivi maturati.

Nel caso di gravissime inosservanze degli obblighi contrattuali da parte dell'Appaltatore, in particolare la venuta meno dei requisiti richiesti o dichiarati dall'appaltatore in sede di gara o dichiarati successivamente, l'Amministrazione Comunale potrà, senza obbligo di preavviso e di diffida, o costituzione in mora e senza formalità di giudizio, rimossa ogni eccezione, risolvere senza preavviso il contratto procedendo all'incameramento del deposito cauzionale, fatta salva ogni azione per il risarcimento dei danni sofferti e dell'eventuale maggior costo da sostenere.

L'appalto si intende revocato e quindi risolto nel caso di fallimento dell'appaltatore o di sottoposizione a procedure concorsuali che possano pregiudicare il corretto svolgimento dello stesso tra le quali anche il concordato preventivo.

Nel caso di cessazione senza preavviso, per qualsiasi motivo, del servizio affidato, l'Amministrazione Comunale per non interrompere il servizio si rivolgerà al libero mercato addebitando il maggior costo all'appaltatore inadempiente, fatte salve tutte le altre procedure di legge e contrattuali per il risarcimento dei danni e tese alla tutela dell'Amministrazione verso terzi.

Art. 36 – Controversie e foro competente

Le eventuali controversie insorte tra il Comune di Monsummano Terme e l'Appaltatore in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, che non si siano potute definire con le procedure dell'accordo bonario di cui all'art. 211 D. Lgs. n. 36/2023, sono devolute in via esclusiva alla competenza del Foro di Pistoia, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Il contratto, pertanto, non conterrà la clausola compromissoria di cui all'art. 213, comma 2, del D. Lgs. n. 36/2023.

Art. 37 – Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alla legislazione in materia di appalti, con particolare riguardo al D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

L'appaltatore è tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Allegati:

B.1: Materie prime Criteri Ambientali Minimi

B.2: Menù

B.3: Elenco materiale cucina



ALLEGATO B.1

MATERIE PRIME E CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Indicazione tecniche relative a specifiche materie prime

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

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

Categorie merceologiche

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

Procedure di gestione

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

- L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori selezionati, in base a criteri oggettivi, che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti;
- Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
- E' assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.
- E' obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati evitando lo stoccaggio di materie non utilizzate entro un mese. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- Alla ripresa del servizio all'inizio di ogni anno scolastico le forniture di tutte le derrate impiegate, deperibili e non, dovranno appartenere a lotti corrispondenti a ordinativi nuovi fatti dal gestore. Non sono ammesse materie prime stoccate da oltre 30 giorni in celle frigorifere e magazzini.



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- Calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente: la percentuale di vita garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- Deve essere messo a disposizione degli organi di controllo un ricettario, dove siano descritti nel dettaglio gli ingredienti utilizzati per preparare le ricette previste dal menù in vigore. Tale ricettario conterrà anche le indicazioni circa i pesi a crudo dell'ingrediente principale di ciascuna ricetta.
- Gli strumenti utilizzati (bilance e termometri) per verificare la corrispondenza delle preparazioni alimentari distribuite con quanto prevede il presente capitolato, e/o le norme igieniche da seguire, saranno sottoposti a taratura periodica.
- Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliera senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

Pane

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

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

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

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

Pane grattugiato

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

Pasta

La pasta da somministrare è quella denominata "di semola di grano duro", o "pasta secca all'uovo". Dovrà presentare requisiti di conformità alla Legge n°580/67, D.P.R. n. 187 del 09.02.2001, REG. CEE 1881/2006 e REG. CE 1005/2015, in confezioni originali. E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, che dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 18 mesi dal termine minimo di conservazione (TMC). Le confezioni devono



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

presentarsi intatte e pulite esenti da alterazioni dell'odore. La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori e sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata; sulle confezioni sigillate devono essere riportate tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n° 322 e successive modificazioni e integrazioni, e in modo ben visibile la data di scadenza del prodotto. Una volta bollita per 20 minuti in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia. La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto. Nella formazione dell'impasto non possono essere impiegate farine scadenti o avariate, né farine di altri cereali.

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

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

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

Paste ripiene

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

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. Alla consegna devono avere un intervallo minimo di scadenza di 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Norme di riferimento: Legge 580 del 04/07/1967 e successive modifiche e D.P.R. 187 del 09.02.2001 (per gli ovoprodotti e loro caratteristiche D. Lgs. N. 65 del 04.02.1993 attuazione direttiva 89/437/CEE).

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

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

Pasta lievitata

La pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

tipo “0” e/o “00” acqua, sale olio extra vergine di oliva, lievito di birra.

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

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

Riso Parboiled

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

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

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

Orzo perlato

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

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

Farina

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

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

Farina di mais

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

La polenta deve essere preparata in loco. Deve presentare alla data della consegna un intervallo mi-



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

nimo di almeno sei mesi dalla data della scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto.

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

Carni

Le carni bovine e suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità al D.Lgs. 286/94 e s.m. ed essere di provenienza italiana o della Comunità Europea. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (Reg. CE n° 1760/2000 e Reg. CE 1825/2000 così come modificati dal Reg. CE 275/2007 – Reg. CE 361/2008, che ha abrogato il Reg. CE 700/2007 ripreso dal Reg. CE 1234/2007, integrato dal Reg. CE 566/2008). Le carni bovine dovranno provenire da vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima = profili convessi, sviluppo muscolare abbondante), con stato di ingrassamento n° 2 (S carso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Carni di VITELLONE - BOVINO ADULTO - di 1° qualità

Caratteristiche Generali:

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

Carni di VITELLO

Caratteristiche Generali:

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

Carne TRITA - vitellone o vitello

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

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

Per tutte le carni bovine si fa comunque riferimento alle seguenti normative: Regolamento CE



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

1234/2007; Regolamento CE 853/2004, D. L.vo 286/94 (trasporto ATP), Regolamento CE 1760/2000; D.M. 30/08/2000 (decreto applicativo Regolamento CE 1760/2000); Regolamento n. 700/2007 (commercializzazione bovini con età inferiore a 12 mesi); Regolamento CE n. 361/2008; Circolare n. 2 del 24/7/2008.

Carni SUINE

Caratteristiche Generali

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

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

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

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

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

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

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

POLLI

Caratteristiche Generali:

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

TACCHINO



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Caratteristiche Generali:

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

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

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

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

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

Salumi

Caratteristiche Generali:

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

Prosciutto crudo

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

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

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

Prosciutto cotto

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

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

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

Formaggi e latticini

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

Si fa inoltre riferimento al RD n. 2033 del 15.10.1925, alla Legge 125/1954 ed al Regolamenti CE 510/2006 per i prodotti IGP e DOP.

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

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

pastorizzato senza conservanti, con aggiunta di fermenti lattici, caglio e sale, a pasta bianca, morbida, senza crosta, con sapore e profumo caratteristici. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni di conservazione, osservazione normative previste dal Regolamento CE 853/2004.

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

- Ricotta di latte vaccino in ottimo stato di conservazione. Alla consegna il prodotto deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza, osservazione normative previste dal Regolamento CE 853/2004.

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

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

Uova

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

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

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

Prodotti ittici

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

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

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

- Sogliola, platessa e merluzzo in filetti, surgelati individualmente (I.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;
- Tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo;

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

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

ore.

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

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

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

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

superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. Si accetteranno confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalle date di consegna.

Prodotti ortofrutticoli freschi

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

Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

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

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

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

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

- Uva bianca o nera, deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti e privi di ammaccature
- Pesche, fragole e ciliegie di stagione e nazionali.

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

Legumi secchi

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

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

Fagioli Borlotti

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

Gelato

In confezioni originali monoporzione, rispondente alla normativa vigente. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora 3 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione. Devono inoltre essere osservate le normative previste dal Regolamento CE 853/2004, dalla Legge 169 del 3.5.89 (trattamento e commercializzazione latte), dal D.M. 15.12.2000 (valori massimi di furosina), dal D.M. 17.06.2002 (microfiltrazione), dal D.M. 24.07.2003 (rintracciabilità) e dal Regolamento CE 2073/2005 (criteri microbiologici).

Prodotti dolciari preconfezionati

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

Yogurt

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

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

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

Grassi da condimento



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Olio extravergine di oliva biologico

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

Olio extra vergine di oliva utilizzato per condimenti: il prodotto deve essere biologico ovvero prodotto in conformità ai requisiti previsti dal Reg. CEE 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni e certificato da ente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Si fa inoltre riferimento alle normative previste dal Regolamento CE 2568/91, dal Regolamento CE 1348/2013 (che modifica il 2568/91), dal Regolamento CE 136/66 e successive modifiche (Regolamento CE 1513/2001).

Burro pastorizzato

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

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

Pomodori pelati

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

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

Passata di pomodoro – trito di pomodoro

Devono presentare colore rosso e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei; devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e l'origine del prodotto così come previsto dal Decreto Ministero Attività Produttive del 17/2/2006 e s. m.

Si fa inoltre riferimento alle normative previste dalla Legge 96/1969, dal D.P.R. 428/75, dal Regolamento CE 1764/86, dal Regolamento CE 1535/2003, dalla Circolare 167/2001 (che obbliga l'apposizione della dicitura in etichetta per la passata ottenuta da concentrato).

Zucchero

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti. Si fa inoltre riferimento alle normative previste dal D.Lgs. n. 51 del 20.02.2004 (Direttiva n. 2001/111/CE), dal Regolamento CEE 2103/77, dal Regolamento CEE 446/83 (che modifica il 2103/77), dalla Legge n. 139 del 31.03.1980.

Sale



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

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

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

Succhi di frutta e nettari

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

Aromi

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

Pesto:

Prodotto confezionato in olio di oliva.

Si richiede la fornitura dei seguenti prodotti per diete personali:

Liofilizzati

Omogeneizzati di frutta, carne e verdura e pesce

Per i bambini da 3 a 6 mesi devono essere forniti tutti i prodotti necessari alla loro alimentazione (latte in polvere, farina latte, crema di riso, ecc).

In riferimento al latte si specifica che la Ditta dovrà garantirne la fornitura fino al costo massimo a confezione di €. 30,00 per g. 800.

Prodotti utilizzati nella formulazione delle "diete celiache"

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



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

CRITERI AMBIENTALI MINIMI

D.M. 10/03/2020 (Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare)

Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

a. Clausole contrattuali.

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche». Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per cia-



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

scun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

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

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

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non e' consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole e' ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva 11;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali),



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

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

2. Flussi informativi.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQN-PI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menu, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

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

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

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dalla stazione appaltante (dietisti, membri della commissione mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menu che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

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

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

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

5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

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

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli.

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

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

7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

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

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

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