

**Capitolato speciale d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e nidi d'infanzia del comune di San Casciano anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021**

Indice

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO	pag. 3
1.1 Tipologia di servizio	
1.2 Dimensione presunta del servizio	
1.3 Infanzia capoluogo e infanzia Talente	
1.4 Ulteriori obblighi	
 ART. 2 SELEZIONE DEI CANDIDATI	pag. 7
ART. 3 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO	pag. 7
ART. 4 IMPORTO A BASE D'ASTA	pag. 7
ART. 5 PROCEDURA DELL'APPALTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	pag. 8
ART. 6 CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI	pag. 8
ART. 7 PERIODO DELLA FORNITURA	pag. 10
ART. 8 CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO NELLE VARI SEDI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI	pag. 10
8.1 Colazione di meta' mattina	
8.2 Cucina presso scuola primaria San Casciano V.P.	
8.3 Cucina presso scuola dell'infanzia di Cerbaia	
8.4 Cucina presso scuola primaria di Mercatale	
8.5 Nido Cerbaia – utenti di età compresa tra i 6 ed i 36 mesi	
8.6 Cucina presso scuola dell'infanzia di Montefiridolfi	
8.7 Cucina presso la scuola dell'infanzia di San Pancrazio	
 ART. 9 PASTI PER STRUTTURE COMUNALI	pag. 15
ART. 10 SISTEMA INFORMATICO DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE GIORNALIERE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IDONEO ALLA GESTIONE MULTISERVIZI.	pag. 15
ART. 11 GARANZIE IN CASO DI EMERGENZA	pag. 18
ART. 12 STANDARD DI QUALITÀ	pag. 18
ART. 13 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	pag. 20
13.1 Utilizzo dei prodotti	

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

13.2 Conservazione delle derrate alimentari

13.3 Tecnologie di manipolazione e cottura

13.4 Igiene della produzione

ART. 14 PULIZIA ED IGIENE DELLE CUCINE E DEI LOCALI CONNESSI	pag. 22
ART. 15 VEICOLAZIONE DEI PASTI	pag. 23
ART. 16 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	pag. 24
ART. 17 MODALITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	pag. 25
ART. 18 CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	pag. 26
ART. 19 ONERI INERENTI IL SERVIZIO	pag.
27	
19.1 Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzioni infortuni	
19.2 Personale incaricato dalla ditta	
19.3 Responsabilità dell'impresa e assicurazioni	
19.4 Controlli igienici e sanitari	
19.5 Manutenzioni ordinarie e straordinarie	
19.6 Prezzo e pagamenti	
ART. 20 INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	pag. 31
ART. 21 DIVIETO DI SUB-APPALTO	pag. 32
ART. 22 SCIOPERI	pag. 32
ART. 23 CAUZIONE DEFINITIVA	pag. 32
ART. 24 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	pag. 33
ART. 25 SPESE E TASSE	pag. 33

### ALLEGATI:

- 1) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI
- 2) TABELLE DIETETICHE
- 3) DUVRI

### ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la produzione il trasporto e la somministrazione pasti nelle scuole

dell'infanzia, primarie e nidi d'infanzia del territorio comunale.

Le strutture scolastiche presenti sul territorio comunale gestite per gli aspetti della Refezione scolastica e dei Menù dal servizio comunale sono:

**Nidi comunali:**

1. Nido "Lagomago" Via Nunzi n° 9 loc. Mercatale - San Casciano Val di Pesa - tel 055.8217735: all'interno della struttura è presente soltanto il refettorio . Il Centro cottura di provenienza dei pasti è sito in Mercatale, cucina interna alla scuola primaria Collodi distante poche centinaia di metri.
2. Nido "Fiordaliso - Nadia Caterina Nencioni" Via Napoli loc. Cerbaia - San Casciano Val di Pesa - tel. 055 825273: all'interno della struttura sono presenti il refettorio ed il punto cottura.

**Scuole dell'infanzia statali:**

1. Capoluogo Via San Francesco San Casciano Val di Pesa (FI)  
Tel. e Fax: 055820461  
email: [fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it): all'interno della struttura sono presenti refettorio e punto cottura. **La gestione è in economia con personale comunale e fornitori locali.**
2. Mercatale , Via Cofferi – Mercatale  
San Casciano Val di Pesa (Fi)  
Tel. e Fax 055 8217898  
email:[fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it) : all'interno della struttura è presente soltanto il refettorio, il Centro cottura di provenienza dei pasti è sito in Mercatale, cucina interna all'antistante scuola primaria Collodi.
3. Cerbaia, Via Napoli 31 – 50020 – Cerbaia  
San Casciano Val di Pesa (FI)  
Tel. e Fax: 055826328  
email:[fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it): all'interno della struttura sono presenti refettorio e punto cottura.
4. Chiesanuova, Via Faltignano – Chiesanuova San Casciano Val di Pesa (Fi) Tel e Fax 055 8242477  
email:[fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it): all'interno della struttura sono presenti refettorio e punto cottura. **La gestione è in economia con personale comunale e fornitori locali.**
5. Bargino: Via Cassia per Siena – Bargino  
San Casciano Val di Pesa (Fi)  
Tel. e Fax: 055 8249261  
email: [fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it): all'interno della struttura sono presenti refettorio e punto cottura. **La gestione è in economia con personale comunale e fornitori locali.**
6. S.Pancrazio, Via San Pancrazio – San Pancrazio  
San Casciano Val di Pesa (Fi)  
Tel. e Fax: 055 8248145  
email:[fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it) all'interno della struttura sono presenti refettorio e punto cottura.
7. Montefiridolfi, Via Sant'Anna – Montefiridolfi  
San Casciano Val di Pesa (Fi)  
Tel. e Fax 055 8244269  
email: [fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it) all'interno della struttura sono presenti refettorio e punto cottura.
8. Talente (succursale del Capoluogo) Via Empolese,  
San Casciano Val di Pesa (Fi)  
Tel. e Fax: 05582.52.77  
email: [fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it): all'interno della struttura è presente soltanto il refettorio, il Centro

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

cottura di provenienza dei pasti è sito in San Casciano Val di Pesa, cucina interna alla scuola dell'infanzia di San Casciano Val di Pesa.

### **Scuole primarie statali:**

1. "Machiavelli" - Via Empolese 14 – 50026  
San Casciano Val di Pesa (FI)  
Tel. 055820171 – Fax 0558228121  
email [fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it) : all'interno della struttura sono presenti tre refettori e punto cottura.  
tel. 055828113
2. "Collodi" - Via Cofferi, 1 – Mercatale  
San Casciano Val di Pesa (FI)  
Tel. e Fax: 055 821040  
email [fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it) all'interno della struttura sono presenti tre refettori e punto cottura. Tel 0558217813
3. "Rodari" Via Napoli, 33 – 50020 – Cerbaia  
San Casciano Val di Pesa (FI)  
Tel. e Fax: 055825016  
email: [fiic861008@istruzione.it](mailto:fiic861008@istruzione.it) all'interno della struttura sono presenti due refettori e punto cottura.  
tel 055825099

### **1.1 Tipologia di servizio**

L'organizzazione del servizio nel suo complesso deve dunque comprendere le seguenti attività:

- progettazione del servizio
- selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari
- selezione e valutazione dei fornitori
- approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari
- ricevimento, accettazione e conservazione dei prodotti alimentari e non alimentari
- preparazione dei pasti
- confezionamento dei pasti
- pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature
- formazione del personale con particolare riferimento a:
  1. alimentazione e salute
  2. alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
  3. caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
  4. stagionalità degli alimenti
  5. corretta gestione dei rifiuti
  6. uso dei detersivi a basso impatto ambientale
  7. energia trasporti e mense
- trasporto e consegna pasti
- somministrazione dei pasti
- formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza con redazione e stampa annuale dei menù destinati a tutta l'utenza e la preparazione di files esplicativi di servizio e menù da inserire sul sito istituzionale
- controlli, audit, richiesti dalla stazione appaltante
- lavaggio delle stoviglie
- rilevazione della soddisfazione del cliente

## 1.2 Dimensione presunta del servizio

La dimensione, stimata, del servizio è quella della tabella sotto riportata

Tipo di utenza	Pasti giornalieri *	Pasti prodotti nell'a.s. 2015/2016	Descrizione servizio
Infanzia Cerbaia	62	9651	Produzione e somministrazione pasti-cucina interna
Primaria Rodari	236	30663	
Infanzia Montefiridolfi	23	3133	Produzione e somministrazione pasti-cucina interna
Infanzia San Pancrazio	29	2713	Produzione e somministrazione pasti-cucina interna
Primaria Collodi	200	23677	Produzione e somministrazione pasti-cucina interna. Trasporto e somministrazione pasti al nido ed alla scuola dell'infanzia
Infanzia Mercatale	59	9418	
Nido Lagomago	30	2385	
Infanzia Talente	27		Trasporto e somministrazione pasti da cucina scuola dell'infanzia capoluogo
Primaria Machiavelli	561	64346	Produzione e somministrazione pasti-cucina interna
Nido Fiordaliso	48	4343	Produzione e somministrazione pasti-cucina interna
<b>TOTALE</b>		<b>150329</b>	

\* Per quanto riguarda il numero dei pasti indicato nella colonna si fa riferimento a quello dell'anno scolastico di stesura del presente capitolato a.s. 2016/2017, il numero è altresì comprensivo dei pasti destinati agli adulti (personale scolastico).

I numeri sopra riportati sono riferiti all'anno scolastico 2015/2016: sono quindi puramente indicativi in quanto suscettibili di variazioni in base alle iscrizioni annuali ed agli effettivi giorni da calendario scolastico Regionale.

Il servizio oggetto dell'appalto comincerà all'inizio dell'anno scolastico 2017/2018 e terminerà al termine dell'anno scolastico 2020/2021. L'importo complessivo presunto è pari ad € 2.555.193,00 iva esclusa al 4% oltre € 4.500,00 per oneri inerenti l'eliminazione dei rischi da interferenza non soggetti a ribasso (DUVRI).

I pasti prodotti, oltre che alle strutture sopra elencate sono altresì destinati alle utenze sociali comunicate di anno in anno dai servizi sociali dell'Unione del Chianti ed agli utenti di attività organizzate dal Comune in occasioni specifiche che l'Amministrazione si impegna a comunicare alla Ditta aggiudicataria entro tre giorni dall'evento.

### 1.3 Infanzia capoluogo e infanzia Talente

Il servizio è comprensivo della distribuzione dei pasti, e tutte le operazioni di pulizia previste per il riassetto dei locali cucina e refettorio presso la scuola dell'infanzia del Capoluogo. Il servizio prevede altresì il trasporto pasti dalla scuola dell'infanzia del Capoluogo alla sede distaccata di Talente entro le ore 12.00. Per quest'ultimo servizio occorre trasportare i pasti prodotti con mezzo idoneo ai sensi della normativa vigente del quale va assicurata la pulizia quotidiana. L'Amministrazione comunale mette a disposizione della ditta aggiudicataria un automezzo Fiat Fiorino AF561PE anno di fabbricazione 1996. I costi relativi alla gestione di detto automezzo saranno assunti direttamente dall'Amministrazione comunale ad esclusione del carburante necessario all'esecuzione del trasporto pasti. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in legame fresco-caldo a mezzo di contenitori multiporzione isotermitici messi a disposizione dall'Amministrazione che si riserva di chiederne la sostituzione in corso di appalto in caso di deterioramento. I contenitori eventualmente forniti dalla Ditta dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (Reg. CE 852/04 ALL II CAP IV).

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di provvedere alla pulizia e sanificazione del mezzo e dei contenitori utilizzati secondo le disposizioni contenute nel manuale di autocontrollo della cucina di produzione.

La Ditta dovrà altresì predisporre, in caso di necessità, un mezzo a garanzia del rispetto dei tempi e delle modalità di consegna; l'Amministrazione comunale si riserva di chiedere, in corso di appalto, la sostituzione definitiva, per il servizio trasporto pasti dalla cucina della scuola d'infanzia del capoluogo alla sede distaccata di Talente, del mezzo di sua proprietà con quello messo a disposizione dalla Ditta.

Nella sede di Talente occorre quindi provvedere alla consegna dei pasti, alla preparazione dei tavoli alla sporzionatura, alla distribuzione, alla pulizia dei tavoli, delle stoviglie e dei contenitori per il trasporto. In Tale sede occorre che la Ditta metta a disposizione un'attrezzatura idonea al mantenimento della temperatura (es. carrello scaldavivande/ contenitore termico, e piastre eutettiche refrigeranti)

### 1.4 Ulteriori obblighi

- la manutenzione ordinaria delle attrezzature
- la sostituzione di stoviglie, arredi e attrezzature usurati dietro segnalazione della Stazione appaltante
- la formazione del personale a sostegno di particolari aspetti di progettazione e promozione della salute
- il monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzabili
- il recupero, per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati (ad es. iniziativa del Buon Samaritano, Legge Gadda)
- gestione delle utenze: gas, luce e telefonia
- colazione di metà mattina: in continuità con quanto avviene nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia, si richiede la disponibilità dell'impresa aggiudicataria, previa espressa richiesta da parte dell'Istituto comprensivo di San Casciano presso i tre plessi della scuola primaria, ad estendere a tutti i giorni della settimana oltre al lunedì ed al giovedì la distribuzione a metà mattina della frutta o in alternativa, crostata, ciambella da forno locale o yogurt da bere, previsti per fine pasto. Si chiede inoltre che, oltre ai giorni previsti per i rientri, questa buona pratica venga estesa, un giorno in più anche alle classi che effettuano orario modulare in accordo con il Servizio Dietistico Comunale.
- l'analisi delle acque destinate alla produzione pasti entro il mese di dicembre di ciascun anno a partire dall'inizio del servizio di tutte le scuole e nidi comunali comprese quelle gestite in economia.
- I tamponi ambientali ed alimentari due volte per ciascun anno scolastico per la cucina della scuola dell'infanzia del capoluogo ed una volta l'anno (scolastico) per tutte le restanti cucine gestite in economia. I prelievi dovranno essere così suddivisi:
  - 3 prelievi per alimento diverso in produzione
  - 2 tamponi di superficie
  - 1 tampone su mani per operatore

Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, così come consegnate dal Comune e quant'altro fornito

dall'impresa, rimarranno proprietà del committente. Al momento della riconsegna, ogni cucina dovrà risultare adeguata alla normativa ed in perfetta efficienza così come consegnata dal Comune. Non sarà accettata la riconsegna di materiale non funzionante. La Ditta, alla scadenza del contratto si impegna a fornire a questa Amministrazione una relazione dello stato ed un inventario delle attrezzature avute in uso durante l'appalto.

La Ditta si impegna a collaborare nella rilevazione delle presenze degli alunni a mensa e nella comunicazione dati tempestiva all'ufficio educativo del Comune.

Il committente, nel periodo di vigenza dell'appalto si riserva di:

- aggiungere nuove sedi di distribuzione (preavviso minimo di 5 gg. lavorativi per periodi contenuti entro i 15 gg.; preavviso minimo di 30 giorni per periodi superiori ai 15 gg.);
- eliminare alcune sedi di distribuzione qualora decida di produrre in proprio i pasti (preavviso minimo di 60gg. continui e naturali);
- variare le sedi di produzione e distribuzione (preavviso minimo 5 gg. lavorativi per periodi contenuti entro i 15 gg.; preavviso minimo di 30 giorni per periodi superiori ai 15 gg.);

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti che richiederanno il servizio e da altre concause.

Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi anche sensibilmente maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni offerte in sede di gara.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno comunicati alla ditta aggiudicataria, entro le ore 10,00 di ogni giorno a cura del personale incaricato e delle procedure definite dal Committente.

## **ART. 2 SELEZIONE DEI CANDIDATI**

I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale, della capacità economica e finanziaria e delle capacità tecniche e professionali ai sensi degli artt. 80, 83 del D. Lgs.50/2016, così come di seguito specificati:

### **a) Requisiti di idoneità professionale:**

1. essere iscritti alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza in conformità a quanto previsto dall'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016;

### **b) Capacità economica e finanziaria**

1. Dichiarazione concernente il fatturato minimo annuo nello specifico settore della ristorazione scolastica realizzato nel triennio 2014/2015/2016 dovrà essere non inferiore a € 2.500.000,00 oneri fiscali esclusi, ai sensi dell'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs.50/2016;

2. Presentazione dei bilanci o degli estratti dei bilanci attestanti la dimostrazione del possesso del pareggio di bilancio al netto delle imposte negli ultimi tre esercizi 2014/2015/2016.

3. Presentazione di una dichiarazione di impegno di una compagnia di assicurazione, diretto o attestato dal broker, per la futura stipula o integrazione in caso di aggiudicazione dell'appalto, a semplice richiesta del concorrente interessato, di una polizza di copertura assicurativa contro i rischi professionali di cui all'83, comma 4, lett. c) del D.Lgs. 50/2016, con un massimale il cui importo garantito annuo non dovrà essere inferiore ad euro 5.000.000,00

### **c) Capacità tecnica e professionale**

1. Elenco, di cui di cui all'Allegato XVII, Parte II del D.Lgs. 50/2016, dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni scolastici 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017 con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari con indicazione della produzione ed erogazione di un numero di pasti non inferiore al numero di quelli indicati come dato storico relativo all'anno scolastico 2015/2016 pari a 150.0329.

2. Dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, del possesso delle seguenti certificazioni:

- UNI EN ISO 9001:2008 per i sistemi di gestione della qualità;
- Emas o ISO 14001 od equivalente.
- ISO 9001
- BS OHSAS 18001/ ISO 45001
- ISO 22000
- SA 8000

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

### **ART. 3 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

Le imprese interessate all'appalto dovranno effettuare un sopralluogo dei locali adibiti a cucina e refettorio in tutti i plessi interessati dal servizio.

### **ART. 4 IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo a base d'asta, è il prezzo unitario a pasto di € 4,25 (IVA ed oneri per i rischi da interferenza - DUVRI – esclusi) di cui € 2,21 per il costo della manodopera, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D.Lgs 50/2016.

L'importo complessivo presunto è pari ad 2.555.593,00 iva esclusa, oltre € 4.500,00 per oneri inerenti l'eliminazione dei rischi da interferenza non soggetti a ribasso (DUVRI).

### **ART. 5 PROCEDURA DELL'APPALTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

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

1. OFFERTA TECNICA .....MAX PUNTI 75
2. OFFERTA ECONOMICA..MAX PUNTI 25

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio. L'offerta tecnica dovrà essere contenuta in un elaborato di non oltre 30 facciate su fogli A4 font Times new roman 12

### **ART. 6 CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI**

#### **6.1. Offerta economica (fino a 25 punti)**

Si indica un costo per pasto, a base d'asta, di € 4,25 (IVA ed oneri per i rischi da interferenza - DUVRI – esclusi) di cui € 2,21 per il costo della manodopera, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D.Lgs 50/2016.

- Pasto unitario (IVA esclusa) compresi gli oneri per la sicurezza applicando la formula:

$$P_i = (O_{min}/O_i) \times P_{max}$$

**Max punti 25**

dove

$O_i$  è l'offerta economica del fornitore i-esimo

$O_{min}$  è l'offerta economica più bassa

$P_i$  è il punteggio assegnato all'offerta economica i-esima

$P_{max}$  è il punteggio assegnato all'offerta migliore.



**6.2. Offerta tecnica (fino punti 75)**

CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGI
a)	<i>Organizzazione del servizio</i>	Massimo punti 12
	La Commissione valuterà l'adeguatezza dell'organizzazione del servizio rispetto alle attività richieste dal capitolato e la coerenza complessiva dell'offerta tecnica.	7
	La Commissione valuterà le funzionalità migliorative del Sistema informatico di gestione multiservizi	5
b)	<i>Piano emergenze</i>	Massimo punti 3
	L'impresa dovrà possedere, alla stipula del contratto, un centro cottura situato in località che non disti più di 30 min. dal palazzo comunale di San Casciano V.P. documentato in base alle distanze previste da Guida Michelin o Google Maps per provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti in caso di indisponibilità dei locali comunali, nel rispetto delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica approvato con deliberazione di G.R.T. n. 1127 del 28/12/2010, sul pasto trasportato. Tale disponibilità deve essere garantita con un'unica cucina centrale, già funzionante alla stipula del contratto, e per tutta la durata dello stesso, provvista delle necessarie autorizzazioni e di una adeguata potenzialità produttiva. Il tempo di percorrenza più breve otterrà il massimo punteggio applicando la formula: <i>tempo di percorrenza più breve / tempo di percorrenza proposto * 3</i>	
c)	<i>Piano di formazione e qualifiche professionali del personale assegnato ad ogni cucina</i>	Massimo punti 5
	La Commissione valuterà:	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>il programma di formazione annuale nel rispetto del presente capitolato;</li> <li>la descrizione della professionalità posseduta da (specificando se si tratta di persone diverse): <ul style="list-style-type: none"> <li>- cuoco responsabile della cucina</li> <li>- responsabile del servizio</li> <li>- responsabile del sistema di controllo</li> <li>- dietista</li> </ul> </li> </ul>	2
d)	<i>Educazione alimentare</i>	Massimo punti 20
d.1)	La Commissione valuterà la formulazione di un progetto con l'indicazione di un costo unitario non superiore ad € 0,30 per la colazione di metà mattina, riservato agli alunni delle scuole primarie a cui l'Amministrazione potrà decidere di aderire in caso di richiesta da parte delle istituzioni scolastiche	10
d.2)	Sarà valutata l'elaborazione di un progetto che preveda laboratori e lezioni di educazione alimentare in tutte le scuole, anche con la partecipazione di soggetti impegnati nel recupero delle eccedenze alimentari e redistribuzione a strutture caritative	5
d.3)	Sarà valutata l'elaborazione di un progetto che preveda corsi	5

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

	annuali di formazione per docenti con esperti nutrizionisti e pedagogisti su educazione alimentare	
e)	<i>Varianti alle derrate alimentari</i>	Massimo punti 20
e.1)	Alimenti che nel rispetto di quanto previsto dall'allegato A), siano prodotti nel territorio della regione Toscana: il punteggio sarà attribuito solo ai prodotti offerti per l'intera durata contrattuale sulla base dei menù elaborati dal servizio Dietistico Comunale : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne rossa di razze autoctone (Toscana/EmiliaRomagna)</li> <li>• Carni di suine di provenienza toscana</li> <li>• Formaggi (Toscana/EmiliaRomagna)</li> <li>• Yogurt</li> <li>• Prodotti da forno</li> <li>• Ortaggi e legumi</li> <li>• Frutta</li> </ul>	Massimo punti 16    4 4 3 1 1 1 2
e.2)	Fornitura di Pasta e Arance biologiche provenienti da terre confiscate alla criminalità organizzata:  percentuale annua del 20% percentuale annua del 30%	Massimo punti 4  1 3
f)	<i>Rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza</i>	Massimo punti 3
	La Commissione valuterà le proposte circa le modalità e la tempistica di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza (alunni, personale scolastico e genitori assaggiatori)	
g)	<i>Proposte migliorative del servizio</i>	Massimo punti 12
	Sono richieste proposte alternative al miglioramento del servizio nel rispetto dei Criteri ambientali Minimi e tutto quanto previsto dal presente capitolato mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi di realizzazione. Le proposte presentate non devono comportare oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.	

### ART. 7 PERIODO DELLA FORNITURA

L'erogazione del servizio sarà legata al calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Il periodo della fornitura viene fissato indicativamente da settembre a giugno di ciascun anno scolastico, salvo eventuali variazioni determinate dal calendario scolastico e con la possibilità di estendere il servizio in oggetto all'intero mese di giugno e luglio per gli utenti dell'asilo nido e dei centri estivi.

La fornitura dovrà svolgersi nei giorni della settimana, dal lunedì al venerdì, escluso le festività previste dal citato calendario scolastico di ogni anno ed eventuali periodi di sospensione a seguito di consultazioni elettorali per i soli plessi sedi di seggio.

Il committente si impegna a comunicare all'impresa con almeno 10 giorni di preavviso la data di inizio effettivo per ciascun anno scolastico.

Il committente si riserva di chiedere alla ditta la somministrazione di pasti anche fuori dal periodo scolastico nell'ambito di iniziative culturale-turistico-sportivo che l'Amministrazione Comunale intenda organizzare nel corso dell'anno.

### ART. 8 CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO NELLE VARI SEDI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

L'azienda dovrà fornire il piano di autocontrollo HACCP specifico per ogni centro di cottura ed in particolare: la ditta deve effettuare due rilevazioni giornaliere delle temperature delle celle frigorifere e dei frigoriferi, di cui una all'inizio e una al termine della giornata lavorativa, il tutto dovrà essere documentato e a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati dall'Amministrazione, è consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause tipo scioperi, black-out, incidenti etc.,
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- non conformità della merce in arrivo con relativa documentazione di reso.

Le variazioni dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione dietro tempestiva richiesta della ditta appaltatrice.

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori delle derrate, e mettere a disposizione dell'Amministrazione, tutta la documentazione di cui alle normative vigenti, "Pacchetto igiene" Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 178/2002 ed in base alla nuova etichettatura alimentare Reg. UE n. 1169/2011.

Il servizio sarà erogato con piatti, bicchieri e posate non a perdere, forniti dall'Amministrazione Comunale all'inizio dell'appalto. Successivamente, la ditta appaltatrice provvederà, in ogni plesso ogni sei mesi dall'inizio del contratto, ad integrare o a sostituire piatti piani e fondi e bicchieri in vetro infrangibile temprato privo di bisfenolo A, che garantiscano qualità prestazionali superiori come l'assenza di porosità, idroscopicità, irraggiamento termico ed elevata resistenza meccanica, in alternativa solo i bicchieri potranno essere in polycarbonato BPA FREE, e posate in acciaio inox, e tutti gli utensili necessari allo svolgimento delle attività giornaliere (pinze, cucchiari, ramaioli, formaggiere, brocche in polycarbonato), tutto il materiale deve essere accompagnato dalle dichiarazioni MOCA in base alla normativa vigente.

La ditta dovrà inoltre fornire tovaglioli e tovagliette di carta per tutti coloro che non sono dotati di tovagliolo e tovaglia personale. Si specifica altresì che, nel caso di utilizzo di prodotti di 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 delle superfici – l'impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, deve essere presentata una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la ditta dovrà fornire piatti, posate, bicchieri a perdere a suo totale carico fino al ripristino del servizio regolare. In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La Ditta dovrà presentare certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

La Ditta dovrà fornire cestini o ciotole di materiale lavabile per il pane e la frutta in numero sufficiente per i due turni che potranno essere portate in classe dalle insegnanti per un consumo pomeridiano laddove pane e frutta non fossero stati consumati al momento del pasto.

La Ditta si impegna a fornire, nel rispetto delle normative in materia e delle indicazioni dell'Asl, un piano di recupero e distribuzione delle derrate alimentari non utilizzate da conferire con cadenza almeno settimanale alle organizzazioni di volontariato che si occupano del sostentamento di soggetti bisognosi nella provincia di Firenze privilegiando il fabbisogno territoriale su indicazione ed in accordo con i Servizi sociali dell'Unione del Chianti Fiorentino.

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

### **8.1 Colazione di meta' mattina**

La ditta dovrà predisporre un progetto di educazione alimentare: "COLAZIONE A SCUOLA", con l'indicazione di un costo unitario non superiore ad € 0,30 riservato agli alunni delle scuole primarie a cui l'Amministrazione potrà decidere di aderire in caso di richiesta da parte delle istituzioni scolastiche e che sarà oggetto di

valutazione ed attribuzione di punteggio

## 8.2 Cucina presso scuola primaria San Casciano V.P.

Produzione di **circa** 2160 pasti settimanali per la scuola primaria di San Casciano (5 giorni, sabato escluso) su doppio turno: 1° turno ore 12.00 2° turno ore 13.00 così organizzati nell' a.s. 2016/2017:

1D	Modulo rientro lunedì e giovedì 1° turno ore 12:00	22 pasti
3E	Modulo rientro lunedì e giovedì 1° turno ore 12:00	22 pasti
4D	Modulo rientro lunedì e giovedì 1° turno ore 12:00	17 pasti
5D	Modulo rientro lunedì e giovedì 1° turno ore 12:00	16 pasti
2D	Modulo rientro lunedì, mercoledì e giovedì 2° turno ore 13.00	22 pasti
1A	Tempo pieno 1° turno ore 12:00	19 pasti
1B	Tempo pieno 1° turno ore 12:00	22 pasti
1C	Tempo pieno 1° turno ore 12:00	22 pasti
2A	Tempo pieno 1° turno ore 12:00	25 pasti
2B	Tempo pieno 1° turno ore 12:00	26 pasti
2C	Tempo pieno 1° turno ore 12:00	26 pasti
3A	Tempo pieno 2° turno ore 13.00	22 pasti
3B	Tempo pieno 1° turno ore 12:00	23 pasti
3C	Tempo pieno 2° turno ore 13.00	20 pasti
3D	Tempo pieno 1° turno ore 12:00	21 pasti
4A	Tempo pieno 2° turno ore 13.00	24 pasti
4B	Tempo pieno 2° turno ore 13.00	25 pasti
4C	Tempo pieno 2° turno ore 13.00	24 pasti
5A	Tempo pieno 2° turno ore 13.00	23 pasti
5B	Tempo pieno 2° turno ore 13.00	24 pasti
5C	Tempo pieno 2° turno ore 13.00	23 pasti

I pasti verranno cucinati presso la cucina in oggetto, in base a tutti i criteri igieni-co-sanitari ed in legame fresco-caldo, serviti su doppio turno nei refettori scolastici, comprensivo della preparazione delle diete speciali con un area dedicata ed un operatore designato. L'Amministrazione si riserva di individuare locali alternativi a quelli indicati per cause di opportunità o forza maggiore senza che questo comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Il servizio di distribuzione comprenderà:

- tutte le operazioni necessarie alla preparazione dei refettori;
- la fornitura del pasto compresa l'acqua da bere in caso di mancato funzionamento di naturizzatori presenti nella struttura;
- la distribuzione del pasto ai tavoli in ottemperanza alle indicazioni fornite da questa Amministrazione nei refettori, nelle zone adibite a mensa, nelle classi e nei luoghi concordati;
- tutte le operazioni necessarie a liberare i tavoli con pulizia dei medesimi e delle sedute con idonei prodotti, alla pulizia dei pavimenti con spazzatura, lavaggio ad umido con prodotti sgrassanti e al riordino generale e pulizia dei locali utilizzati, compreso vetri dei locali refettori
- tutte le operazioni necessarie alla rigovernatura ed alla sistemazione delle stoviglie ed alla pulizia dei contenitori gastronomici utilizzati;

I pasti verranno serviti nei refettori individuati dall'Amministrazione. L'Amministrazione si riserva di individuare locali alternativi a quelli indicati per cause di opportunità o forza maggiore senza che questo comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie la ditta dovrà fornire piatti, posate, bicchieri a perdere a suo totale carico fino al ripristino del servizio regolare.

### 8.3 Cucina presso scuola dell'infanzia di Cerbaia

Produzione di circa **280** pasti settimanali (5 giorni, sabato escluso) turno unico ore 12.15 per la scuola dell'infanzia, fornitura di circa **1075** pasti settimanali (5 giorni, sabato escluso) per la scuola primaria di Cerbaia turno unico ore 13,00 prodotti dalla cucina in oggetto, rispettando tutti i criteri igienico-sanitari e legame fresco-caldo, e la fornitura di pasti speciali con un operatore e spazio nella cucina dedicato, per gli utenti che necessitano di un vitto alternativo, e il servizio di distribuzione sia per i pasti della scuola primaria che della scuola dell'infanzia.

Il servizio di distribuzione comprenderà:

- tutte le operazioni necessarie alla preparazione dei refettori;
- la fornitura del pasto compresa l'acqua da bere in caso di mancato funzionamento dei naturizzatori presenti nella struttura;
- la distribuzione del pasto ai tavoli in ottemperanza alle indicazioni fornite da questa Amministrazione nei refettori, nelle zone adibite a mensa, nelle classi e nei luoghi concordati;
- tutte le operazioni necessarie a liberare i tavoli con pulizia dei medesimi e delle sedute con idonei prodotti, alla pulizia dei pavimenti con spazzatura, lavaggio ad umido con prodotti sgrassanti e al riordino generale e pulizie dei locali utilizzati compreso vetri dei locali refettori
- tutte le operazioni necessarie alla rigovernatura ed alla sistemazione delle stoviglie ed alla pulizia dei contenitori gastronomici utilizzati;

I pasti verranno serviti nei refettori individuati dall'Amministrazione. L'Amministrazione si riserva di individuare locali alternativi a quelli indicati per cause di opportunità o forza maggiore senza che questo comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie la ditta dovrà fornire piatti, posate, bicchieri a perdere a suo totale carico fino al ripristino del servizio regolare.

### 8.4 Cucina presso scuola primaria di Mercatale

Presso la cucina della primaria di Mercatale si produrranno **circa** 270 pasti settimanali (5 giorni, sabato escluso) turno unico ore 12.00 per la scuola dell'infanzia, fornitura di **circa** 680 pasti settimanali (5 giorni, sabato escluso) per la scuola primaria di Mercatale turno unico ore 12.30, fornitura di **circa** 150 pasti settimanali (5 giorni, sabato escluso) per l'asilo nido di Mercatale turno unico ore 12.00 per il quale, data l'assenza del naturizzatore nella struttura, sarà necessaria anche la fornitura di acqua minerale naturale, e la fornitura di pasti speciali per gli utenti che necessitano di un vitto alternativo con operatore e spazi dedicati, nonché il servizio di distribuzione sia per i pasti della scuola primaria che della scuola dell'infanzia, e il servizio di trasporto per i pasti della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido.

Il servizio di distribuzione comprenderà:

- tutte le operazioni necessarie alla preparazione dei refettori;
- la fornitura del pasto compresa l'acqua da bere in caso di assenza o mancato funzionamento dei naturizzatori;
- la distribuzione del pasto ai tavoli in ottemperanza alle indicazioni fornite da questa Amministrazione nei refettori, nelle zone adibite a mensa, nelle classi e nei luoghi concordati;
- tutte le operazioni necessarie a liberare i tavoli con pulizia dei medesimi e delle sedute con idonei prodotti, alla pulizia dei pavimenti con spazzatura, lavaggio ad umido con prodotti sgrassanti e al riordino generale e pulizia dei locali utilizzati.
- tutte le operazioni necessarie alla rigovernatura ed alla sistemazione delle stoviglie ed alla pulizia dei contenitori gastronomici utilizzati;

L'Amministrazione si riserva di individuare locali alternativi a quelli indicati per cause di opportunità o forza maggiore senza che questo comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie la ditta dovrà fornire piatti, posate, bicchieri a perdere a suo totale carico fino al ripristino del servizio regolare.

### **8.5 Nido Cerbaia – utenti di età compresa tra i 6 ed i 36 mesi**

Produzione di circa 240 pasti settimanali turno unico ore 12.00 prodotti dalla cucina all'interno della struttura nido in oggetto.

Nella presente struttura verranno distribuiti giornalmente circa 6-10 pasti per lattanti, calcolati sulla base dei lattanti presenti di anno in anno. La cucina dunque dovrà tener conto della particolarità di questo tipo di utenza.

Il servizio comprenderà la preparazione, distribuzione dei pasti compresa l'acqua da bere e delle diete speciali, l'allestimento della sala mensa, la pulizia, tutte le operazioni necessarie a liberare i tavoli, la pulizia dei medesimi, delle sedute con idonei prodotti, alla pulizia dei pavimenti con spazzatura, lavaggio ad umido con prodotti sgrassanti, detergenti, sanificanti e al riordino generale dei locali adibiti a mensa e tutte le operazioni necessarie alla rigovernatura ed alla sistemazione delle stoviglie e attrezzature negli appositi armadietti, alla pulizia dei prodotti gastronomici utilizzati, fino all'operazione di sbarazzo dei rifiuti.

Il servizio sarà erogato con piatti, posate e bicchieri non a perdere fornite dalla Ditta al momento della presa in gestione della cucina oggetto del presente appalto. Successivamente la ditta appaltatrice provvederà ad integrare o a sostituire piatti, bicchieri e posate mancanti, e tutti gli utensili necessari allo svolgimento delle attività giornaliere con le caratteristiche descritte nella parte generale, e se necessario, all'acquisto di biberon, bicchieri con beccuccio, stoviglie idonee all'età dei bambini.

La Ditta dovrà fornire tovagliette e tovaglioli di carta a tutti gli utenti.

I pasti andranno distribuiti nei locali adibiti a refettorio.

Nel caso in cui anche nella presente struttura vengano installati naturizzatori per l'erogazione dell'acqua potabile, saranno a carica dell'azienda la manutenzione ordinaria e le analisi chimico-fisiche e microbiologiche agli eventuali impianti installati e la pulizia come previsto nel piano di autocontrollo della pulizia dell'autoclave; Nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie la ditta dovrà fornire piatti, posate, bicchieri a perdere a suo totale carico.

### **8.6 Cucina presso scuola dell'infanzia di Montefiridolfi**

Presso la cucina della scuola infanzia di Montefiridolfi si produrranno circa 115 pasti settimanali (5 giorni, sabato escluso) turno unico ore 12.30 per la scuola dell'infanzia. Data l'assenza del naturizzatore nella struttura, sarà necessaria anche la fornitura di acqua minerale naturale, e la fornitura di pasti speciali per gli utenti che necessitano di un vitto alternativo, nonché il servizio di distribuzione.

Il servizio di distribuzione comprenderà:

- tutte le operazioni necessarie alla preparazione dei refettori;
- la fornitura del pasto compresa l'acqua da bere in caso di assenza o mancato funzionamento dei naturizzatori;
- la distribuzione del pasto ai tavoli in ottemperanza alle indicazioni fornite da questa Amministrazione nei refettori, nelle zone adibite a mensa, nelle classi e nei luoghi concordati;
- tutte le operazioni necessarie a liberare i tavoli con pulizia dei medesimi e delle sedute con idonei prodotti, alla pulizia dei pavimenti con spazzatura, lavaggio ad umido con prodotti sgrassanti e al riordino generale e pulizia dei locali utilizzati.
- tutte le operazioni necessarie alla rigovernatura ed alla sistemazione delle stoviglie ed alla pulizia dei contenitori gastronomici utilizzati;

L'Amministrazione si riserva di individuare locali alternativi a quelli indicati per cause di opportunità o forza maggiore senza che questo comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie la ditta dovrà fornire piatti, posate, bicchieri a perdere a suo

totale carico fino al ripristino del servizio regolare.

Si stima la presenza di 1 operatore per un minimo di 4 ore giornaliere adibito alla produzione, distribuzione pasti e riassetto delle stoviglie delle attrezzature e dei locali compresi i vetri del refettorio. Solo in casi eccezionali, concordati ad inizio anno scolastico con il servizio dietistico comunale, sarà autorizzato il trasporto delle preparazioni più complesse, effettuate nella solita mattina dalla cucina centrale di Capoluogo Primaria, e che dovranno essere trasportate rispettando le temperature di 65 C° per i prodotti caldi e 10° per i prodotti freddi. All'arrivo delle pietanze nel plesso in oggetto, si fa riferimento alle normative di produzione, tracciabilità e trasporto in materia alimentare

### **8.7 Cucina presso la scuola dell'infanzia di San Pancrazio**

Presso la cucina della scuola infanzia di San Pancrazio si produrranno circa 145 pasti settimanali (5 giorni, sabato escluso) turno unico ore 12.30 per la scuola dell'infanzia. Data l'assenza del naturizzatore nella struttura, sarà necessaria anche la fornitura di acqua minerale naturale, e la fornitura di pasti speciali per gli utenti che necessitano di un vitto alternativo, nonché il servizio di distribuzione.

Il servizio di distribuzione comprenderà:

tutte le operazioni necessarie alla preparazione dei refettori;

la fornitura del pasto compresa l'acqua da bere in caso di assenza o mancato funzionamento dei naturizzatori;

la distribuzione del pasto ai tavoli in ottemperanza alle indicazioni fornite da questa Amministrazione nei refettori, nelle zone adibite a mensa, nelle classi e nei luoghi concordati;

tutte le operazioni necessarie a liberare i tavoli con pulizia dei medesimi e delle sedute con idonei prodotti, alla pulizia dei pavimenti con spazzatura, lavaggio ad umido con prodotti sgrassanti e al riordino generale e pulizia dei locali utilizzati.

tutte le operazioni necessarie alla rigovernatura ed alla sistemazione delle stoviglie ed alla pulizia dei contenitori gastronomici utilizzati;

L'Amministrazione si riserva di individuare locali alternativi a quelli indicati per cause di opportunità o forza maggiore senza che questo comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie la ditta dovrà fornire piatti, posate, bicchieri a perdere a suo totale carico fino al ripristino del servizio regolare.

Si stima la presenza di 1 operatore per un minimo di 4 ore giornaliere adibito alla produzione, distribuzione pasti e riassetto delle stoviglie delle attrezzature e dei locali compresi i vetri del refettorio. Solo in casi eccezionali, concordati ad inizio anno scolastico con il servizio dietistico comunale, sarà autorizzato il trasporto delle preparazioni più complesse, effettuate nella solita mattina dalla cucina centrale di Capoluogo Primaria, e che dovranno essere trasportate rispettando le temperature di 65 C° per i prodotti caldi e 10° per i prodotti freddi. All'arrivo delle pietanze nel plesso in oggetto, si fa riferimento alle normative di produzione, tracciabilità e trasporto in materia alimentare

## **ART. 9 PASTI PER STRUTTURE COMUNALI**

Dal quadro sopra illustrato così si riassume la composizione delle cucine gestite in economia dal Comune di San Casciano V.P.:

esistono n. 4 refettori e n. 3 centri cottura così distribuiti sul territorio:

infanzia capoluogo: cucina e refettorio

infanzia Talente: refettorio

infanzia Chiesanuova: cucina e refettorio

infanzia Bargino: cucina e refettorio

L'Amministrazione Comunale si riserva secondo necessità, anche per periodi determinati, di ampliare la produzione, la fornitura e somministrazione pasti per le strutture comunali sopra menzionate e comunque entro il quinto contrattuale.

#### **ART. 10 SISTEMA INFORMATICO DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE GIORNALIERE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IDONEO ALLA GESTIONE MULTISERVIZI.**

Attualmente il servizio di gestione anagrafica utenti, rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito del Servizio di ristorazione scolastica viene gestito attraverso la modalità amministrativa pre-pagato con specifico applicativo gestionale .

Il sistema informatico multiservizi (mensa, trasporto, nido, centri estivi, prescuola/postscuola) ad oggi in uso soddisfa le seguenti necessità:

- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi ed a quelli relativi alle fasce di reddito;
- operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità;
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dai servizi di refezione, trasporto e nido oltre che pre/pst-scuola e centri estivi;
- gestire in modalità analoga i servizi di trasporto e nido oltre che pre/pst-scuola e centri estivi.

I processi che il sistema gestisce completamente sono i seguenti:

- a) gestione completa delle prenotazioni dei pasti con l'uso di Tablet;
- b) gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento attraverso l'uso di un sistema interamente WEB based, sito presso un IDC (Internet Data Center) avente comprovate caratteristiche di affidabilità e sicurezza (ISO 27001).
- c) pagamento anticipato tramite tessera sanitaria presso esercenti abilitati e tesoreria comunale per quanto riguarda il servizio refezione, pagamento periodico o mensile tramite documenti di pagamento emessi dal programma per i servizi di trasporto e nido presso esercenti abilitati o tesoreria comunale: per tutti i servizi: pagamento con RID e tramite carta di credito da WEB.

**Si richiede di mantenere tutti i canali di pagamento attualmente attivi, prevedendo oltre al pagamento con carta di credito da portale e presso alcuni esercenti privati, per garantire alla cittadinanza miglioramento di servizio, anche la possibilità di accedere a sportelli bancomat aderendo ai circuiti di pagamento che l'Amministrazione si riserva di adottare anche per il complesso delle entrate comunali.**

- d) emette statistiche ad esempio fornendo il numero dei pasti forniti, totale e parziale secondo le date ed i periodi desiderati, i costi, i pagamenti.

Il sistema è accessibile ai diversi interlocutori coinvolti quali il Comune, la Società di ristorazione, gli utenti, sempre e solo con login e password.

Il sistema prevede anche la gestione dei pasti per il personale docente, gli incaricati e/o autorizzati dal Comune differenziandone le relative prenotazioni.

L'obiettivo del Comune di San Casciano Val di Pesa è quello di dare continuità ai sistemi in uso in quanto già utilizzati per altri Servizi scolastici quali trasporto e nido; ciò al fine di contenere i costi, sfruttare le competenze



maturate dal personale comunale addetto, e garantire alle famiglie un servizio amministrativo e informativo e di comunicazione per loro già noto.

La Società produttrice del software dovrà essere in possesso di certificazioni accreditate ISO 9001:2008, ISO 27001:2013 e ISO22301:2012

Si chiede di mantenere una modalità amministrativa dei Servizi "tutorecentrica" con gestione del Nucleo familiare, che consente al Comune di gestire attraverso un unico Sistema e base dati, tutti i Servizi a domanda erogati a membri della stessa famiglia. L'applicativo inoltre dovrà rispondere a requisiti tecnici che vanno nella direzione della spending review per l'Ente stesso quali le tecnologie interamente open source.

**Si chiede pertanto all'azienda di utilizzare il Sistema in uso per la Gestione del Servizio Mensa e per tutte le competenze gestionali conferitegli dal presente Capitolato,** facendosi carico dei canoni annuali di manutenzione ed hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica, dei dispositivi hardware e dei servizi necessari al funzionamento del progetto e in ultimo, delle eventuali migliorie proposte che saranno oggetto di valutazione e di assegnazione di punteggio in sede di gara.

Viene esplicitamente richiesto alle Imprese partecipanti alla gara di fornire un dettagliato progetto tecnico, specificando le funzionalità migliorative del Sistema che l'Ente si riserva di valutare, indicando l'intero processo, che dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni nuova soluzione ed apparato del sistema.

Il Comune affida all'impresa aggiudicataria la gestione parziale del sistema informatico descritto per la prenotazione e l'addebito dei pasti.

Il Comune è proprietario esclusivo dei componenti hardware utilizzati all'interno del sistema e di tutte le licenze d'uso.

**Si richiede quindi alla ditta aggiudicataria di non proporre sistemi software che obblighino il personale dell'Ente a dover intraprendere un nuovo percorso formativo o utilizzare applicativi non compatibili con quanto già in uso presso l'Ente.**

**Il software, dovrà essere in grado di interfacciarsi alle procedure informatiche che verranno adottate dal Committente per il pagamento elettronico, tra le quali pago PA nel rispetto di quanto disposto dall'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012.**

Il software dovrà altresì essere in grado di collegarsi ed interfacciarsi ai programmi che gestiscono per l'Amministrazione Comunale: Anagrafe, Protocollo e conservazione Documentale e di collegarsi ai Dati Inps.

Il Sistema dovrà comunque consentire la gestione di tutti i servizi scolastici, nelle loro specifiche modalità amministrative e per quanto riguarda nello specifico il servizio trasporto scolastico dovrà essere in grado di supportare l'ufficio educativo nella gestione delle linee del trasporto scolastico sotto il profilo dei tragitti e degli orari.

La gestione delle comunicazioni con i genitori, riguardanti il servizio in oggetto, oltre che con documenti cartacei, deve avvenire anche mediante e.mail e sms e si deve mantenere il Portale dei Servizi Scolastici del Sistema e.civis con tutte le funzionalità di pagamento previste e i Servizi di Iscrizioni on line per tutti i servizi scolastici.

**Il portale genitori deve essere multilingue.**

**Mansioni a carico dell'Amministrazione Comunale:**

- rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione della fasce ISEE;
- la gestione delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, cambio fascia tariffaria), attraverso l'utilizzo del software di gestione;
- l'emissione mensile di documenti di pagamento per il servizio Nido;
- l'emissione periodica di documenti di pagamento per il servizio trasporto.

**Mansioni a carico dell'Impresa aggiudicataria:**

- manutenzione, durante la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e software almeno sei giornate di aggiornamento annuali rivolte a tutto il personale coinvolto che opera quotidianamente con il programma gestionale,
- manutenzione e sostituzione dei tablet in uso
- inserimento delle presenze con proprio personale e trasmissione dei dati dai terminali POS al sistema centrale attraverso le linee telefoniche presenti negli uffici delle scuole ove la ditta opera;
- la manutenzione per tutta la durata dell'appalto del contratto di hosting, in atto, necessaria a garantire la gestione del programma e dei dati su cluster siti presso una server farm certificata ISO 27001;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole ove la ditta opera.
- L'implementazione di nuovi POS e postazioni nonché la sostituzione dei dispositivi non funzionanti laddove richiesto dall'Amministrazione;
- La Ditta si impegna altresì ad assicurare un numero minimo annuo di 10.000 sms, necessari per le varie segnalazioni da inviare agli utenti che dovranno avere un numero di caratteri congruo a fornire un'informazione completa.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti dei componenti hardware l'Impresa appaltante è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune ed a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità con spese a proprio carico;

Saranno oggetto di valutazione eventuali migliorie che la ditta aggiudicataria vorrà proporre.

Il Sistema gestionale deve avere una gestione anagrafica completa degli alunni e del tutore e tutte le persone abilitate che devono fruire del servizio, di memorizzare peculiarità dell'utente specifiche per ogni servizio gestito e di gestire in automatico attribuzione di fasce e scontistica sulla base del reddito del nucleo familiare.

Il Sistema deve poter gestire i processi di iscrizione on line sul Portale specifico del Sistema in uso.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

Per l'attività di prenotazione quotidiana dei pasti, l'Azienda appaltatrice si dovrà avvalere del sistema attualmente in uso che permetta la registrazione delle presenze in modalità on-line tramite Tablet.

**ART. 11 GARANZIE IN CASO DI EMERGENZA**

La ditta dovrà dimostrare l'attuale disponibilità e per l'intera durata dell'appalto, di un centro di cottura alternativo risultante da adeguato titolo, idoneo sotto il profilo igienico-sanitario, adeguatamente attrezzato a proprie spese e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti.

Tale centro cottura dovrà fornire i pasti quando, per qualsiasi ragione, non siano disponibili le cucine di San Casciano, Mercatale o Cerbaia alle stesse condizioni e con le stesse modalità, senza alcun costo aggiuntivo per questo Comune. La ditta aggiudicataria dovrà presentare la planimetria del centro cottura con il lay-out produttivo, tutti i locali adiacenti (spogliatoi, magazzini, ecc.) e il numero di operatori presenti, la capacità produttiva e alla data della presentazione dell'offerta, il numero dei pasti effettivamente prodotti che non deve essere inferiore al n. di 186.895.

**ART. 12 STANDARD DI QUALITÀ**

Composizione dei pasti e diete

La Ditta dovrà attenersi, nel confezionamento scrupolosamente al menù del giorno ed alle tabelle dietetiche

fornite dalla Dietista dell'Ufficio scuola del Comune, allegate al presente capitolato ed alle eventuali variazioni che questi a suo insindacabile giudizio, tempestivamente dovesse comunicare alla ditta stessa. Per ogni tipo di scuola verrà predisposto un menù differenziato per le stagioni oppure una programmazione annuale con rotazione su quattro settimane variando nei mesi la preparazione delle pietanze con l'introduzione mensile di una pietanza nuova.

La Ditta dovrà realizzare menù dietetici predisposti, quali: latte-uovo-vegetariani, vegetariani, diete speciali personalizzate in base al certificato medico dell'utente.

Per quanto riguarda la preparazione delle pietanze per i soggetti gravemente allergici, l'Impresa dovrà dichiarare, in sede di offerta, la propria metodologia operativa. Per quanto attiene alla fornitura pasti per celiaci la ditta fornitrice deve presentare, in sede di gara, adeguato piano di autocontrollo in cui siano specificate le operazioni stoccaggio, sanificazione e tempistica delle preparazioni dei prodotti per celiaci secondo la normativa regionale (D.G.R. 24/10/2005 n. 1036 e ss.mm.ii.). Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi postinfluenzali è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite dal medico curante, oppure contemporaneamente alla comunicazione quotidiana delle presenze, per un massimo di 3 giorni consecutivi, senza obbligo di certificazione medica per lievi indisposizioni. L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso. Per i pasti oggetto del presente articolo l'azienda si impegna a non chiedere alcun onere economico aggiuntivo.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e conosciuti da tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'ufficio un piano dettagliato contenente:

- Ricettario elaborato secondo lo schema nutrizionale indicato dalla dietista del Comune San Casciano VP
- Modalità di preparazione
- Tecniche di cottura con indicazione di giornata tipo che illustri i tempi, le procedure di preparazione, le procedure di confezionamento, gli orari di partenza e di arrivo dei pasti da ogni centro cottura appaltato a tutte le scuole
- Rilevazione della temperatura dei contenitori in partenza ed in arrivo nei vari plessi scolastici. La Ditta ha l'obbligo di inviare le schede di monitoraggio in copia all'ufficio scuola del Comune.

I pasti dovranno essere composti utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nei quantitativi indicati dalla tabella dietetica (considerando che sono pesi a crudo al netto degli scarti e quindi prevedere la percentuale di scarto per ogni singola pietanza), rispettando le grammature previste per i vari cicli scolastici e per gli adulti.

Le quantità da somministrare sono quelle previste negli allegati al presente capitolato. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

L'Amministrazione richiede la figura di una Dietista esperta nell'elaborazione di diete speciali per istruire e coordinare il personale sulle modalità di preparazione delle diete speciali, monitorarne la realizzazione e per seguire le procedure di autocontrollo delle varie strutture.

Ogni dieta personalizzata dovrà essere contenuta in una vaschetta monorazione termosigillata contrassegnata con nome e cognome dell'utente quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, RISPETTANDO IL LEGAME FRESCO-CALDO. Tali vaschette dovranno essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo, anch'essi contrassegnati con la seguente dizione: "contiene diete speciali".

Nel caso si verificasse la necessità, in occasione di eventi particolari, previo preavviso di almeno 3 giorni da parte dell'Amministrazione, la Ditta dovrà provvedere a realizzare cestini da viaggio al posto del menù prestabilito contenenti:

- formaggio gr. 40
- prosciutto crudo o cotto: gr. 50 ;
- pane in formato pagnotta da gr. 50 n. 2;
- un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml.;
- un frutto fresco;

- acqua minerale naturale in confezione da 50 cl.;
- n. 3 tovaglioli di carta;

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

Nessuna variazione di prezzo potrà essere richiesta dalla ditta appaltatrice nei casi esposti al presente punto. Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica ed organolettica dei cibi, tenendo presente che la ditta nella predisposizione dei pasti dovrà osservare il legame fresco/caldo. In particolare la cottura della pasta dovrà avvenire in modo espresso o comunque all'ultimo momento prima della partenza dei contenitori.

La Ditta dovrà fornire all'Ufficio scuola il proprio piano di autocontrollo sia rispetto al proprio centro cottura (per le emergenze) sia per i centri cottura comunali in appalto. Inoltre la Ditta deve dichiarare l'ottemperanza ai sistemi di gestione conformemente alla normativa:

- **UNI EN ISO 9001**

## **ART. 13 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **13.1 UTILIZZO DEI PRODOTTI**

L'Amministrazione comunale stabilisce che per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, **di origine e produzione italiana, preferendo possibilmente derrate provenienti dall'ambito locale e derrate provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici nazionali** con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e conformi alle normative vigenti.

Nella predisposizione del menù giornaliero, l'Amministrazione promuove l'impiego da parte dell'Impresa di prodotti biologici nazionali, prodotti di ambito locale, nonché prodotti a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento, come offerta migliorativa del servizio.

Per le caratteristiche minime delle derrate alimentari si farà riferimento all'allegato nr 1 "caratteristiche derrate alimentari"

Qualora le ditte concorrenti ritenessero di promuovere l'offerta di prodotti sia di agricoltura biologica nazionale e/o di prodotti di ambito locale, a tali offerte verrà assegnato un punteggio secondo le disposizioni contenute nel disciplinare di gara.

Per prodotti di ambito locale si intende esclusivamente prodotti provenienti dalla Provincia di Firenze nello specifico Comune di Tavarnelle V.P. Barberino Val d'Elsa, San Casciano V.P., oppure della Valdelsa Senese e Fiorentina).

Sarà valutata sempre con un punteggio maggiore rispetto alla fornitura dei prodotti elencati nell'allegato 1, l'offerta che presenterà prodotti acquistati con le seguenti diciture:

- PRODOTTI TIPICI CERTIFICATI D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) E I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta): prodotti di cui al Reg. C.E. n. 2081/1992 del Consiglio del 14/07/1992 e prodotti con attestazione di specificità ai sensi del Reg. C.E. n. 2082/1992 del Consiglio del 14.07.1992 e successive integrazioni.
- PRODOTTI TRADIZIONALI: i prodotti di cui all'art. 8 del D.lgs. 173 del 30/04/1998 e ss.mm.ii .
- PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRITORI CONFISCATI ALLE COSCHE MAFIOSE in base alla legge 109/1996 e ss.mm.ii A PRODUZIONE BIOLOGICA

**L'impresa dovrà indicare i prodotti che saranno utilizzati specificandone la descrizione delle loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza.**

Qualora nel corso degli anni di vigenza contrattuale uno o più dei suddetti prodotti presentati nel progetto di gara non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti

dalla volontà dell'Impresa (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Impresa dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra analoga previa autorizzazione tassativa dell'Amministrazione.

### **13.2 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Gli alimenti freschi ed i prodotti surgelati con caratteristiche merceologiche distinte dovranno essere conservati in diverse celle frigorifere.

Gli alimenti cotti e poi refrigerati (insalata di pasta, insalata di riso etc.), prima dell'uso devono essere conservati in apposito frigorifero a temperatura compresa tra +3°C e +6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione e scritta in apposita etichetta la data di apertura del contenitore e la data di scadenza originale.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti devono essere utilizzati piani e locali ben distinti. Inoltre tutte le procedure di lavorazione devono rispettare "la marcia in avanti" ed evitare contaminazioni crociate.

I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati nella stessa giornata della distribuzione.

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

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

Le preparazioni dei piatti freddi dovranno avvenire con l'ausilio di guanti monouso e la conservazione di tali prodotti fino alla distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra +4°C e +8°C.

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

- tutti i prodotti surgelati prima della cottura devono essere scongelati in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura positiva;
- la porzionatura della carne cruda dovrà avvenire nella stessa giornata della cottura e del consumo o al massimo il pomeriggio della sera precedente;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura dei secondi piatti devono essere fatti nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo 12 ore, con due ricambi di acqua, prima della cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti. Il pentolame per la cottura dovrà essere in materiale di acciaio inox come previsto dalla legge o vetro, i ragù e i sughi devono essere cotti in brasero o in pentole di acciaio. La pasta asciutta dovrà essere condita al momento della partenza dalla cucina ai vari punti di distribuzione, inoltre la ditta dovrà predisporre delle vaschette di condimento da inviare ai punti di distribuzione più lontani da utilizzare per rigenerare le caratteristiche dei primi piatti;

Il formaggio grattugiato, se richiesto, dovrà essere aggiunto alla porzione dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano (D.O.P. Reg. C.E. n. 1107/96)

Per tutte le preparazioni crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, è possibile utilizzare solo ed esclusivamente olio extra vergine di oliva. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati e si dovrà procedere alla raccolta differenziata.

### **13.4 IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Le linee di processo devono rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni.

Per evitare possibili infestazioni nei locali adibiti alla produzione dei pasti, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla ditta e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale dell'autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto; la ditta dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei cibi dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti;
- la ditta è responsabile, per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti del mantenimento di condizioni igieniche ottimali mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti e tutti gli agenti infestanti nocivi;
- la ditta avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati i corretti sistemi e procedure per prevenire o eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti; la documentazione relativa al suddetto protocollo dovrà essere presentata all'Amministrazione dopo l'aggiudicazione del servizio;
- la ditta, onde evitare potenziali problemi di infestazione, dovrà curare ogni aspetto igienico, in particolare rispetto a pulizia e manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne alla struttura.
- La ditta aggiudicataria dovrà osservare le procedure opportune previste dalle normative vigenti per la preparazione e somministrazione delle pietanze destinate ai soggetti affetti da celiachia.

### **ART.14 PULIZIA ED IGIENE DELLE CUCINE E DEI LOCALI CONNESSI**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla legge vigente. Tutti i trattamenti di pulizia presso i centri di cottura comunali ed i locali annessi devono essere eseguiti dal personale della ditta appaltatrice. Tali interventi dovranno essere eseguiti in conformità alle disposizioni legislative in materia. I detersivi e tutti i prodotti sanificanti usati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alla normativa vigente e devono essere forniti dalla ditta appaltatrice.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'impresa intende utilizzare, la stessa, dovrà allegare, in sede di offerta, le schede tecniche e le schede di sicurezza per ogni singolo prodotto. Dove è possibile per disponibilità e modalità di utilizzo sono da preferire i prodotti ecocompatibili. Gli orari di pulizia dei locali devono essere tassativamente quelli che l'impresa ha indicato in fase di offerta e accettati dall'Amministrazione Comunale.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale della ditta secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'uso deve essere riposto in carrelli adibiti a tale funzione, dopo l'uso deve essere riposto in armadietti appositi con chiusura a chiave.

Oltre alle pulizie ordinarie come previsto in sede di offerta, l'impresa dovrà convenzionarsi con una ditta specializzata al controllo degli agenti infestanti e al monitoraggio di possibili annidamenti di parassiti e topi a scopo preventivo e laddove necessario, operativo.

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

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la preparazione o la distribuzione del cibo. Il personale che effettua la pulizia ed il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura sono a carico dell'impresa che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono a carico dell'impresa le pulizie interne ed esterne delle

pareti vetrate della cucina.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse oleose provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi. La ditta ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del comune in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Le spese per il servizio, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, il pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'impresa. I servizi igienici annessi alla cucina, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati saponi neutri e asciugamani a perdere.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici.. L'Offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'Etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'Etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

#### **ART. 15 VEICOLAZIONE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere forniti in contenitori multirazione di un massimo di venticinque razioni ciascuno, perfettamente sigillati per la fase del trasporto, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici adatti alla conservazione della temperatura. Quanto sopra deve valere anche per le diete speciali fornite in monoporzione.

I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali devono essere collocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti da consumare freddi. Il lavaggio e la sanificazione dei contenitori sarà effettuato presso il centro cottura.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto ad una temperatura, minimo, di 60° per oltre 90 minuti dall'ora della consegna stessa; per i piatti freddi la temperatura deve essere conservata ad un massimo di +8° per almeno 90 minuti dall'ora della consegna stessa.

Il pane e la frutta dovranno essere confezionati in sacchetti e riposti in contenitori igienicamente idonei e muniti di coperchio.

Su ciascun contenitore in partenza per altre sedi deve essere apposta un'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato e la tipologia del contenuto. La ditta dovrà provvedere al lavaggio della frutta che dovrà essere trasportata e conservata in contenitori di plastica per alimenti.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto alimentare conformi al D.P.R. n. 327/80 e ss.mm.ii. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in conformità alla normativa vigente.

I pasti dovranno essere consegnati, franco di ogni spesa, nei centri di distribuzione, a cura della ditta aggiudicataria, con i mezzi di trasporto idonei e sufficienti, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. I pasti veicolati dovranno arrivare ai centri di distribuzione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.

La Consegna dovrà avvenire:

Cucina presso scuola primaria capoluogo: consegna pasti nel refettorio adiacente ore 12.00 primo turno e ore 13.00 per il secondo turno,

Cucina presso scuola primaria Mercatale: consegna pasti ore 12.30 al refettorio adiacente, consegna pasti all'asilo Nido di Mercatale ore 11.40, consegna pasti alla scuola dell'infanzia alle

ore 12.00

Cucina presso la scuola dell'infanzia di Cerbaia: consegna pasti ore 12.30 ai refettori della scuola primaria, consegna pasti presso l'adiacente refettorio della scuola dell'infanzia alle ore 12.00.

Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni singola scuola dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicate, oltre alla data, l'ora di partenza, il numero di contenitori, il numero dei pasti suddivisi fra bambini ed adulti, l'ora di arrivo al centro di distribuzione. La bolla di consegna dovrà essere sottoscritta dal custode addetto al servizio. L'aggiudicatario dovrà eventualmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti quali:

- Veicoli almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

L'offerente dovrà fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti, sottoscritta dal legale rappresentante che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia del mezzo di trasporto dei pasti ed il numero dei mezzi utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

## **ART. 16 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio, compresi i nominativi che necessitano di dieta speciale, sarà comunicato alla ditta entro le ore 9.30 da parte del personale dell'Amministrazione o di un suo delegato. Nel caso in cui dovessero verificarsi delle incongruenze tra il numero di utenti ed il numero di pasti distribuiti, la ditta dovrà provvedere immediatamente al recapito dei pasti mancanti.

La ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità indicate dalle tabelle dietetiche e dalle grammature.

La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni plesso scolastico in cui la distribuzione è a carico della ditta stessa, di tutte le attrezzature necessarie per lo sporzionamento dei pasti (compresi carrelli e tavoli in acciaio, contenitori per il pane lavabili tipo cestini, contenitori lavabili per la frutta tipo cestini ed eventualmente brocche per l'acqua, posate per la distribuzione e quanto altro necessario).

Ad ogni singola scuola dovranno inoltre essere forniti i generi necessari per condire le verdure (aceto di vino bianco, olio extravergine d'oliva toscano, e sale fino in apposite saliere sufficienti per il numero di pasti richiesti).

La distribuzione dei pasti è affidata al personale della ditta e sarà effettuata nel seguente modo:

- ✓ Scuola primaria del capoluogo: il personale dovrà distribuire le pietanze ai bambini individuati "camerieri" che provvedono a portare i piatti al tavolo;
- ✓ Scuola primaria di Cerbaia: il personale dovrà distribuire le pietanze ai bambini individuati "camerieri" che provvedono a portare i piatti al tavolo;
- ✓ Scuola primaria di Mercatale: il personale dovrà distribuire le pietanze ai bambini individuati "camerieri" che provvedono a portare i piatti al tavolo;

Il personale addetto dovrà avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni che nei confronti del personale scolastico ed agevolare i minori nello smaltimento degli avanzi in base ai principi della raccolta differenziata. La ditta deve mettere a disposizione per il servizio di refezione, proprio personale, secondo quanto indicato nell'offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed efficace esecuzione del servizio.

Si dovrà garantire un'unità lavorativa per ogni **40 pasti** ed almeno un addetto per ogni punto di distribuzione. Qualora tempi e modalità di somministrazione non siano adeguati l'Amministrazione può comunque chiedere l'incremento del numero degli addetti alla distribuzione.

La ditta deve provvedere, oltre all'apparecchiatura dei tavoli prima del pranzo (l'apparecchiatura consiste nel mettere sul tavolo una tovaglietta, un tovagliolo, le posate- cucchiaino, forchetta e coltello, piatto piano e fondo, bicchiere, cestino per pane e cestino per frutta, mezzo litro d'acqua a bambino) alla sparecchiatura al termine del servizio, al lavaggio delle stoviglie, e di tutte le attrezzature usate, alla pulizia dei refettori, degli ambienti di ricovero degli alimenti e di tutti gli strumenti di lavoro compresi tutti i contenitori in acciaio inox. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con il personale comunale interessato, la ditta



si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato (dietista) per la verifica delle operazioni di distribuzione e per la verifica del livello di soddisfazione dell'utenza.

Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nella zona lavaggio del centro cottura, la ditta dovrà concordare con l'Amministrazione idonee soluzioni (es. stoviglie a perdere) i cui oneri sono comunque a suo carico. I detersivi e tutti i prodotti per la sanificazione e manutenzione del lavastoviglie, di tutte le attrezzature necessarie per la distribuzione, per il refettorio, compresi i piani di lavoro sono a carico della ditta.

*Operazioni da effettuare:*

Per la distribuzione dei pasti, gli addetti devono rispettare le seguenti regole:

- i locali refettorio devono essere areati prima dell'inizio del servizio per il tempo necessario alla modifica dell'aria;
- le sedie dovranno essere riordinate a terra e non appoggiate ai tavoli i quali devono essere igienizzati prima dell'apparecchiatura;
- indossare idonea uniforme, che deve essere pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto;
- all'arrivo del pasto o dei contenitori termici, per i refettori decentrati, controllare la quantità dei cibi;
- i contenitori, le ceste per il pane e per la frutta, le confezioni di acqua minerale, devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato negli appositi armadietti dotati di serratura;
- aprire il contenitore solo al momento in cui comincia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento delle temperature degli alimenti;
- le confezioni di acqua minerale devono restare integre fino all'arrivo dei ragazzi, nei refettori a doppio turno, le confezioni di acqua devono essere da un litro e mezzo;
- il formaggio grattugiato deve essere a disposizione di tutti gli alunni;
- al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, le vaschette devono essere conservate a "bagno maria" in acqua calda fino all'arrivo dei bambini a mensa e solo a quel momento potranno essere serviti gli alimenti;
- i contenitori una volta prelevata la vaschetta dovranno essere immediatamente richiusi (solo nel caso di mense in cui il pasto è veicolato);
- le verdure devono essere condite accuratamente poco prima del consumo;
- le pietanze devono essere servite con utensili adeguati;

La distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola; la distribuzione del secondo e del contorno deve avvenire dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;

Prima di iniziare la distribuzione il personale deve valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.

La ditta dovrà fornire per ogni tavolo un vassoio di materiale lavabile in lavastoviglie per la divisione di bicchieri e posate in attesa dell'arrivo degli alunni provvisti di propria tovaglietta e tovagliolo;

Nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori venissero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici degli alimenti, il personale della ditta è tenuto a sospendere la distribuzione ed a richiedere la sostituzione delle pietanze alla cucina, dando comunicazione in forma scritta all'ufficio scuola dell'accaduto;

Le pietanze devono essere servite con cura, attenzione e gentilezza, ponendo particolare attenzione a disporre nel piatto di portata il secondo diviso dal contorno; le quantità di pietanza da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto preventivamente elaborate dalla ditta;

Una volta completata la distribuzione i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti a disposizione degli alunni; il cibo avanzato non può essere destinato ad altri usi, ma soltanto gettato negli appositi contenitori per rifiuti, ad eccezione del pane e della frutta che devono essere portati dagli alunni nelle classi;

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

#### **ART. 17 MODALITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Nei plessi scolastici ove è previsto il servizio di pulizia, i materiali e le attrezzature occorrenti, sacchi per la raccolta dei rifiuti compresi, sono a completo carico della ditta appaltatrice. Si ribadisce che il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare una raccolta differenziata dei rifiuti.

Tutti i prodotti di pulizia e sanificazione che l'impresa intende utilizzare devono essere preventivamente autorizzati da questa Amministrazione; sarà pertanto obbligo della Ditta appaltatrice fornire preventivamente tutte le schede tecniche. Nel piano di pulizie e sanificazione allegato al Piano di Autocontrollo dovranno essere dettagliatamente descritte le operazioni di pulizia e sanificazione, le attrezzature usate, i prodotti e i relativi dosaggi. Il personale dovrà usare tali prodotti tassativamente secondo le indicazioni previste dal piano, con particolare attenzione per le temperature e le concentrazioni.

I prodotti per la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature al momento del loro utilizzo, non dovranno aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionatura e quella di scadenza.

#### **ART. 18 CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, i controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato di appalto.

**La ditta dovrà comunicare preventivamente i nominativi dei propri fornitori, dovrà conservare e a richiesta esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti usati.** L'Amministrazione si riserva di destinare per periodi saltuari o continuativi una persona di propria fiducia all'interno del centro cottura per seguire e/o controllare l'andamento del servizio (dietista).

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi di igiene pubblica dell'Azienda Sanitaria Locale, l'ufficio Servizi Educativi del Comune, eventuali altre strutture specializzate o figure professionali incaricate dall'Amministrazione.

Gli organi preposti al controllo potranno tra l'altro effettuare i seguenti controlli:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza di tutti i prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli operatori;
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione, cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo degli interventi di manutenzione;

- controllo delle attrezzature;
- verifica del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- verifica degli acquisti degli utensili necessari alla distribuzione (stoviglie e quant'altro).

Inoltre l'Amministrazione ha la facoltà di effettuare prelievi di campioni alimentari e non che verranno successivamente sottoposti ad analisi in laboratorio accreditato di sua fiducia.

I suddetti controlli verranno addebitati all'impresa in numero massimo di sei nell'arco di ogni anno scolastico. Le analisi che potranno essere richieste saranno quattro tamponi ambientali a controllo e quattro campioni di alimenti a controllo. L'ispezione dovrà interferire il meno possibile nello svolgimento della produzione e somministrazione.

L'Amministrazione Comunale richiede altresì che la Ditta aggiudicataria si faccia carico dello stesso tipo di tamponi sopramenzionati (ambientali ed alimentari) con cadenza annuale presso le cucine comunali gestite in economia:

Infanzia Bargino

Infanzia Chiesanuova

e con cadenza semestrale per:

Infanzia capoluogo.

E comunque ogniqualvolta sia richiesto per legge.

L'Amministrazione Comunale richiede altresì per i suddetti plessi che la Ditta si faccia carico delle analisi dell'acqua proveniente da autoclave ed utilizzata per la produzione dei pasti una volta l'anno entro il mese di dicembre.

Le quantità di derrate prelevate per i vari campionamenti saranno quelle minime indicate dai protocolli di igiene dell'A.S.L..

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà allegare alla documentazione necessaria alla partecipazione alla gara le proprie procedure di autocontrollo conformi al Reg. CE 854/2004 e successive modifiche. Quindi l'impresa deve individuare per ogni fase di lavorazione, compresa quella di distribuzione, i punti critici che potrebbero rivelarsi a rischio per la sicurezza alimentare, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Pertanto l'impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo non sia ritenuto adeguato dall'Amministrazione l'impresa dovrà provvedere alle modifiche necessarie.

Al fine di individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà conservare un campione di almeno 150 g per alimento prodotto e somministrato nella giornata. Il prelievo conservato in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento dovrà essere conservato in congelatore per le 48 ore successive a temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ . Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data, l'ora di prelievo e le generalità dell'operatore che ha effettuato il prelievo stesso. Nell'eventualità di una contestazione da parte dell'Amministrazione si farà pervenire all'impresa eventuali prescrizioni per scritto alle quali la Ditta dovrà attenersi. La ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate su richiesta dell'Amministrazione sulle eventuali contestazioni mosse. Se entro 2 gg dalla data di ricezione della comunicazione l'impresa non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'Amministrazione applicherà le penali previste dal presente capitolato.

## **ART. 19 ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

### **19.1 Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzioni infortuni**

L'impresa dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni sul lavoro (compreso D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni), contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabilite dalle vigenti leggi e decreti nonché del contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo provinciale.

Ai sensi dell'art. 50 D.Lgs 50/2016 e conformemente ai principi del diritto comunitario, l'aggiudicatario deve

prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Il subappalto è ammesso secondo le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs 50/2016.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica. L'impresa è responsabile in rapporto all'Amministrazione appaltante dell'osservanza delle norme di cui sopra, da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti, anche nel caso in cui il contratto collettivo di lavoro non disciplini l'ipotesi di subappalto. All'Amministrazione Comunale verrà fornito all'inizio del servizio l'elenco degli addetti alla distribuzione dei pasti, relativi al presente capitolato, e successivamente tutte le eventuali variazioni.

In ogni momento, su richiesta di questa Amministrazione, la Ditta appaltatrice è tenuta a fornire tutti gli elementi necessari a comprovare il rispetto di quanto ai paragrafi precedenti.

In caso di inottemperanza agli obblighi sopra richiamati, l'Amministrazione provvederà alla sospensione dei pagamenti, destinando le somme così accantonate a garanzia degli obblighi di cui al presente paragrafo. Per le sospensioni dei pagamenti in questione la ditta non potrà opporre eccezioni, né ha titolo al risarcimento dei danni.

L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale proposito che ogni eventuale onere è da intendersi già compensato nel corrispettivo dell'appalto.

#### **19.2 Personale incaricato dalla ditta**

La ditta che risulterà aggiudicataria del presente appalto organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione del servizio a sua cura e a sue spese formando la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e distribuzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire lo svolgimento di un corso di aggiornamento di durata sufficiente, le cui ore ed i cui contenuti saranno esplicitati in fase di offerta. Il corso che si dovrà ispirare alle normative della regione Toscana L.R. 24/2003, art.2 e dei Regolamenti CE n 852/2004 e 853/2004 ed in base alla Delibera GR 1036 del 24/10/2005 inerenti la preparazione pasti senza glutine, sarà rivolto a tutto il proprio personale (preparazione e distribuzione) che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. Tale corso dovrà prendere avvio entro l'inizio dell'anno scolastico 2017/2018 (ed essere ripetuto gli anni successivi); a tale corso dovrà essere invitato un rappresentante dell'Amministrazione. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare indumenti di lavoro idonei ed avere comportamenti corretti secondo quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Spetterà alla Ditta appaltatrice predisporre un Piano Sanitario relativamente al proprio personale, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio. In caso contrario il Comune potrà fare obbligo alla ditta del potenziamento del numero di addetti alla distribuzione, senza revisione degli impegni economici contrattuali.

Fermo restando quanto sopra, il rapporto tra addetti alla distribuzione e n. pasti erogati non può essere inferiore a 1/40. Il tempo massimo tra l'inizio della distribuzione della prima portata e l'inizio della distribuzione del secondo/contorno non può superare i 15 min.; lo stesso dicasi tra l'inizio della distribuzione del secondo/contorno e l'inizio della distribuzione della frutta.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi a suo esclusivo giudizio risulti inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre i tre giorni dalla segnalazione scritta.

La gestione deve provvedere ad affidare il coordinamento del servizio ad un responsabile con qualifica idonea

che dovrà garantire la presenza giornaliera e continua.

Il personale addetto alla distribuzione è tenuto a partecipare ad un incontro presso la sede dell'Amministrazione precedente all'inizio del servizio e ad almeno 1 incontro di verifica sull'andamento del servizio nel corso di ciascun anno scolastico.

Nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto, l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL di riferimento e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si esercita l'attività. In particolare l'impresa deve garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla criminalità mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma inerente il rapporto giuridico disciplinato dal presente capitolato e del relativo contratto di servizio.

In caso di inottemperanza a detti obblighi, accertata dall'Amministrazione o ad essa segnalata dai competenti organismi di controllo, l'Amministrazione contesterà all'impresa l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti dovuti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

L'impresa ha inoltre l'obbligo di adottare tutte le precauzioni e di attivare tutte le procedure atte a prevenire infortuni e ad assolvere tutte le cautele che valgano ad assicurare l'incolumità del personale addetto al servizio, sollevando il comune da qualsiasi responsabilità civile e penale anche rispetto a terzi.

### **19.3 Responsabilità dell'impresa e assicurazioni**

Sarà obbligo dell'impresa adottare nell'esecuzione della fornitura tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e per non produrre danni a beni pubblici e privati. Si precisa che sarà a carico esclusivo dell'impresa ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi, per danni arrecati a persone, cose o animali – cagionati involontariamente o per fatti dolosi commessi da persone delle quali debba rispondere ai sensi dell'art. 2049 c.c. – durante lo svolgimento del servizio affidato od in conseguenza del medesimo, ed a tal fine l'impresa dovrà manlevare e garantire il Comune affidante da ogni pretesa o domanda che dovesse essere proposta a tale titolo nei suoi confronti.

Resta quindi espressamente convenuto che l'Impresa stessa, in caso di infortunio, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali e dell'eventuale risarcimento dei danni, ed inoltre che l'Amministrazione comunale si terrà sollevata da ogni responsabilità in ordine all'eventuale inosservanza delle previste leggi e/o norme.

In particolare la ditta si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati, compresi quelli forniti da altri centri di cottura in caso di emergenza.

A tal fine, prima dell'inizio del servizio, l'impresa sarà tenuta a stipulare con efficacia della copertura dall'inizio del servizio e per tutta la sua durata i seguenti contratti:

- copertura assicurativa Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso prestatori d'opera (RCO) per tutti i rischi derivanti dal servizio affidato, con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 per la Sezione RCT ed un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00 per la sezione RCO e con la precisazione che eventuali franchigie rimarranno a carico del gestore e non potranno in nessun caso essere richieste al danneggiato od al Comune; La polizza dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamento subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché qualsiasi altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'impresa.
- polizza Incendio comprensiva della garanzia "Rischio Locativo" per un importo di € 6.000.000,00 a tutela degli impianti e delle strutture immobiliari e mobiliari concesse.

Il gestore dovrà trasmettere al Comune, prima dell'inizio del servizio, una copia integrale delle polizze assicurative stipulate.

Infine, si precisa che il Comune di San Casciano in Val di Pesa. non si assume alcuna responsabilità per danneggiamenti e/o furti di materiale di proprietà dell'Impresa custoditi in ciascun immobile.

### **19.4 Controlli igienici e sanitari**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del

contratto, sui documenti dell'autocontrollo secondo il metodo HACCP, avvalendosi di esperti interni ed esterni, ed avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di produzione, di stoccaggio ed ai mezzi di trasporto, senza obbligo di preavviso alla ditta aggiudicataria.

Controlli, inoltre, saranno effettuati nei centri di distribuzione dal personale delegato dall'Amministrazione Comunale. I rappresentanti della Commissione mensa, organo consultivo costituito da genitori ed insegnanti, possono accedere ai locali mensa per visite e assaggi. Al termine della visita, i soggetti autorizzati compileranno un modulo di gradimento preposto dall'Amministrazione. Le visite avverranno in orario di distribuzione dei pasti e non saranno in alcun modo programmate.

#### **19.5 Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

Sono a carico dell'impresa tutti gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie della cucina, compresi gli impianti, le attrezzature e gli arredi. Restano a carico dell'Amministrazione gli oneri relativi alla manutenzione straordinaria della struttura immobiliare e mobiliare.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature presentato in sede di offerta, annotando su apposito registro gli interventi che saranno eseguiti. Il committente si riserva di controllare in ogni momento l'effettivo stato delle attrezzature, impianti e arredi e se gli interventi di manutenzione effettuati sono riportati sul registro.

Sono inoltre oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche.

L'impresa deve inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti e/o sostituzioni delle attrezzature: il tutto a carico della ditta. Il nominativo del responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

#### **19.6 Prezzo e pagamenti**

Il prezzo unitario del pasto comprensivo di produzione, trasporto e distribuzione è quello di aggiudicazione. Saranno pagati solo i pasti effettivamente serviti. Nel prezzo di un pasto si intendono ricompresi tutti i servizi, le prestazioni di personale ed ogni altro onere espresso nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo del pasto dovrà restare invariato per il primo anno di servizio. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'Amministrazione Comunale mediante raccomandata A.R. o altra forma legalmente riconosciuta entro il 30 aprile di ogni anno.

La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

La prima eventuale revisione dei prezzi potrà essere effettuata a partire dall'anno 2018/2019, il prezzo verrà variato di una percentuale pari alla variazione degli indici generali ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati pubblicati sulla G.U., relativa all'anno precedente. L'eventuale aggiornamento non potrà comunque superare ogni anno il 4% dell'ultimo prezzo determinato.

Il pagamento del compenso dovuto per regolare esecuzione del servizio avverrà a mezzo mandato della Ragioneria Comunale, sulla base delle fatture emesse mensilmente dalla ditta aggiudicataria, comprendenti i pasti forniti suddivisi per scuola e tipologia di pasto, vistate per regolarità dal responsabile del servizio educativo. Ogni fattura dovrà fare riferimento alle bolle di consegna, che quotidianamente accompagnano le forniture e che dovranno essere firmate dal personale individuato dall'amministrazione tra il personale della scuola.

Il pagamento è previsto entro 30 giorni dalla data di ricevimento fattura, previa acquisizione del DURC regolare.

Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

#### **ART. 20 INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'impresa risultata aggiudicataria che non accetti l'incarico perde il diritto al recupero della cauzione

provvisoria oltre a provvedere al risarcimento del danno.

Le penalità previste nei casi di inadempienza saranno le seguenti:

- consegna dei pasti o di alcuni di essi in orario antecedente o posticipato a quello stabilito dal presente capitolato: penale fino a 3 volte il prezzo dei pasti consegnati anticipatamente;
- mancata consegna, anche di una sola pietanza prevista dal menù (diete speciali, pane e frutta compresi): penale fino a 10 volte il prezzo dell'intero pasto per il numero dei pasti mancanti o incompleti;
- insufficiente disponibilità del materiale a perdere in caso di necessità (piatti, tovaglie e salviette) e dei generi necessari al condimento delle verdure: penale fino a 2 volte il prezzo dei pasti consegnati all'intero plesso scolastico interessato;
- peso dei cibi a campione inferiore a quello previsto dalla tabella dietetica: penali fino a 2 volte il prezzo dei pasti consegnati nella giornata a tutte le scuole del Comune;
- mancato rispetto di quanto previsto riguardo a igiene, pulizia e controllo qualità del presente capitolato d'appalto, (compresa la veicolazione dei pasti prodotti da cucine comunali): penale fino a 2 volte il prezzo dei pasti forniti alle scuole, nella giornata relativa al sopralluogo da parte di personale autorizzato dall'Amministrazione Comunale;
- mancato rispetto del menù del giorno in tutto o in parte, senza preventiva autorizzazione alla variazione da parte del Responsabile Comunale del servizio: penale consistente nel mancato pagamento dei pasti consegnati nella giornata alle scuole;
- mancato rispetto delle grammature previste dalla tabella dietetica che forma parte integrante del presente capitolato: penale fino a 2 volte il prezzo dei pasti consegnati nella giornata alle scuole ;
- mancato rispetto delle indicazioni corrette, delle diete speciali o mancata fornitura (anche di una sola pietanza) della dieta speciale: penale consistente in ammenda pari a € 20.000,00;
- mancato acquisto delle derrate alimentari previste dal capitolato di appalto: penale consistente nel mancato pagamento dei pasti relativi ad una settimana di fornitura;
- mancato rispetto delle corrette modalità di distribuzione dei pasti: penale consistente nel mancato pagamento dei pasti consegnati nel giorno alle scuole;
- mancato rispetto dell'obbligo di manutenzione e sostituzione delle attrezzature e degli utensili necessari alla preparazione dei pasti: penale consistente in ammenda pari a € 20.000,00;
- mancato rispetto dell'obbligo di reintegro di tutto il materiale necessario alla somministrazione dei pasti: penale consistente in ammenda pari a € 20.000,00
- mancato rispetto della temperatura dei pasti di cui all'art. 9 (caratteristiche delle derrate alimentari) e delle modalità di confezionamento previste dal Capitolato medesimo: penale fino a 3 volte il prezzo dei pasti consegnati nell'intera giornata alle scuole.

L' Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare ulteriori penalità, a suo giudizio insindacabile, per altri casi di inadempienza al momento non prevedibili.

I controlli potranno essere effettuati, oltre che dall' autorità sanitaria competente per il territorio, anche dagli incaricati dell'Amministrazione.

In caso di controlli effettuati dall'Autorità sanitaria competente per il territorio, se presente al momento dell'ispezione, l'incaricato della Ditta potrà prendere visione e controfirmare eventuali verbali da essa rilasciati.

I controlli potranno essere fatti da soggetti delegati dal Comune presso la cucina, durante il trasporto, nei plessi di distribuzione. La ditta appaltatrice è invitata a comunicare prima dell'attivazione del servizio i nominativi del proprio personale, autorizzato a controfirmare il verbale di accertamento delle inadempienze. Prima di firmare l'incaricato può apporre sul verbale le sue osservazioni. In caso di rifiuto della firma o di assenza del personale autorizzato o di mancata comunicazione dei nominativi del personale autorizzato, copia del verbale di contestazione verrà inviato entro 24 ore al n.ro di fax della ditta.

La ditta appaltatrice avrà 48 ore di tempo dalla ricezione del verbale per presentare all'Amministrazione eventuali osservazioni scritte.

La sanzione, se confermata verrà detratta in fase di liquidazione della fattura del mese corrispondente, con provvedimento del responsabile del servizio.

Nel caso di violazione degli obblighi contrattuali, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere anticipatamente

il contratto nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice anche a seguito di diffide formali dell'Amministrazione stessa;
- eliminazione solo parziale delle violazioni contestate;
- violazioni eliminate oltre il termine indicato nella diffida;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata, anche per un solo giorno;
- la reiterata violazione degli orari concordati previsti dal servizio e delle inadempienze di cui al 1° comma del presente articolo;
- nel caso di cattiva qualità delle derrate alimentari somministrate;
- fallimento dell'impresa aggiudicataria.

Alla risoluzione anticipata si provvederà come segue:

- 1 - l'Amministrazione Comunale contesterà le violazioni a mezzo lettera raccomandata A/R e assegnerà un termine per la loro eliminazione;
- 2 - la ditta dovrà provvedere a porre in essere nei termini e nelle modalità della lettera di diffida, le disposizioni impartite dall'Amministrazione;
- 3 - trascorso inutilmente il termine indicato nella diffida, il contratto si intenderà risolto procedendo nei confronti dell'appaltatore alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore del Comune di San Casciano il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione comunale.

Il Comune si riserva inoltre la piena facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento, mediante semplice preavviso di mesi tre (3), nel caso in cui intendesse organizzare l'espletamento del servizio di mensa, in gestione diretta, senza che la ditta possa pretendere compensi aggiuntivi, rimborsi, indennizzi e risarcimenti di sorta.

## **ART. 22 SCIOPERI**

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, la medesima è tenuta a comunicare con cinque (5) giorni di anticipo il disservizio.

In caso di sciopero del personale docente delle scuole, l'Amministrazione ne darà comunicazione all'Impresa due (2) giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In caso di sospensione dello sciopero l'Impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

## **ART. 23 CAUZIONE DEFINITIVA**

### **23.1 GARANZIA PROVVISORIA**

L'offerta presentata dalla Ditta deve essere accompagnata da una garanzia pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, fatta salva la possibilità della riduzione all'1% per le imprese certificate UNI EN ISO 9000, sotto forma di cauzione o di fideiussione (art. 93 D.Lgs. 50/2016).

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 c.c. nonché l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

### **23.2 GARANZIA DEFINITIVA**

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale (art. 103 D.Lgs. 103/2016) che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 c.c. nonché l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

## **ART. 24 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto sarà competente il foro di Firenze.



**ART. 25 SPESE E TASSE**

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti la stipulazione del contratto e la realizzazione del servizio, sono a totale carico della Ditta.

Sarà a carico dell'Amministrazione Comunale l'I.V.A. alle aliquote previste dalla legge.

**COMUNE SAN CASCIANO VAL DI PESA**

**ALLEGATO NR 2**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI  
ALIMENTI CAPITOLATO DI GARA REFEZIONE  
SCOLASTICA 2017/2021**

Le derrate alimentari destinate al servizio di refezione presenti nei locali della ditta Aggiudicataria della fornitura, conservate negli spazi ad hoc, devono essere esclusivamente quelle contemplate nell'offerta di gara.

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

Ove si rendessero necessarie variazioni dell'elenco dei fornitori, la ditta dovrà darne tempestiva comunicazione al comune. I prodotti forniti devono essere accompagnati da certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità rispetto alle vigenti leggi in materia. Per tutta la produzione alimentare fornita dalla ditta, deve essere garantita e documentata la "rintracciabilità della filiera", ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dei Regolamenti che saranno elencati.

Tutte le derrate dovranno essere etichettate in base al regolamento vigente in materia ed etichettate in base al Regolamento UE nr1169/2011 etichettatura dichiarazione allergeni.

**E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.**

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

#### **CARNI:**

Soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi :

- **Regolamento 852/04/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, recante norme sull'igiene dei prodotti alimentari**
- **Regolamento 853/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**  
**Recante norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**
- **Regolamento 854/04/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**  
**Recante norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano**
- **Regolamento 882/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 29 aprile 2004**  
**Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali**
- **Direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004**

#### **- CARNE BOVINA FRESCA**

Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati, di età inferiore a due anni, classi U2, U3, R2, R3, O2, O3, oppure da carcasse di animali femmine, U2, U3, R2, R3, R4, O2, O3, O4 , di razza italiana. La carne dovrà provenire da allevamenti italiani, nati in Italia, allevati in Italia, macellati in Italia, venduti in Italia.

Ai fini della tipizzazione delle carni in oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto

previsto dai regolamenti [Regolamento n. 1249/2008](#) e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione e in classe di ingrassamento.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature: Bollo CE e n. riconoscimento veterinario, marchio C.I. (Carni italiane) n. e categoria di classificazione.

La carne dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.lgs. 286/94, 118/92 e 119/92 e successive modifiche ed integrazioni (D.Lgs. 23/06/2003 n° 181). Dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di luogo e nome dell'azienda di nascita dell'animale e data di nascita, azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CEE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata (Reg. CE n. 1760/2000).

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/01/2001 n. 3 dell'O.M. 27/03/2001, del Regolamento CE n. 999/2001 e del D. Min.Sal. 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione della suddetta.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dell'autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici della produzione.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà documentare:

- Misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- Carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
  - Carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
  - *Lysteria monocytogenis*: assente in 25 g;
  - *Salmonella* spp: assente in 25 g.

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

. I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L. n° 286/94 (da 0° C a + 4 °C con tolleranza max +7°C) per tutta la durata del trasporto.

La carne dovrà essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità.

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

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Sulla confezione di sottovuoto dovranno essere riportate, in forma facilmente visibile

## - CARNI SUINE FRESCHE

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio italiano da razze madre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Non è ammessa la

fornitura di carni surgelate e congelate. La carne dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato taglio bologna.

Le carni suine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- Provenire da una filiera certificata, nato, allevato e macellato in Italia con indicazioni almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata, in base alla [Direttiva 2008/71/CE del Consiglio del 15 luglio 2008](#) relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini
- Produzione di schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà documentare:

- Misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
  - Carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
  - Carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
  - Listeria monocytogenis: assente in 25 g;
  - Salmonella spp: assente in 25 g.
- Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Sulla confezione di sottovuoto dovranno essere riportate, in forma facilmente visibile

## **– CARNE DI POLLO E TACCHINO**

**Il nuovo Regolamento (CE) n. 543/2008, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007, stabilisce norme per la commercializzazione delle carni di pollame, direttamente applicabili in tutti gli Stati Membri dal 1° luglio 2008 e sostitutive di quelle contenute negli abrogati Reg. (CE) n. 1538/1991 e Decreto Ministeriale n. 465 del 10/09/1999.**

Il pollame utilizzato per la preparazione di pasti dovrà essere nato, allevato e sezionato nel territorio nazionale, macellato in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento in esecuzione del [Regolamento \(CE\) n. 21/2004](#) che ha istituito un sistema di identificazione e registrazione degli animali della specie ovina e caprina.

Tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti D.P.R. 495/97 e dal D.P.R. 559/92 s.m. devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Dovrà essere di cat. A esclusivamente fresco ai sensi del Reg. CE nr 1234/2007 e nr 543/2008, e quindi petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), cosci di pollo o fusi, fuselli o perine, pollo intero, petto di tacchino (maschio) o fesa (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) i tagli richiesti devono essere in conformità al reg. CE 1234/2007
  - Provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di: azienda di allevamento,

caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata;

- Produzione di schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati.
- Le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in batterie, in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.
- Dichiarazione dei requisiti base ai Reg. CE 1234/2007 ,(Reg. CE 543/08) , per quanto riguarda l'influenza aviaria

L'Ufficio può richiedere alla ditta i seguenti controlli:

- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
  - Carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
  - Carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
  - *Lysteria monocytogenis*: assente in 25 g;
  - *Salmonella* spp: assente in 25 g.
- Controlli chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali, e altre utilizzate a scopo anabolizzante, rilevati a campione sulle partite di carne.
- Le carni devono essere di colore bianco/rosa se riferite al petto oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori, i muscoli delle carni devono avere consistenza sodo/pastosa, spiccata lucentezza, assenza di ematomi; la pelle deve avere colore giallo/rosa; consistenza elastica e senza segni di traumatismi.

Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti e additivi di alcun genere.

Il documento commerciale di accompagnamento delle derrate dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, i requisiti devono essere certificati ad ogni consegna. Le carni dovranno essere conservate con la refrigerazione dal momento della produzione fino alla cottura.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni dovranno arrivare al Centro cottura confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicole trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati con tutte le indicazioni previste dalla legge vigente.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento.

## - CONIGLIO

La carne di coniglio fresco dovrà provenire da animali nati, allevati macellati e sezionati in Italia Selezionati esclusivamente in macelli abilitati CE e autorizzati in conformità al Dpr 30/12/1992 n. 559 e il DPR 495 del 1997. Dovrà essere di categoria A, la carne di colore

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

rosa, consistente, e il grasso perineale deve essere scarso, consistente e di colore bianco. Ogni coniglio acquistato dal Centro cottura deve essere spellato, eviscerato e presentato in ottemperanza al DPR N. 559 del 30 dicembre 1992 con la scritta Marchio di qualità, coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e in particolare la data di confezionamento, il nome del produttore, della sede di stabilimento di produzione, ottemperare ai reg. CE sugli imballaggi per alimenti.

L'Ufficio Associato può richiedere alla ditta i seguenti controlli:

- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
  - Carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
  - Carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
  - *Lysteria monocytogenis*: assente in 25 g;
  - *Salmonella* spp: assente in 25 g.
- Controlli chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali, e altre utilizzate a scopo anabolizzante, rilevati a campione sulle partite di carne.

Le carni dovranno provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata;

Dovrà inoltre essere corredata di schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati.

### **PANCETTA TESA**

Requisiti qualitativi: -le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli; -il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato; . la stagionatura effettuata deve essere dichiarata; -non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Tipologie richieste:

-pancetta tesa

Confezionamento: -forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto.

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

I surgelati di pesce si intendono in porzioni singole e saranno forniti nei tipi indicati nel menù.

Le caratteristiche del prodotto dovranno essere in ordine a tutte le vigenti disposizioni relative alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione degli alimenti surgelati, assicurando il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento.

In particolare i prodotti surgelati dovranno essere contenuti in confezioni chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal

D.L. n° 109 del 27.01.1992 e dal D.Lgs. del 23/06/2003 n° 181.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 09/12/1993. Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 MG /100 GR. o il limite di 35 mg/100 gr (merluzzo e nasello) secondo quanto fissato dalla decisione della Commissione della Comunità Europea 95/49 /CEE.

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

Dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda.

#### **ALIMENTI RICHIESTI PER LA PREPARAZIONE DELLE PIETANZE PREVISTE DAI MENU':**

Si richiede filetti di nasello, platessa, merluzzo, bastoncini di pesce, platessa panata e alibut con certificazione MSC fishery:

Filetti di Platessa msc  
fior di filetto di MerluzzoMSC  
cuori di merluzzo MSC  
filetti di Halibut spellati MSC  
bastoncini di pesce MSC  
platessa impanata msc  
Cuori di nasello MSC

Le seguenti derrate faranno riferimento alle normative vigenti in materia di prodotti ittici surgelati o congelati:

Filetto di cernia  
Seppie intere e spellate.  
Calamari interi e spellati  
Gamberetti sgusciati  
palombo in tranci  
salmone tranci  
vongole sgusciate

I filetti e le trance di pesce in confezioni originali e sigillate dal fornitore dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature dal freddo, decongelazioni, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari.

I prodotti dovranno essere surgelati IQF (Individually Quick Frozen) o interfogliati in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione. Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri fisici: glassatura non superiore al 20% del peso lordo totale, calo di peso 30%.

Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

- Denominazione di vendita
- Nome o ragione sociale e sede del produttore, importatore e confezionatore
- Stato fisico: surgelato
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o paese terzo abilitato dalla CE
- data di confezionamento
- data di surgelamento (mese/anno)
- T.M.C. (termine minimo di conservazione)
- Peso sgocciolato (al netto della glassatura)

- Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- Dicitura che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

### **ALIMENTI SURGELATI**

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

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. 110/1992 e successive integrazioni in confezioni originali intatte. Nella confezione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni relative alla normativa vigente. I prodotti surgelati dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. Tutti i prodotti surgelati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari o extracomunitari riconosciuti nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti D.Lgs 531/92. Tutti i prodotti dovranno essere esenti da patogeni e da parassiti.

### **– VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE**

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne

Le confezioni delle verdure surgelate dovranno essere in confezioni da 1 Kg massimo 5 Kg. Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppata, di grandezza uniforme, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate, prive di corpi estranei, esenti da qualsiasi alterazione.

I prodotti BIOLOGICI devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni: a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO; b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo; c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato. d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UF/non UE» (obbligatorio dal 11/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

### **VERDURE SURGELATE RICHIESTE PER LA PREPAZIONE DELLE PIETANZE PREVISTE NEL MENU:**

- Fagiolini finissimi
- Pisellini finissimi
- Spinaci a foglia
- Bietola a foglia
- Carote baby intere
- Cuori di carciofi
- Crocchette di patate impanate
- Minestrone di verdure



**- VERDURA E FRUTTA BIOLOGICA**

la verdura e frutta biologica fa riferimento alla normativa descritta in “verdure surgelate biologiche”, escluso che per la provenienza che deve essere nazionale.

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- Presentare le caratteristiche della specie e qualità richieste;
- Essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- Dovranno essere privi di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi o prodotti estranei;
- Non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.
- Essere sani e resistenti.
- Essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei.

La ditta dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si riforniscono, per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotto da un organismo di controllo riconosciuto (D.Lgs. 220/95).

Si richiede inoltre la disponibilità a produrre schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati nonché la documentazione accertante l'attivazione di un meccanismo di tracciabilità lungo la filiera produttiva dei prodotti ortofrutticoli che permetta di risalire all'origine della materia prima.

La fornitura di prodotti ortofrutticoli a coltivazione biologica ad ogni plesso scolastico deve avvenire in confezioni originali o confezioni per alimenti munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornita da uno dei Consorzi certificatori. La ditta fornitrice dovrà osservare la corretta etichettatura degli imballi con indicazioni che rispettino quanto previsto dal D.L. n. 109 del 27/01/1992 in attuazione delle direttive CEE n. 395 – 396 del 1989 e successive modifiche.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla normativa vigente ed in particolare deve essere garantita la corrispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (D.M. 209 del 27/02/1996).

Le bolle di acquisto dei prodotti ortofrutticoli devono riportare:

- La specie vegetale
- La varietà
- Il calibro
- La categoria di appartenenza
- La provenienza
- Il peso netto
- Il peso lordo
- Marchio attestante il prodotto biologico.

**ELENCO ORTAGGI RICHIESTI BIOLOGICI PER LA PREPARAZIONE DI PIETANZE PREVISTE DAI MENU':**

- Aglio
- Basilico
- Bietole
- Carote

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

- Cavolfiore
- Cavolo cappuccio
- Cavolini di Bruxelles
- Cetrioli
- Cipolla
- Fagiolini
- Finocchi
- Insalate tipo lattughe e scarola, indivia riccia, romana.
- Melanzane
- Patate (comuni a pasta gialla e bianca, novelle)
- Peperoni
- Piselli
- Pomodori da insalata e da sugo
- Porri
- Radicchio rosso di Chioggia
- Rosmarino
- Salvia
- Sedano
- Spinaci
- Zucchine
- Zucca gialla.

Gli ortaggi da fornire devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata e di stagione.

Devono corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richiesta, essere fresche ed omogenee per maturazione.

### **ELENCO FRUTTA BIOLOGICA RICHIESTA DA OFFRIRE AGLI UTENTI NELL'ARCO DELL'ANNO SCOLASTICO IN BASE ALLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI STESSI**

- Albicocche
- Arance (Moro, tarocco, sanguinello, Washinton navel, calabrese)
- Banane equo e solidali
- Ciliegie
- Clementini
- Fragole
- Kiwi
- Mandarini
- Mele tipo Stark ,golden, red delicious, smith, royal gala, staiman red, renette.
- Pere tipo kaiser, cosce, abate, butirra, William, Conference Passacrassana, decana del comizio.
- Pesche (Springtime, Cardinal, Dixired, nettarine, fantasia)
- Susine o prugne (Goccia d'oro, Morettini, santa Rosa, Ozark Premier).
- Uva di tipo regina bianca o nera.
- Cocomero
- melone

La qualità della frutta da fornire è quella classificata come di "prima" dalla vigente legislazione e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata. Tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, dovrà essere sottoposta ad accurato lavaggio.

Sia per la frutta che per la verdura e gli ortaggi, si preferiscono prodotti stagionali al posto delle primizie e più precisamente:

- essere di recente raccolta
- essere mature fisiologicamente
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti estranei
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Tutta la frutta e la verdura dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da bolla di consegna dalla quale dovrà risultare il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati.

Gli ortaggi a bulbo e le patate non devono essere germogliati né trattati con radiazioni gamma. In particolare per le patate sono da scartare quelle con buccia raggrinzita e flaccide, quelle con germogli interni e chiazze scure e con tracce di verde epicarpale; devono essere conservate in luoghi freschi, asciutti, poco luminosi.

## **LEGUMI SECCHI BIOLOGICI NAZIONALI**

Caratteristiche minime: i legumi secchi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani (non devono presentare attacchi di parassiti vegetali e animali), privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco o sassolini ecc.) , uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%), il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg) o in sacchetti di plastica per alimenti con pezzatura massima di 1 Kg. Devono rispettare il regolamento di produzione biologica, ed essere di produzione, e stoccaggio nazionale.

I legumi richiesti sono:

Lenticchie secche: cultivar richieste Vitalba, Leonessa, Altamura, Mormanno, Castelluccio.

Fave secche: cultivar richieste Windsor, Siviglia, Agnadolce, S.Pantaleo

Ceci secchi: cultivar richieste Cottolo, Migno, Principe, Fiorentino, Toscano

Fagioli secchi: cultivar richieste Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima, Fagiolo dell'occhio

Miscela di legumi secchi per passati e zuppe in quantità variabili provenienza Toscana.

## **UOVA BIOLOGICHE**

Le uova con guscio provenienti da allevamenti con caratteristiche biologiche nel rispetto del Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche come da Regolamento CEE n° 1804/99, dovranno essere costituite da uova di gallina fresche, da allevamenti a terra (7 galline per metro quadro di terreno coperto di sabbia o paglia) di provenienza italiana, di categoria A, pezzatura 60/65 gr. con i requisiti previsti dal Regolamento CEE 1907/90 e 1274/91. le uova dovranno essere confezionate in imballi conformi ai Reg. CE1907/90 e al 2295/93. Al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I documenti di trasporto e di accompagnamento della fornitura "uova Biologiche", che la ditta deve mettere a disposizione dell'Ufficio Associato devono contenere le seguenti indicazioni:

- Natura del prodotto, indicazione della specie da cui provengono le uova

- Numero di lotto
- La dichiarazione di biologico
- La sede e ragione sociale della ditta produttrice e confezionatrice
- Categoria di qualità e di peso
- Data di imballaggio.

## **SALUMI**

### **Prosciutto crudo di Parma (DOP) o Prosciutto Toscano (DOP)**

Il prosciutto crudo di Parma dovrà essere di prima qualità con certificazione DOP e avere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto stesso. Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato, allevato e macellato in Italia. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990 n. 26 e dal D.M. n. 253 del 15/02/'93 relativi alla tutela della denominazione d'origine e DOP del D.M. del 13/10/1998. le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere le seguenti:

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

Il prosciutto crudo toscano Dop prodotto da coscia fresca di suino toscano nella zona tipica di produzione etichettato secondo quanto previsto dal D.M. n. 253 del 15/02/'93 relativi alla tutela dei prodotti DOP e al D.M. sull'istituzione dei prodotti DOP del 13/10/1998, deve avere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto.

Il prodotto può essere conservato sotto vuoto oppure deve riportare una fascetta non removibile che indichi la qualità del prosciutto, il marchio DOP, il nome e la ragione sociale o il marchio del produttore, del confezionatore e del venditore, le sedi dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione e il numero di lotto per la tracciabilità della filiera.

### **Prosciutto cotto nazionale DOP senza polifosfati e proteine del latte adatto per la dieta priva di glutine**

Il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, di prima qualità, di provenienza nazionale con certificazione DOP, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso tra 6 e 8 Kg di suino allevato e macellato in Italia. Dovrà avere una cottura uniforme, ben pressato privo di bolle e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, il grasso di colore bianco non superiore al 15% del totale .

Dovrà essere compatto, privo di occhiatura e confezionato sotto vuoto. Non dovrà essere utilizzato quello pre-affettato ne tantomeno ricomposto o assemblato.

L'etichetta del prodotto deve riportare le seguenti indicazioni: la qualità del prosciutto, il marchio DOP, il nome e la ragione sociale o il marchio del produttore, del confezionatore e del venditore, le sedi dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione e il numero di lotto per la tracciabilità della filiera.

## **Bresaola IGP**

Prodotto ottenuto dalla coscia bovina, deve provenire da animali nazionali e priva di polifosfati aggiunti, di prima qualità, di provenienza nazionale con certificazione IGP, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve avere una stagionatura non inferiore a 30 giorni, non deve contenere additivi. Deve presentarsi ben pressata, priva di tendini e grassi. Deve essere uniforme al colore e fornita in confezioni sottovuoto.

L'etichetta del prodotto deve riportare le seguenti indicazioni: la qualità del prodotto, il marchio IGP, il nome e la ragione sociale o il marchio del produttore, del confezionatore e del venditore, le sedi dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione e il numero di lotto per la tracciabilità della filiera.

## **PANE TOSCANO ACQUISTATO IN FORNO LOCALE (Territorio dell'Unione Comunale Chianti Fiorentino)**

Il pane di tipo comune dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "1" , lievitato a lungo con lievito naturale e cottura adeguata, con tutte le caratteristiche volute del D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e del D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146). Dovrà essere fresco, cioè consegnato non oltre 6 ore dalla sfornatura, ma dovrà essere completamente raffreddato al momento della consegna. Dovrà essere sempre di prima cottura. Non è consentito l'uso di pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e/o condito.

La ditta dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce e, per ognuna di esse, esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica della farina e il metodo di preparazione biologica del pane da un organismo di controllo riconosciuto (D.Lgs. 220/95).

Nel caso in cui l'approvvigionamento sia locale può essere preparato con farina di grano tenero NAZIONALE e lievitato a lungo con lievito naturale. Formati richiesti: bozzette da gr. 60, o da gr. 100, da gr. 500 o da 1 Kg senza sale

## **PIZZA E SCHIACCIATA**

L'impasto per la pizza o schiacciata dovrà essere preparato con farina di tipo "0" (a richiesta dell'Amministrazione appaltante potrà essere richiesto l'utilizzo di farina di tipo "1").

L'olio utilizzato, nella percentuale minima del 4% su sostanza secca, dovrà essere olio extravergine di oliva. Il prodotto dovrà avere aroma e sapore caratteristici. Il peso della pasta non potrà essere superiore al 48% del peso complessivo del prodotto. Gli ingredienti dovranno essere quelli caratteristici della pizza Margherita, in particolare: la mozzarella dovrà essere fiordilatte in quantità del 20% minimo su prodotto cotto; il pomodoro dovrà essere di provenienza italiana ed in quantità del 25% minimo su prodotto cotto; considerato che generalmente l'olio è in parte miscelato con il pomodoro, il sale e l'origano, la pizza dovrà essere spalmata con olio extravergine di oliva. A richiesta l'Amministrazione Appaltante potrà richiedere pizza "rossa" intesa senza mozzarella per alcune diete particolari.

## **PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA, PASTA prod. TOSCANA O PASTA PROVENIENTE DA TERRENI CONFISCATI ALLA MAFIA**

La pasta usata per confezionare i primi dovrà essere di semola di grano duro o di provenienza biologica, oppure di produzione Toscana rispettando tutte le normative descritte in precedenza ed in base al D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146), e proveniente da terreni confiscati alle mafie.

In caso di utilizzo di pasta fresca, il prodotto dovrà essere microbiologicamente idoneo e mantenuto a +3°.

Le caratteristiche organolettiche dovranno essere le seguenti:

- aspetto uniforme ed asciutto;
- buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura;
- buona resistenza alla cottura, dopo la quale la pasta dovrà presentarsi integra e "al dente", con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo;

La pasta di provenienza toscana o quella proveniente da terreni confiscati dovrà avere tutti i requisiti minimi di qualità del prodotto stesso, inoltre verrà accompagnata da certificazione d'origine, nome del produttore e n. lotto per la rintracciabilità.

Il **riso BIOLOGICO** dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legge e dovrà essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled. Le confezioni devono essere originali, e sull'etichetta deve essere chiara la provenienza, la qualità, l'indicazione biologico, il produttore e il confezionatore, e le indicazioni di cottura.

Alla cottura non deve spappolarsi, ma rimanere compatto, sodo e i chicchi non si devono sfarinare.

I **tortellini e ravioli** dovranno avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti del D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e del D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146), essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e privi di qualunque "esaltatore di sapidità". Dovranno essere preparati con pasta fresca all'uovo; il ripieno dei ravioli dovrà essere composto di ricotta e di spinaci, mentre quello dei tortellini dovrà essere composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammella, nonché di tutti i prodotti bovini chiamati "quinto quarto".

Gli **gnocchi** dovranno avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti del D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e del D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146), e dovranno essere preparati con patate, farina, sale e dovranno risultare soffici e non disfarsi durante la cottura; dovranno essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

La **farina di mais** per la polenta deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariata, per eccesso di umidità o altra causa. La qualità di questo prodotto deve essere idonea alla preparazione dei pasti per utenti celiaci e quindi deve essere contemplata nel Prontuario dell'Associazione intolleranti al glutine aggiornato per l'anno di riferimento.

## **LATTE, BURRO, FORMAGGI E YOGURT BIOLOGICO**

Dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti, prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14 gennaio 1997 e s. m.

I formaggi e i derivati del latte devono essere tassativamente muniti delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazione del luogo di provenienza, nome e sede della ditta fornitrice del latte e nome e sede della ditta produttrice dei latticini.

Il **latte intero** dovrà essere intero a lunga conservazione in confezioni da litri 1 (uno).

Il **burro** dovrà essere di pura panna fine centrifugata.

Il formaggio da fornire dovrà essere **Parmigiano Reggiano**, conforme a quanto previsto dal Regolamento CEE n° 1107/1996 e GUCE L. 148/96 del 2106/1996 e successive modificazioni.

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

Dovrà pervenire da forme di peso non inferiore a Kg. 24 di forma cilindrica, con superficie esterna scura e oleata senza rugosità, gobbosità, spaccature, screpolature, né presentare colorazioni anormali; alla percussione deve dare un suono omogeneo, pasta color paglierino più o meno intenso; odore e sapore fragranti.

Fornitura di Parmigiano Reggiano da tavola: deve possedere una maturazione di 24 mesi.

Fornitura di Parmigiano Reggiano da grattugiare: deve possedere una maturazione di 24 mesi.

La fornitura degli altri formaggi dovrà fare riferimento alle norme vigenti in materia e in particolare:

- lo **stracchino** dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento dello sporzionamento;
- la **mozzarella** dovrà essere di prima qualità, freschissima, in tagli così detti "bocconcini" che dovranno essere conservati a temperatura di refrigerazione nel proprio siero fino al momento dello sporzionamento;
- La **ricotta** vaccina dovrà essere prodotta in buone condizioni igieniche con latte vaccino pastorizzato. Non deve presentare sapore, odore, o colorazione anomala. Deve essere fornita in cestelli chiusi ed idonei al trasporto o in vaschette monoporzioni tutte etichettate con tutte le diciture di legge della grammatura prevista dalle tabelle dietetiche;
- La **robiola** prodotta da puro latte vaccino fresco. Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 50%. Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto. Non deve presentare le caratteristiche alterate, né sapori particolari;
- **Formaggio tipo italico** maturo dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;
- **Taleggio DOP**, ai sensi del Reg. CEE n° 1107/1996 e GUCE L. 148/96 del 2106/1996 e successive modificazioni, maturo dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;
- **Pecorino Toscano DOP**, ai sensi del Reg. CEE n° 1263/96 e GUCE L. 163/96 del 02/07/1996, fresco, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;
- **Emmenthal** dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;
- **Asiago DOP**, il formaggio deve essere prodotto con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alcun tipo di alterazioni, e accompagnato da tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs n. 109/92.

La Stazione Appaltante può richiedere la fornitura di formaggio a monoporzione, la ditta dovrà

inviare una certificazione attestante la qualità del prodotto, la data di scadenza, la data di confezionamento e tutte le caratteristiche merceologiche del prodotto stesso.

- Lo **yogurt BIOLOGICO** verrà fornito in sostituzione della frutta nei giorni indicati dalla Stazione Appaltante. Dovrà essere di tipo intero con frutta senza conservanti né coloranti. Il prodotto deve essere fornito con l'etichettatura originale.

## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA NAZIONALE O IGP TOSCANO**

L'olio da fornire dovrà essere quello "extra vergine d'oliva" come è definito nel Regolamento CEE n° 2568/91 del 11/07/1991 e modifiche del Regolamento CEE n° 2042/2001. Dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana. Dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia ed in particolare a quelle della legge sopra citata.

La fornitura dovrà avvenire in contenitori di vetro di 1 lt per il condimento a crudo prevedendo olio extra vergine di oliva igr toscano, con etichettatura originale, mentre per la cottura sarà previsto olio extra vergine di oliva biologico in bottiglie da 1 lt o taniche in latta da 5 lt.

## **PRODOTTI IN SCATOLA**

### **FRUTTA SCIROPATA**

i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione; -polpa consistente, consistente e soda; -completamente decorticati o privi di buccia; -privi del torsolo o nocciolo; -non devono presentare odore, colore e sapore anomali;

frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia; macedonia composta indicativamente da:

- ✂ pera 30% +/-3%;
- ✂ pesca 40% +/-3%;
- ✂ ananas 15% +/-3%;
- ✂ ciliegie 8% +/-3%;

### **TONNO**

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità (varietà Yellowfind) in olio d'oliva e sale e di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. La carne deve essere rosea e molto saporita.

Il prodotto fornito deve essere conforme alle leggi vigenti.

Le porzioni saranno ricavate da pezzi interi, mentre non sarà accettato il briciolame.

### **POMODORI PELATI BIOLOGICI**

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal DPR. N° 428 del 11/04/1975 e successive modifiche, in particolare devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

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





## **BUDINI E DESSERT**

Budino pronto all'uso ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti form-seal, contenente latte intero, con la presenza di gelificanti: carregenina, gomma di xanthan, di provenienza nazionale.

## **PRODOTTI DA FORNO DA UTILIZZARE NELLE FESTE E PER LE RICORRENZE**

- Cantuccini alla mandorla acquistati in azienda con Sede all'interno del territorio dell'Unione Comunale Chianti Fiorentino;
- Brutti ma boni acquistati in azienda con Sede all'interno del territorio dell'Unione Comunale Chianti Fiorentino;
- Torte e dolci tipici (schiacciata fiorentina, ciambellone, crostata, schiacciata con l'uva, pan di ramerino, cenci) acquistati in un forno locale;

## **SALE FINO E GROSSO IODATO**

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"; il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

## **ACETO BIOLOGICO**

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

Tipologie richieste:

aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.

aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.

Confezionamento: bottiglie in vetro

## **ACQUA MINERALE NATURALE**

L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 200 mg per e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti dalla Direttiva CE 2003/04/CE e dal DM n. 542 del 12/11/1992 e dalle sue integrazioni e modificazioni. In particolare si evidenzia che all'art. 6 del citato DM come modificato dal Decreto del Ministero della Salute in data 23/12/2003 i limiti massimi ammissibili previsti per le acque destinate all'infanzia prevedono un tetto di 1,5

mg/L per il Floruri e 10 mg/L per i Nitrati.

Le confezioni di acqua devono essere meno ingombranti possibile e di capacità di 1 litro o di 1,5 litri.

La Stazione Appaltante si riserverà di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio presso istituti legalmente riconosciuti i campioni prelevati degli alimenti consegnati. La ditta si obbliga ad accettare la relazione di analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi, oltre naturalmente alle sanzioni previste nel presente capitolato.

**Comune San Casciano Val di Pesa**

**TABELLE DIETETICHE ANNO 2017/2021**  
**refezione scolastica**

per l'elaborazione dei menù durante il periodo di riferimento

**a cura della**  
**Dott.ssa Alessandra Siglich**  
**dietista**

Si analizza qui di seguito la tipologia di utenti servita dalla struttura, la quale prepara e somministra pasti nelle scuole e asili del comune:

si prepara pasti per bambini e ragazzi di asilo nido e lattanti, scuola per l'infanzia, primarie e gli educatori , quindi sulla base di queste caratteristiche le tabelle dietetiche saranno suddivise in base a fasce di età idonee per coprire i fabbisogni calorici e nutrizionali di tutti i gruppi. A seguito delle precedenti grammature si farà una suddivisione per fascia di età 6-11 anni, per un cambiamento nelle stime dei LARN edizione 2012 e a seguito delle controversie emerse nei sopralluoghi e nelle commissioni mensa , e precisamente così suddivise:

- 1-3 anni media maschi/femmina asilo nido
- 3-6 anni media maschi/femmina scuola dell'infanzia
- 6-11 anni media maschi/femmine frequentanti scuola primaria
- 11-14 anni media maschi/femmina frequentanti scuola secondaria di primo grado
- 18-60 anni media maschi femmine educatori

Il menù che sarà elaborato sulla base delle presenti tabelle dietetiche sarà pianificato su 4 settimane a rotazione con l'introduzione stagionale di prodotti durante l'anno scolastico. Le preparazioni culinarie potranno variare nel corso dell'anno , sempre sulla base delle presenti tabelle dietetiche e sostituzioni equivalenti. La differenziazione serve per assicurare una maggiore varietà nei piatti proposti e permette di seguire la stagionalità dei prodotti soprattutto per verdura e frutta utilizzate.

Le allegate tabelle dietetiche sono state elaborate tenendo conto di diverse variabili:

L.A.R.N ED. 2014 per le diverse fasce di età rappresentate,  
linee guida Ristorazione scolastica regione toscana **Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010, All. A**  
indicazioni e suggerimenti emersi negli incontri con la Commissione Mensa Territoriale  
indicazioni e suggerimenti emersi in occasione dei sopralluoghi effettuati

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Sulla base delle indicazioni nazionali raccolte da vari studi effettuati sulle abitudini alimentari dei bambini italiani in queste strutture verrà servito dove richiesto la frutta del pranzo della metà mattina e la rimanenza distribuita nel pranzo, ma per semplificazione la frutta/yogurt verrà conteggiata nel pranzo, in quanto variabile la quantità consumata al mattino.

**Indicazioni di range di valori di fabbisogno energetico nei due sessi per le fasce di età sotto indicate**

**LINEE GUIDA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE TOSCANA IN BASE AD I LARN ED. 2014**

**Tabella 3. Fasce d'età scolastica**

La parziale sovrapposizione dell'età nelle fasce considerate è dovuta all'età di accesso istituzionalmente accettata nei servizi educativi.

		<b>Asili Nido 1/3 anni</b>	<b>Scuola dell'Infanzia a 3/6 anni</b>	<b>Scuola Primaria 6/11 anni</b>	<b>Scuole Secondaria di Primo Grado 11-14 anni</b>	<b>Adulti 18/60 anni</b>
<b>Media maschi /femmi ne</b>						
LARN		1085 Kcal	1454 Kcal	1917 Kcal	2533 Kcal	2250 Kcal

**L'apporto energetico giornaliero dovrebbe essere opportunamente suddiviso nella giornata per tutte le fasce di età:**

Colazione: 20%  
Spuntino : 5/10%  
Pranzo : 40%  
Merenda : 5/10%  
Cena : 30%

**Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero dei pasti principali e degli spuntini, espresso in Kcal, per fascia di età scolastica**

	Pasti %	Nido	Infanzia	Primaria	Sec. 1°	Sec. 2° gr
colazione	10-15%	109-163	145-218	192-288	253-380	282-423
merenda	5-10%	54-109	73-145	96-192	127-253	141-282
Pranzo	35-40%	380-434	509-582	671-767	886-1013	987-282
merenda	5-10%	54-109	73-145	96-192	127-253	141-282
cena	30-35%	326-380	436-509	575-671	760-886	846-978

Durante il periodo dell'appalto, sulla base dei fabbisogni energetici individuati sui nuovi Larn 2014, il servizio dietetico dell'Amministrazione comunale potrà richiedere un'ulteriore suddivisione di fascia di età, nei casi in cui non si possa operare direttamente sulla distribuzione in base ai ricettari e grammature fornite, che sarà così individuata:

6/8 anni 1/3° primaria Kcal pranzo: 674

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

9/11 anni 4/5° primaria Kcal pranzo 786  
modificando così anche il servizio di distribuzione

Nell'arco della settimana (tra pranzo e cena), sono consigliate le seguenti frequenze di consumo:

- 3-4 porzioni di carne (di cui 1-2 porzioni di carne rossa e 2-3 di carne bianca );
- 2-3 porzioni di pesce (\*);
- 2-3 porzioni di formaggio (\*);
- 1-2 porzioni di uova (\*);

26

- 0-1 porzioni di salumi (evitando gli insaccati: salame, salsicce, mortadella);

(\*) LARN e Linee Guida riportano la stessa frequenza di consumo settimanale del pesce, mentre diversa è la frequenza raccomandata per il consumo di uova (pari a 4 settimanali per le linee guida) e per il consumo di formaggio (2-3 porzioni settimanali per le linee guida, 3 per LARN); la scelta tra la frequenza raccomandata dai LARN o dalle linee guida potrà essere valutata caso per caso, sulla base degli apporti di nutrienti e/o della qualità degli altri alimenti presenti nel menù.

Poiché i LARN riportano le frequenze settimanali comprensive di pranzo e cena, la frequenza dei secondi piatti per i pasti scolastici potrà essere stabilita discrezionalmente, integrando il menù con suggerimenti per la rotazione dei restanti piatti per i pasti a casa.

Le Linee Guida consigliano, per le carni (affettati compresi), di preferire quelle più magre eliminando il grasso visibile, per il pesce sia le varietà fresche sia surgelate, dal pesce azzurro ai salmonidi (trota e salmone) e per i formaggi la scelta di quelli a minor contenuto di grassi

## **TABELLA DIETETICA giornaliera PER ASILO NIDO FASCIA DI ETÀ'** **9/12 MESI**

**Gli alimenti dovranno essere omogeneizzati su richiesta in struttura con apposito omogeneizzatore**

**La scelta tra lo schema dove gli alimenti si combinano in un'unica portata o quello che prevede il pranzo composto da più portate è concordato con la famiglia in base alle abilità e allo sviluppo del bambino.**

A titolo esemplificativo viene riportata la tabella bromatologica per la fascia di età 9-12 mesi.

**Tabella dietetica giornaliera  
Fascia di età 9 -12 mesi**

<b>Alimenti</b>	<b>Quantità</b>	<b>Protidi gr.</b>	<b>Lipidi gr.</b>	<b>Glucidi gr.</b>	<b>Kcal</b>	<b>Calcio mg.</b>	<b>Fe gr.</b>	<b>Fibra gr.</b>
Latte proseguimento	200 gr.	2,8	6	17,2	136	136	2	1,2
Biscotti infanzia	20 gr.	1,38	0,85	7,57	41,6	10,4	0,19	0,02
Pasta di semola	80 gr.	8,72	1,12	63,28	282,4	13,6	1,04	2,08
Md merenda		2,06	2,69	15,38	92,87	71,82	0,86	1,26
Md. verdura	200 gr.	<b>3,7</b>	<b>0,78</b>	<b>15,52</b>	<b>92,29</b>	<b>82</b>	<b>1,74</b>	<b>4,96</b>

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Media frutta	300 gr	2,4	0,6	37,74	156,66	64,66	1,64	7,38
Olio di oliva	18 gr.	0	18	0	162	0	0	0
Md 2° piatto/ 7 giorni		12,54	4,91	1,88	103,22	98,18	0,74	0,46
Parmigiano	6 gr.	2,01	1,69	tracce	23,22	69,54	0,04	0
	<b>Tot. gr.</b>	<b>35,61</b>	<b>36,64</b>	<b>158,57</b>	<b>1090,26</b>	<b>546,2</b>	<b>8,25</b>	<b>17,36</b>
	<b>Kcal tot.</b>	<b>142,56</b>	<b>329,76</b>	<b>594,64</b>				
	<b>%</b>	<b>13</b>	<b>30</b>	<b>55</b>				

8.

Di seguito vengono riportati i conteggi effettuati per poter disporre della media aritmetica di tutti i tipi di secondo piatto che possono essere consumati anche a casa (pranzo e cena)

9.

10.

11.

### **SPUNTINO DI METÀ MATTINA circa il 4% energia giornaliera**

La frutta in questa fascia di età, così come per il nido e l'infanzia, viene somministrata in mattinata per le stesse motivazioni.

12.

### **13. Tabella dietetica per il PRANZO**

#### **Fascia di età 9 -12 mesi**

<b>Alimenti</b>	<b>Quantità</b>	<b>Protidi gr.</b>	<b>Lipidi gr.</b>	<b>Glucidi gr.</b>	<b>Kcal</b>	<b>Calcio mg.</b>	<b>Fe gr.</b>	<b>Fibra gr.</b>
Media 2° piatto		5,6	1,74	2,21	47,63	28,45	0,42	0,68
Parmigiano	3 gr.	1	0,84	0	11,61	34,77	0,02	0
Pasta di semola	40 gr.	4,36	0,56	31,64	141,2	6,8	0,52	1,04
Media verdura	100 gr.	<b>1,85</b>	<b>0,39</b>	<b>7,76</b>	<b>40,22</b>	<b>41</b>	<b>0,87</b>	<b>2,48</b>
Olio di oliva	8 gr.	0	8	0	72	0	0	0
Frutta fresca	100 gr	0,30	0,20	11	45	6	0	2
	<b>Tot. gr.</b>	<b>13,11</b>	<b>11,73</b>	<b>52,61</b>	<b>357,66</b>	<b>117,02</b>	<b>1,83</b>	<b>6,2</b>
	<b>Kcal. tot</b>	<b>52,44</b>	<b>105,57</b>	<b>197,29</b>				
	<b>%</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>55</b>				

14.

## **TABELLA DIETETICA DEL PRANZO PER ASILO NIDO FASCIA DI ETA' 1/3 anni**

### **PRANZO : 40%**

Pasta di semola gr. 50

Grana gr. 2,5 facoltativo

Secondo piatto (Vd. media)

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Verdura md. gr.100

Olio extra vergine di oliva gr. 10

Pane toscano gr. 30

frutta fresca media/dessert vedi media

### TABELLA DIETETICA per il pranzo PER I BAMBINI DELL'ASILO NIDO FASCIA DI ETÀ 1/3 ANNI

Alimenti	Q,ta' gr
Pasta di semola	40
Pane toscano	30
Verdure media	1 volta (tab. 3)
Olio e.v.o.	10
Media frutta/dessert pranzo	1 volta (tab. 4)
Media secondi piatti	1 volta (tab.2)
Parmigiano grattato	gr 2,5

### VALORI NUTRIZIONALI DEL PRANZO

Alimenti	Quantità al netto	Proteine Animali	Proteine Vegetali	Proteine totali	Lipidi	Glucidi totali	Glucidi Semplici	Calorie	fe gr	Fibra	Ca mg
<b>Totale</b>		9,12	8,83	17,94	15,90	71,42	22,16	484,38	1,96	6,56	163,84
<b>Calorie</b>		36	35	<b>72</b>	<b>143</b>	<b>268</b>	<b>83</b>	<b>483</b>			
<b>Percentuale</b>		7,56%	7,32%	<b>14,86%</b>	<b>29,65%</b>	<b>55,49%</b>	17,22%				

### Media dei secondi piatti previsti che saranno nei menù stagionali CALCOLATI SU 4 SETTIMANE Fascia di età 1-3 anni tab. 2

Alimenti	Frequenza	Quantità
<b>Carne</b>	<b>7 volte+ 2 v</b>	
Manzo	1 volta	40 gr.
Maiale	1 volta	30 gr.
Pollo petto	1 volta	40 gr.
Pollo/coscette	1 volta	40 gr.
Tacchino	1 volta	40 gr.
manzo x polp*	1 volta	35 gr.
Manzo per ragù	1 volta	15 gr,
Vitello	1 volta	40 gr,
<b>Pesce</b>	<b>4 volte</b>	

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

platessa	1 volta	60 gr.
Merluzzo s.	3 volte	60 gr.
Legumi	1 volta	Gr 40
Salumi	1 volta	
Pros. cotto	1 volta	30 gr
Formaggi	5 volte+2*	
Parmigiano	1 volta	30 gr
Ricotta vac.	1 volta	50 gr
Mozzarella	1 volta	50 gr,
Robiola fresco	1 volta	40 gr,
Mozzarella per pizza	1 volta	20gr,
Formaggio e besciamella per primi o secondi piatti*	2 volte	10 gr,
Latte ps*	2 volte	Gr 10
Uova	2volta+2*	
Uova	2 volta	50
Uova per polpette	2 volte	5 gr.

MEDIA SECONDI PIATTI STIMATA: Totale .gr	Protidi animali	Protidi vegetali	Protidi gr	Lipidi gr	Glicidi gr	Glicidi semplici gr	Kcal	Fe mgr	Fibra gr	Calcio mgr
	7,61	0,47	8,08	2,9	1,09	0,24	63	0,56	0,35	55

**I legumi non vengono riportati in tabella in quanto non vengono mai somministrati come secondo piatto nel pranzo previsto a scuola.**

\*Le patate e i legumi nel menù sono associate a primi piatti in brodo o passati di verdure per contenere l'apporto glucidico, 1 volta i legumi sono inseriti come secondo piatto

### Media dei contorni proposti nel menù tab. 3

Verdura	Frequenze	Quantità	Protidi gr.	Lipidi gr.	Glucidi gr.	Kcal	Ca mg.	Fe gr.	Fibra gr.
	20 volte								
Spinaci	1 volta	100 gr.							
Fagiolini	3 volte	100 gr.							
Carote	6 volte	100 gr.							
Patate	1 volta	80 gr.							
zucchine	2 volte	100 gr.							



## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Patate x purè	1 volta	70 gr.							
piselli	1 volta	40 gr.							
Pomodori	3 volte	80 gr.							
Zucchine	2 volta	100 gr.							
		<b>Totali</b>							
	<b>MEDIA Verdura</b>		1,36	0,22	5,2	26,59	33,52	0,62	1,91

**Media frutta/dessert proposti nel menù tab. 4  
(calcolato su varie alternative calcolate sui vari menù presentati)**

Alimenti	Frequenza	Q.tà
Frutta fresca	16	130
Yogurt intero alla frutta	3 volte	125
Budino al cioccolato/gelato	1 volta	110/40

<b>MEDIA frutta/dessert STIMATA: Totale .gr</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
	<b>0,67</b>	<b>0,21</b>	<b>0,87</b>	<b>1,36</b>	<b>14,44</b>	<b>14,44</b>	<b>71,41</b>	<b>0,01</b>	<b>2,08</b>	<b>32,44</b>

## **TABELLA DIETETICA giornaliera PER SCUOLA DELL'INFANZIA FASCIA DI ETA' 3/6 ANNI**

**TABELLA DIETETICA per il pranzo PER I BAMBINI INFANZIA FASCIA DI ETA' 3/6 ANNI**

Alimenti	Q,ta' gr
Pasta di semola	50
Pane toscano	40
Verdure media	1 volta (tab. 3)
Olio e.v.o.	10
Media frutta/dessert pranzo	1 volta (tab. 4)
Media secondi piatti	1 volta (tab.2)

# COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Parmigiano grattato	gr 2,5
---------------------	--------

## **VALORI NUTRIZIONALI DEL PRANZO**

Alimenti	Quantità al netto	Proteine Animali	Proteine Vegetali	Proteine totali	Lipidi	Glucidi totali	Glucidi Semplici	Calorie	fe gr	Fibra	Ca mg
<b>Totale</b>		10,93	11,84	22,77	17,28	90,42	22,92	587,04	2,67	8,02	166,24
<b>Calorie</b>		44	47	<b>91</b>	<b>156</b>	<b>339</b>	<b>86</b>	<b>586</b>			
<b>Percentuale</b>		7,46%	8,09%	<b>15,55%</b>	<b>26,56%</b>	<b>57,89%</b>	14,68%				

## **Media dei secondi piatti previsti nel pranzo MENÙ TAB 2 Fascia di età 3-6 anni**

<b>Alimenti</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Quantità</b>
<b>Carne</b>	<b>7 volte + 1*</b>	
Manzo	1volte	50 gr.
Maiale	1 volta	40 gr.
Pollo/petto	1 volta	50 gr.
Pollo/coscette	1 volta	50 gr.
Tacchino	1 volta	50 gr.
Manzo per polpette	1 volta	45 gr
Manzo per ragù	1 volta	20 gr
Vitello	1 volta	50 gr.
<b>Pesce</b>	<b>4 volte</b>	
platessa	1 volta	70 gr.

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Merluzzo s.	2 volte	70 gr.
Tonno	1 volta	50 gr.
<b>Salumi</b>	<b>2 volte + 1</b>	
Pros.cotto	1 volta	40 gr.
Prosc. Per involtini	1 volta	30 gr.
<b>LEGUMI</b>	<b>1 VOLTA</b>	<b>GR 45</b>
Pros. crudo	1 volta	40 gr.
<b>Formaggi</b>	<b>4 volte+3*</b>	
Parmigiano PER RISOTTO*	1 volta	15 gr
ricotta	1 volte	50 gr.
Formaggio o latte per primo o secondo	2 volte	3 gr.
Stracchino	1 volta	50 gr
Fontina per involtini (conteggio nel prosciutto)	1 volta	Gr 15
Mozz. Per pizza	1 volta	20 gr
mozzarella	1 volta	50 gr
<b>Uova</b>	<b>2 volta+2*</b>	
Uova	1 volta	n.01,5
Uova per polp*	2 volte	10 gr.
Uova per frittata	1 volta	Nr 1,5

<b>MEDIA SECONDI PIATTI STIMATA:</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
<b>Totale .gr</b>	<b>9,55</b>	<b>0,53</b>	<b>10,07</b>	<b>3,89</b>	<b>1,23</b>	<b>0,3</b>	<b>79,95</b>	<b>0,75</b>	<b>0,4</b>	<b>56,24</b>

### Media dei contorni proposti nel menù tab. 3

<b>Verdura</b>	<b>Frequenze</b>	<b>Quantità</b>
	<b>20 volte</b>	
Spinaci	2 volte	100 gr.
Fagiolini	1 volta	100 gr.
Carote	4 volte	100 gr.
Patate	1 volta	100 gr.
zucchine	1 volta	100 gr.
Patate x purè	1 volta	90 gr.
Lattuga	1 volta	25 gr.
piselli	1 volta	70 gr.

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Pomodori	3 volte	100 gr.
bietola	1 volta	100 gr.
Finocchi	2 volte	100 gr.
Legumi	2 volte	30 gr.

<b>MEDIA CONTORNI STIMATA: Totale .gr</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
		<b>2,31</b>	<b>2,31</b>	<b>0,37</b>	<b>7,16</b>	<b>2,64</b>	<b>39,48</b>	<b>0,93</b>	<b>2,35</b>	<b>36,39</b>

**Media frutta/dessert proposti nel menù tab. 4  
(calcolato su varie alternative calcolate sui vari menù )**

Alimenti	Frequenza	Q.tà
Frutta fresca	16	150
Yogurt intero alla frutta/BUDINO	1 volte	ML 125/110
gelato/crostata	3 volte	50/50

<b>MEDIA frutta/dessert STIMATA: Totale .gr</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
	<b>0,54</b>	<b>0,31</b>	<b>0,86</b>	<b>1,42</b>	<b>17,08</b>	<b>17,08</b>	<b>81,43</b>	<b>0,01</b>	<b>2,4</b>	<b>26,83</b>

## **TABELLA DIETETICA giornaliera PER SCUOLA DELLA SCUOLA PRIMARIA FASCIA DI ETA' 6 / 11 anni**

### **TABELLA DIETETICA per il pranzo PER I BAMBINI FASCIA DI ETA' 6/11 ANNI**

Alimenti	Q.ta' gr
Pasta di semola	70
Pane toscano	50
Verdure media	1 volta (tab. 3)
Olio e.v.o.	15
Media frutta/dessert pranzo	1 volta (tab. 4)
Media secondi piatti	1 volta (tab.2)
Parmigiano grattato	gr 5

### **VALORI NUTRIZIONALI DEL PRANZO**

Alimenti	Quantità al netto	Proteine Animali	Proteine Vegetali	Proteine totali	Lipidi	Glucidi totali	Glucidi Semplici	Calorie	fe gr	Fibra	Ca mg
<b>Percentuale</b>		8,22%	7,96%	<b>16,17%</b>	<b>28,91%</b>	<b>54,92%</b>	12,09%				

**Media dei secondi piatti previsti nel pranzo MENÙ TAB 2  
Fascia di età 6/11 anni**

<b>Alimenti</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Quantità</b>
<b>Carne</b>	<b>7 volte + 1*</b>	
Manzo	1 volta	70 gr.
Maiale	1 volta	60 gr.
Pollo/petto	1 volta	70 gr.
Pollo/coscette	1 volta	70 gr.
Tacchino	1 volta	70 gr.
Manzo per polpette	1 volta	65 gr
Manzo per ragù	1 volta	25 gr
Vitello	1 volta	70 gr.
<b>Pesce</b>	<b>4 volte</b>	
platessa	1 volta	90 gr.
Merluzzo s.	2 volte	90 gr.
Tonno	1 volta	60 gr.
<b>legumi</b>	<b>1 volta</b>	<b>Gr 50</b>
<b>Salumi</b>	<b>2 volte</b>	
Prosc. Per involtini	1 volta	40 gr.

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Pros. Crudo magro	1 volta	60 gr.
<b>Formaggi</b>	<b>4 volte+4*</b>	
Parmigiano PER RISOTTO*	1 volta	20 gr
parmigiano	1 volte	45 gr.
Formaggio e bescimella per primi e secondi piatti	2 volte	20 gr.
Stracchino	1 volta	60 gr
Mozz. Per pizza	1 volta	30 gr
Mozzarella/ricotta	1 volta	70 gr
Fontina per involtini*	1 volta	20 gr
<b>Uova</b>	<b>2 volta+2*</b>	
Uova	1 volta	2 nr
Uova per polp*	2 volte	10 gr.
Uova per frittata	1 volta	2 nr

<b>MEDIA SECONDI PIATTI STIMATA:</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
<b>Totale .gr</b>	<b>13,76</b>	<b>0,59</b>	<b>14,35</b>	<b>5,21</b>	<b>1,38</b>	<b>0,24</b>	<b>109,17</b>	<b>1</b>	<b>0,44</b>	<b>90</b>

### Media dei contorni proposti nel menù tab. 3

<b>Verdura</b>	<b>Frequenze</b>	<b>Quantità</b>
	<b>20 volte</b>	
Spinaci	2 volte	130 gr.
Fagiolini	1 volta	130 gr.
Carote	4 volte	130 gr.
Patate	1 volta	120 gr.
zucchine	1 volta	130 gr.
Patate x purè	1 volta	100 gr.
Lattuga	1 volta	40 gr.
piselli	1 volta	100 gr.
Pomodori	3 volte	130 gr.
bietola	1 volta	130 gr.
Finocchi	2 volte	130 gr.

COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Legumi	2 volte	35 gr.

<b>MEDIA CONTORNI STIMATA:</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
<b>Totale .gr</b>	<b>0</b>	<b>2,84</b>	<b>2,84</b>	<b>0,41</b>	<b>7,92</b>	<b>3,58</b>	<b>44,79</b>	<b>1,2</b>	<b>3,05</b>	<b>42,59</b>

**Media frutta/dessert proposti nel menù tab. 4  
(calcolato su varie alternative calcolate sui vari menù )**

Alimenti	Frequenza	Q.tà
Frutta fresca	16	150
Yogurt intero alla frutta/BUDINO	1 volte	ML 125/110
gelato/crostata	3 volte	60/60

<b>MEDIA frutta/dessert STIMATA:</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
<b>Totale .gr</b>	<b>0,51</b>	<b>0,33</b>	<b>0,83</b>	<b>1,68</b>	<b>17,27</b>	<b>17,27</b>	<b>84</b>	<b>0,02</b>	<b>2,4</b>	<b>25,80</b>

**Media SPUNTINO META' MATTINA  
Fascia di età 6-11anni**

alimenti	Frequenze	Quantità gr
<b>Pane e olio</b>	1 volta	50
<b>olio</b>		8
<b>schiciata</b>	4 volte	50
<b>Pane e cioccolata</b>	1 volta	50
		15
<b>Pane e marmellata</b>	2 volte	50
		25
<b>Yogurt intero alla frutta/budino</b>	2 volte	125/110 ML
<b>Biscotti biologici</b>	1 volta	35
<b>Frutta fresca</b>	4 volte	150
<b>Pane toscano e pr. cotto</b>	2 volte	50
		20
<b>Ciambella o mantovana casalinga</b>	2 volte	40

COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

<b>Crostata di frutta</b>	1 volta	50
<b>Pizza margherita</b>	1 volta	50

<b>MEDIA colazioni:</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
<b>Totale .gr</b>	<b>1,06</b>	<b>2,58</b>	<b>3,64</b>	<b>3,8</b>	<b>29,31</b>	<b>11,33</b>	<b>158,65</b>	<b>0,42</b>	<b>1,74</b>	<b>24,73</b>

**TABELLA DIETETICA giornaliera FASCIA DI ETA' 18/60 anni**

Tabella dietetica giornaliera  
Fascia di età 18 - 60 anni

<b>Alimenti</b>	<b>Quantità</b>	<b>Protidi gr.</b>	<b>Lipidi gr.</b>	<b>Glucidi gr.</b>	<b>Kcal</b>	<b>Calcio mg.</b>	<b>Fe gr.</b>	<b>Fibra gr.</b>
Latte p.s.	150 gr.							
Fette bis.	40 gr.							
Pasta di s.	110 gr.							
Pane "tipo 1"	140 gr.							
Media verdura	400 gr.							
Media frutta	450 gr.							
Olio di oliva	40 gr.							
Md 2° piatto su 7 giorni								
Crackers	25 gr.							
Zucchero	10 gr.							
Marmellata	30 gr.							
	<b>Tot. gr.</b>	<b>88,67</b>	<b>73,59</b>	<b>331,98</b>	<b>2263,62</b>	<b>905,49</b>	<b>12,89</b>	<b>230274</b>
	<b>Kcal. tot.</b>	<b>354,68</b>	<b>662,31</b>	<b>1244,92</b>	<b>2261,91</b>			
	<b>%</b>	<b>16</b>	<b>29</b>	<b>55</b>				

**Media settimanale dei secondi piatti**



# COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

## Fascia di età 18-60 anni

Alimenti	Quantità	Protidi gr.	Lipidi gr.	Glucidi gr.	Kcal	Calcio mg.	Fe gr.	Fibra gr.
Carne								
Manzo	100 gr.	21,50	2,40	0	108,00	6,00	2,00	0
Maiale	100 gr.	20,70	7,00	0	146,00	14,00	1,3	0
Pollo	120 gr.	27,96	0,96	0	120,00	4,80	4,80	0
Tacchino	120 gr.	28,80	1,44	0	128,40	27,60	3,00	0
	<b>Totali</b>	98,96	11,8	0	502,4	52,4	11,1	0
	<b>Media</b>	24,74	2,95	0	125,60	13,10	2,77	0
<b>4 VOLTE</b>		<b>98,96</b>	<b>11,8</b>	<b>0</b>	<b>502,4</b>	<b>52,4</b>	<b>11,1</b>	<b>0</b>
Pesce								0
Palombo	150 gr.	24,00	1,80	1,95	120,00	46,50	1,50	0
Sogliola	150 gr.	25,35	2,10	1,20	124,50	18,00	1,20	0
Tonno	80 gr.	20,16	8,08	0	153,60	5,60	1,36	0
Merluzzo surg	150 gr.	25,95	0,90	0	112,50	45,00	0	0
Halibut	150 gr	30,90	5,25	0	171,00	70,50	1,20	0
Trota	150 gr.	22,05	4,50	1,65	129,00	21,00	1,50	0
	<b>Totali</b>	148,41	22,63	4,80	810,60	206,60	6,76	0
	<b>Media</b>	24,73	3,77	0,80	135,10	34,43	1,13	0
<b>2 VOLTE</b>		<b>49,46</b>	<b>7,54</b>	<b>1,60</b>	<b>270,20</b>	<b>68,86</b>	<b>2,26</b>	<b>0</b>
Salumi								
Pros.cрудо	60 gr.	16,14	7,74	0	134,4	9	0,72	0
Pros. cotto	60 gr.	11,88	8,82	0,54	129,00	3,60	0,42	0
Mortadella	60 gr.	8,82	16,86	0,90	190,20	5,40	0,84	0
Bresaola	60 g.	19,20	1,56	0	90,60	4,20	1,44	0
	<b>Totali</b>	56,04	34,98	1,44	544,2	22,2	3,42	0
	<b>Media</b>	14,01	8,74	0,36	136,05	5,55	0,86	0
<b>1 VOLTA</b>		<b>14,37</b>	<b>8,74</b>	<b>0,36</b>	<b>136,05</b>	<b>5,55</b>	<b>0,86</b>	<b>0</b>
Formaggi								
Stracchino	100 gr.	18,50	25,10	tracce	300,00	567,00	0,30	0
Caciotta	80 gr.	19,68	23,68	0,64	294,40	424,80	0,48	0
Parmigiano	60 gr	20,10	16,86	tracce	232,20	695,40	0,42	0
Mozzarella	120 gr.	22,44	23,4	0,84	303,6	420	0,48	0
Pecorino fresco	80 gr.	20,64	25,60	0,16	313,60	485,60	0,48	0
Fontina	80 gr.	19,60	21,52	0,64	274,40	696,00	0,24	0
	<b>Totali</b>	120,96	136,16	2,28	1718,2	3288,8	2,4	0
	<b>Media</b>	20,16	22,69	0,38	286,36	548,13	0,4	0
<b>4 VOLTE</b>		<b>80,64</b>	<b>90,76</b>	<b>1,52</b>	<b>1145,44</b>	<b>2192,52</b>	<b>1,6</b>	<b>0</b>
Uova								
Uova	n.1+1/2	9,75	8,32	0,75	117,00	37,50	3,75	0
	<b>Totali</b>	9,75	8,32	0,75	117,00	37,50	3,75	0

## COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

	Media	9,75	8,32	0,75	117,00	37,50	3,75	0
2 VOLTE		19,50	16,64	1,50	234,00	75,00	7,50	0
Legumi								
Fagioli secchi	60 gr.	14,16	1,50	31,02	186,60	82,20	4,02	10,20
Piselli freschi	60 gr.	12,60	0,36	22,32	136,80	84,60	3,24	9,36
Ceci secchi	60 gr.	13,08	2,94	32,58	200,40	70,20	3,66	8,28
Lenticchie s.	60 gr.	15,00	1,50	32,40	195,00	76,20	3,06	8,22
	Totali	54,84	6,30	118,32	718,80	313,20	13,98	36,06
	Media	13,71	1,57	29,58	197,70	78,30	3,49	9,01
1 VOLTA		13,71	1,57	29,58	197,70	78,30	3,49	9,01
MEDIA TOTAL E su 7 gg		39,52	19,58	4,94	355,11	353,23	3,83	1,29

### Tabella dietetica per il pranzo Fascia di età 1 18/60 anni

Alimenti	Q,ta' gr
Pasta di semola	80
Pane toscano	70
Verdure media	1 volta (tab. 3)
Olio e.v.o.	15
Media frutta/dessert pranzo	1 volta (tab. 4)
Media secondi piatti	1 volta (tab.2)
Parmigiano grattato	Facoltativo gr 5

### VALORI NUTRIZIONALI DEL PRANZO

	Protidi animali	Protidi vegetali	Protidi gr	Lipidi gr	Glicidi gr	Glicidi semplici gr	Kcal	Fe mgr	Fibra gr	Calcio mgr
<b>Totale .gr</b>	<b>16,74</b>	<b>17,59</b>	<b>34,32</b>	<b>27,58</b>	<b>135,99</b>	<b>26,06</b>		<b>4,14</b>	<b>11,08</b>	<b>247,02</b>
<b>Calorie tot.</b>	<b>67</b>	<b>70</b>	137	248	510	98	<b>895</b>			
<b>Percentuale su calorie tot.</b>	<b>7,00%</b>	<b>8,00%</b>	<b>15,00%</b>	<b>28,00%</b>	<b>57,00%</b>	<b>11,00%</b>				

# COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

## **Media dei secondi piatti previsti nel MENÙ AUTUNNALE** Fascia di età 18-60 anni

Alimenti	Frequenze	Quantità	Protidi gr.	Lipidi gr.	Glucidi gr.	Kcal	Ca mg.	Fe gr.	Fibra gr
<b>Carne</b>	<b>9 volte + 2*</b>								
Manzo	3 volta	100 gr.							
Maiale	1 volte	80 gr.							
Pollo petto	1volte	100 gr.							
Manzo per polpette	1 volte	80 gr.							
Pollo/coscio	1 volte	100 gr.							
Vitello	1 volta								
Tacchino	1 volta	100 gr.							
Manzo ragù*	2 volte	30 gr.							
<b>Pesce</b>	<b>4 volte</b>								
Merluzzo	1 volta	80 gr.							
Merluzzo surg.	1 volta	150 gr.							
Tonno sott'olio	1 volta	80 gr.							
Palombo	1 volta	150 gr.							
<b>Affettati</b>	<b>1 volta</b>								
Pros. cotto	1 volta	70 gr.							

COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

<b>Formaggi</b>	<b>4</b> <b>volte+1*</b>								
Caciotta fresca	1 volta	80 gr.							
Stracchino	1 volta	100 gr.							
Parmigiano	1 volta	60 gr.							
Pec. fresco	1 volta	80 gr.							
Mozz. pizza*	1 volta	40 gr.							
<b>Uova</b>	<b>2 volte +2*</b>								
Uova	2 volte	N. 2							
	2 volte x croc	15 gr							
<b>MEDIA 2° PIATTI</b>			<b>17,89</b>	<b>9,79</b>	<b>0,33</b>	<b>158,19</b>	<b>132,58</b>	<b>0,82</b>	<b>0</b>

**Media dei contorni proposti nel MENÙ AUTUNNALE**  
**Fascia di età 18 - 60 anni**

<b>Verdura</b>	<b>Frequenze</b>	<b>Quantità</b>							
	<b>20 Volte</b>								
Spinaci	2 volte	200 gr.							
Fagiolini	2 volte	200 gr.							
Carote cotte	2 volte	200 gr.							
Bietola	1 volta	200 gr.							
Carote filè	1 volta	150 gr.							
Finocchi filè	2 volte	150 gr.							
Insalata	4 volte	80 gr.							
Patate	3 volte*	150 gr.							
Patate x purè	1 volta*	130 gr.							
Carote x bis	1 volta	100 gr.							
Cavolfiore x bis	1 volta	100 gr.							
Rape	1 volta	200 gr.							
		<b>Totali</b>	<b>Protidi gr.</b>	<b>Lipidi gr.</b>	<b>Glucidi gr.</b>	<b>Kcal</b>	<b>Ca mg.</b>	<b>Fe gr.</b>	<b>Fibra gr</b>
	<b>MEDIA Verdura</b>		<b>2,87</b>	<b>0,37</b>	<b>10,49</b>	<b>56,36</b>	<b>70,86</b>	<b>1,47</b>	<b>3,86</b>

**Media frutta/dessert proposti nel menù tab. 4**  
**(calcolato su varie alternative calcolate sui vari menù )**

# COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Alimenti	Frequenza	Q.tà
Frutta fresca	16	150
Yogurt intero alla frutta/BUDINO	1 volte	ML 125/110
gelato/crostata	3 volte	60/60

<b>MEDIA frutta/dessert STIMATA: Totale .gr</b>	<b>Protidi animali</b>	<b>Protidi vegetali</b>	<b>Protidi gr</b>	<b>Lipidi gr</b>	<b>Glicidi gr</b>	<b>Glicidi semplici gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>Fe mgr</b>	<b>Fibra gr</b>	<b>Calcio mgr</b>
	<b>0,51</b>	<b>0,33</b>	<b>0,83</b>	<b>1,68</b>	<b>17,27</b>	<b>17,27</b>	<b>84</b>	<b>0,02</b>	<b>2,4</b>	<b>25,80</b>