



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Lajatico, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

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

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PER ALCUNE SCUOLE UBICATE NEL TERRITORIO  
DELL'UNIONE VALDERA**

**AA.SS. 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018**

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

---

Premessa

---

Art. 1-Oggetto dell'appalto

---

Art. 2-Luoghi interessati al servizio

---

Art. 3-Durata dell'appalto

---

Art. 4-Importo a base di gara rimborsi

---

Art. 5-Rimborsi

---

Art. 6-Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze (D.U.V.R.I.)

---

Art. 7-Utenza: tipologia e dimensione presunta

---

Art. 8-Tipologia del servizio distribuzione laddove previsto

---

Art. 9-Standard minimi di qualità del servizio

---

Art. 10- Calendario per l'erogazione del servizio

---

Art. 11- Interruzione del servizio

---

TITOLO II ONERI INERENTI AL SERVIZIO

---

---

Art. 12-Deposito cauzionale definitivo

---

Art. 13-Assicurazioni

---

Art. 14-Rinuncia all'aggiudicazione

---

Art. 15-Subappalto e divieto di cessione del contratto

---

Art. 16-Spese, imposte e tasse

---

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

---

Art. 18- Consegna dei centri cottura e dei refettori

---

---

Art. 19- Manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature

---

Art. 20-Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti

---

Art. 21-Stampa menù e redazione del calendario a scalare

---

Art. 22-Collaborazione con ONLUS per la redistribuzione dei pasti non consumati

---

Art. 23-Documentazione da produrre dopo l'aggiudicazione

---

### TITOLO III PERSONALE

---

Art. 24-Continuità dei contratti

---

Art. 25-Personale

---

Art. 26-Organico

---

Art. 27-Addestramento e idoneità sanitaria

---

Art. 28-Vestiario

---

Art. 29-Igiene del personale

---

Art. 30-Rispetto delle normative vigenti

---

Art. 31-Applicazioni contrattuali

---

Art. 32-Disposizioni igienico sanitarie

---

### TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI POER LA PREPARAZIONE DIE PASTI

---

Art. 33-Caratteristiche delle derrate alimentari

---

Art. 34-Decurtazioni da applicare in caso di mancanza di prodotti biologici

---

Art. 35-Fornitura documentazione per contributi CEE/ARTEA

---

Art. 36-Documentazione attestante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta

---

Art. 37-Etichettatura delle derrate

---

Art. 38-Garanzie di qualità

---

### TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE

---

Art. 39-Igiene della produzione

---

Art. 40-Conservazione delle derrate

---

Art. 41-Riciclo

---

### TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

---

---

Art. 42-Manipolazione e cottura

---

Art. 43-Preparazione piatti freddi

---

Art. 44-Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

---

Art. 45-Pentolame per la cottura

---

Art. 46-Condimenti

---

## TITOLO VII MENÙ' PER TUTTE LE UTENZE

---

Art. 47-Menù

---

Art. 48-Menù alternativi (diete in bianco)

---

Art. 49-Diete speciali

---

Art. 50 - Diete a carattere etico o religioso

---

Art. 51 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

---

Art. 52 - Integrazione del menù in occasione Festività

---

Art. 53 - Variazione del menù

---

Art. 54 – Struttura dei menù

---

## TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

---

Art. 55-Quantità e qualità degli ingredienti

---

## TITOLO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PIATTI

---

Art. 56-Contenitori

---

Art. 57-Mezzi di trasporto

---

Art. 58-Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

---

## TITOLO X SERVIZIO DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

---

Art. 59-Prenotazione e consegna dei pasti

---

Art. 60-Norme per la somministrazione

---

Art. 61-Personale addetto alla distribuzione

---

Art. 62-Quantità in volumi e in pesi

---

Art. 63-Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

---

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

---

---

Art. 64-Prodotti per la pulizia e modalità di utilizzo dei detersivi

---

Art. 65-Modalità di pulizia dei refettori

---

Art. 66-Modalità di pulizia dei centri cottura

---

Art. 67- Interventi ordinari e straordinari

---

Art. 68- Divieti

---

Art. 69- Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

---

Art. 70- Pulizie esterne ai centri di cottura

---

Art. 71- Rifiuti

---

Art. 72- Servizi igienici

---

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

---

Art. 73-Disposizioni in materia di sicurezza

---

Art. 74-Impiego di energia

---

Art. 75-Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

---

Art. 76-Piano di evacuazione

---

Art. 77-Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

---

Art. 78-Pulizia di impianti e attrezzature

---

## TITOLO XIII CONTROLLO DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

---

Art. 79-Diritto di controllo della Stazione Appaltante

---

Art. 80-Organismi preposti al controllo

---

Art. 81-Commissione Mensa

---

Art. 82-Metodologia del controllo qualità

---

Art. 83-Blocco delle derrate

---

Art. 84-Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)

---

Art. 85-Conservazione campioni

---

Art. 86-Rilievi dei tecnici

---

Art. 87-Contestazioni

---

Art. 88-Rilievi all'impresa aggiudicataria

---

## TITOLO XIV PENALI

---

Art. 89-Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti

---

---

TITOLO XV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA  
ESPRESSA

---

Art. 90-Ipotesi di risoluzione dl contratto

---

Art. 91-Foro competente

---

TITOLO XVI PREZZI E PAGAMENTI

---

Art. 92-Prezzi

---

Art. 93-Revisione prezzi

---

Art. 94-Liquidazioni

---

Art. 95 Tracciabilità dei flussi finanziari

---

TITOLO XIX IMMOBILI

---

Art. 96-Consegna dei locali all'impresa

---

Art. 97-Divieto di variazione della destinazione d'uso

---

Art. 98-Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili

---

Art. 99-Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

---

TITOLO XX NORME FINALI

---

---

Art. 100-Richiamo alla legge e altre norme

---

Art. 101-Allegati

---

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA E DI MENSE SCOLASTICHE PER ALCUNE SCUOLE UBICATE NEL  
TERRITORIO DELL'UNIONE VALDERA

AA.SS. 2015/2016 2016/2017 e 2017/2018

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

**PREMESSA**

Al fine di rendere comprensibili alcune definizioni presenti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, occorre fare alcune precisazioni iniziali.

L'Area Socio Educativa dell'Unione Valdera è composta da una struttura centrale e da subaree:

- Bientina
- Buti
- Calcinaia
- Capannoli
- Casciana Terme Lari
- Chianni
- Lajatico
- Palaia
- Peccioli
- Ponsacco
- Pontedera
- Santa Maria a Monte
- Terricciola

Ogni zona ha un proprio Responsabile, Unità Organizzativa Territoriale (U.O.T.) ed è suddivisa, a livello locale, in Unità Organizzative Referenti Comunali (U.O.R. Comune), presenti all'interno dei singoli uffici comunali (prima definiti "Uffici Scuola Comunali").

Le zone di Bientina, Chianni, Lajatico e Palaia non hanno un proprio Responsabile, ma fanno capo direttamente all'Unione Valdera; anch'esse, però, a livello locale sono suddivise in Unità Organizzative Referenti Comunali (U.O.R. Comune), presenti all'interno dei singoli uffici comunali (prima definiti "Uffici Scuola Comunali").

**Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione di una parte del servizio di refezione scolastica per alcune scuole e asili nido che si trovano nel territorio della Valdera.

L'appalto è diviso in n. 3 Lotti:

**Lotto n. 1:** l'affidamento in gestione di una parte del *servizio di refezione scolastica* destinato agli alunni di alcune scuole e asili nido di **Capannoli, Ponsacco e Palaia** e al personale scolastico operante nei plessi scolastici;

**Lotto n. 2:** l'affidamento in gestione di una parte del *servizio di refezione scolastica* destinato agli alunni di alcune scuole e asili nido di **Ponsacco** e al personale scolastico operante nei plessi scolastici.

**Lotto n. 3:** l'affidamento in gestione di una parte del *servizio di refezione scolastica* destinato agli alunni di alcune scuole e asili nido di **Pontedera** e al personale scolastico operante nei plessi scolastici.

In particolare il servizio di refezione, che l'impresa deve realizzare a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, è così sintetizzabile:

### **Lotto n. 1: Comuni di Capannoli, Palaia e Ponsacco**

#### **Per i Comuni di Capannoli e Ponsacco**

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere presso il Centro cottura di Capannoli;
- Il trasporto mediante il sistema del legame misto in multiporzione o monoporzione in caso di diete speciali dal Centro Cottura ai refettori nonché la consegna dei pasti e delle stoviglie presso i locali di consumo, compreso gli asili nido;
- L'allestimento dei tavoli nei refettori scolastici delle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie;
- La somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'Infanzia e Primarie;
- la pulizia ed il lavaggio dei piatti presso i refettori e presso la sede del centro cottura;
- la pulizia e la sanificazione del Centro cottura e dei refettori, ad eccezione dei refettori degli asili nido, nonché il ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio, come meglio specificato all'art. 65;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- La fornitura dello spuntino durante la mattina nonché la preparazione e/ola fornitura della merenda pomeridiana per le scuole dell'infanzia del Comune di Capannoli.

L'impresa aggiudicataria potrà produrre nel **Centro Cottura di Capannoli** pasti per scuole o asili nido diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa comunicazione scritta alla Stazione Appaltante e autorizzazione da parte di quest'ultima.

L'I.A. è tenuta a svolgere il servizio di ristorazione o una parte di esso con preparazione dei pasti presso il Centro Cottura di Capannoli per utenze esterne che potranno essere individuate dall'Ente, se richiesto dalla Stazione Appaltante.

Resta inteso che la Stazione Appaltante deve essere costantemente aggiornata circa il numero dei pasti prodotti nel Centro Cottura di Capannoli per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato.

L'I.A. si rende disponibile a fornire all'Amministrazione Comunale di Capannoli colazioni di lavoro, rinfreschi in occasione di iniziative organizzate dalla stessa Amministrazione, ad un prezzo congruo.

#### **Per il Comune di Palaia**

1. La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in

base al numero di presenze giornaliere presso i centri cottura ubicati all'interno delle scuole;

2. L'allestimento dei tavoli nei refettori scolastici delle scuole;
3. La somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'Infanzia;
4. la pulizia ed il lavaggio dei piatti;
5. la pulizia e la sanificazione dei Centri cottura e dei refettori, nonché il ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio, come meglio specificato all'art. 65;
6. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
7. La preparazione e distribuzione della merenda.

### **Lotto n. 2: Comune di Ponsacco**

1. La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere presso i centri cottura (Cucina Val Di Cava, Cucina Le Melorie, Cucina Camugliano);
2. Il trasporto dei pasti prodotti in gestione diretta dal Comune di Ponsacco nella cucina centralizzata di Via Machiavelli, mediante il sistema del legame misto in multiporzione o monoporzione in caso di diete speciali ai refettori delle scuole: Primaria Giusti, Infanzia Borghi, Infanzia Machiavelli e Infanzia Giusti.
3. L'allestimento dei tavoli nei refettori scolastici delle scuole;
4. La somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di primo grado;
5. la pulizia ed il lavaggio delle stoviglie, delle posate, bicchieri, caraffe e quant'altro sia utilizzato per la distribuzione dei pasti e delle bevande;
6. la pulizia e la sanificazione dei Centri cottura in appalto e dei refettori, nonché il ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio, come meglio specificato all'art.65;
7. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
8. Il monitoraggio costante di infestanti e roditori, con gli eventuali interventi di derattizzazione occorrenti.
9. Eventuali pulizie straordinarie in relazione a ristrutturazione e/o ampliamenti di cucine e refettori.
10. Tutte le operazioni di pulizia, ossia detersione, disincrostazione, disinfezione, disinfestazione derattizzazione devono essere riportate nel manuale di autocontrollo della ditta, con le apposite schede di registrazione.

### **Lotto n. 3: Comune di Pontedera:**

#### **Gestione Cucina dell'asilo nido "La Coccinella"**

- Per il nido "La Coccinella" di via Indipendenza, il Comune mette a disposizione la propria Cucina (struttura e attrezzature escluso stoviglie e carrelli portavivande), che l'affidatario dovrà utilizzare per la produzione, anche parziale, dei pasti. I costi relativi alle utenze e alla manutenzione ordinaria della struttura e delle attrezzature, ivi compresi gli arredi, saranno

a carico dell'affidatario. Verrà effettuato un calcolo dei consumi della cucina ai fini del rimborso nella misura del 3,5%, sul consumo di energia elettrica, gas, e acqua.

- E' a carico della ditta appaltatrice l'adeguamento del locale cucina nel rispetto della normativa vigente dietro la presentazione di un progetto costituito da tre copie cartacee e una copia in formato digitale su CD-ROM di tutti gli elaborati firmati digitalmente dal tecnico incaricato, abilitato e iscritto al rispettivo Ordine Professionale.

Sarà cura della ditta appaltatrice sulla base del progetto presentato adeguare gli impianti: elettrico, idrico e di scarico, nel rispetto della legge vigente e la ristrutturazione dell'ambiente dal punto di vista igienico e antincendio.

La ditta appaltatrice una volta completati i lavori, dovrà fornire all'Amministrazione Comunale e/o Unione Valdera tre copie cartacee e una copia in formato digitale su CD-Rom di tutti gli As-Built per gli impianti, con le relative documentazioni di manutenzione e le certificazioni firmate. Si allega la planimetria e le foto del locale cucina.

Il servizio di gestione dell'asilo nido "La Coccinella" consiste nelle seguenti principali attività:

- acquisto e stoccaggio dei prodotti alimentari;
- preparazione dei pasti adottando il menù degli asili nido comunali per i bambini iscritti;
- somministrazione dei pasti presso le sezioni;
- Preparazione della merenda (frutta, dolce casalingo, latte e biscotti ecc..)
- Assistenza da parte del personale di cucina al momento del pranzo e se si verifica anche durante la giornata a richiesta delle educatrici;
- Apertura del nido alle ore 7,30, con termine del servizio alle ore 15,00 dopo aver preparato la merenda
- Attività di apertura durante la giornata della porta d' ingresso e se si verifica la necessità di rispondere alle telefonate;

Integrano l'appalto ulteriori servizi accessori al servizio di refezione, tra i quali:

- espletamento delle procedure di autocontrollo, ai sensi della normativa di igiene e sicurezza alimentare, con presa in carico diretta delle competenze di cui alla normativa vigente (piano di autocontrollo);
- acquisto di prodotti di pulizia, prodotti cartacei, stoviglie (i bicchieri per gli asili nido dovranno essere in materiale infrangibile "Melamina"), piccoli utensili;
- ritiro e lavaggio dalle sezioni delle stoviglie e carrelli impiegati per il trasporto dei pasti;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti (mediante servizio "porta a porta"),
- registrazione del numero dei pasti a carico della ditta affidataria tramite compilazione di apposite schede;
- interventi di manutenzione ordinaria.

E' prevista la fornitura di prodotti alimentari per allestimento di due feste l'anno (Natale e fine anno educativo da concordare con l'A.C.)

I lavori di ristrutturazione della cucina sopra descritti sono a carico dell'I.A..

**Per tutte le altre scuole è a carico dell 'I.A. la:**

- Fornitura delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei pasti (merende comprese nelle scuole dove è previsto il progetto), e dei materiali accessori, nonché dei prodotti occorrenti per la detersione e la disinfezione delle cucine, delle attrezzature, delle stoviglie e del tovagliato, dei refettori e dei relativi locali di servizio. La fornitura riguarda i bambini

ed le educatrici degli Asili Nido, delle Scuole dell'Infanzia, primarie e secondarie, il personale docente e non docente autorizzato delle scuole successivamente elencate. Il costo per il progetto "merenda di mezza mattina" per le scuole primarie con cinque rientri alla settimana è da concordare con l'Unione Valdera.

- Organizzazione e gestione completa del servizio di produzione e distribuzione pasti presso alcune cucine (di seguito riportate), consistente oltre che nella fornitura delle derrate e dei materiali accessori, nello stoccaggio delle stesse, nelle operazioni di preparazione, di cottura e di distribuzione dei pasti e delle merende (nelle scuole per le quali è richiesto il servizio). Nel servizio sono comprese le operazioni di apparecchiatura, sparcchiamento, pulizia e sanificazione dei refettori, delle cucine e dei locali annessi, il lavaggio delle attrezzature da cucina, delle stoviglie, delle pentole e del tovagliato presso i locali mensa. E' a carico dell'I.A la fornitura e l'integrazione di stoviglie, pentole e attrezzature da cucina necessari al buon funzionamento del servizio, così come la manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature. Le modalità di svolgimento del servizio sono di seguito riportate.
- Il trasporto mediante il sistema del legame misto in multiporzione o monoporzione in caso di diete speciali dai Centri Cottura ai refettori non ubicati nello stesso immobile degli stessi nonché la consegna dei pasti e delle stoviglie presso i locali di consumo. Le scuole servite con pasti veicolati sono:
  - la scuola primaria di La Rotta
  - la scuola dell'Infanzia De Gasperi,
  - la scuola dell'infanzia di Santa Lucia, per questa scuola è previsto solo il trasporto dei pasti con sporzionamento e riassetto del refettorio e del locale di appoggio per lo sporzionamento. La preparazione dei pasti e il lavaggio dei contenitori viene effettuata dalla cucina della scuola di Madonna dei Braccini con gestione diretta della Stazione Appaltante.
  - la scuola dell'infanzia Pegaso, presso la scuola primaria De Amicis
  - la scuola primaria De Amicis,
  - la scuola primaria Dante
  - la scuola primaria Saffi
  - Scuola secondaria di primo grado Curtatone e Montanara

L'I.A. quotidianamente, mediante proprio personale, si dovrà occupare della rilevazione delle presenze (alunni/adulti), anche avvalendosi di appositi strumenti di rilevazione informatici. Mensilmente tali presenze dovranno essere trasmesse all'Ufficio Pubblica Istruzione sotto forma di report, suddiviso per: scuola/struttura -sezione-alunni e adulti (cognome e nome). Il report dovrà essere adeguatamente compilato in ogni sua parte, compreso la colonna dei totali mensili.

Per **tutti i Lotti** il servizio comprende anche:

- La fornitura di pentole, contenitori gastronorm e quant'altro necessario alla produzione dei pasti ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature di tale tipologia usurate e giudicate non riparabili; in tal caso le attrezzature sostituite al termine dell'appalto rimarranno di proprietà comunale.
- La fornitura di stoviglie, carrelli e utensili necessari per la distribuzione dei pasti, salvo quelli già esistenti presso i refettori.

- La fornitura di piatti in porcellana, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile, tovaglie e tovagliette monouso, caraffe con coperchio nelle scuole dove è attivo il progetto "Acque in Caraffa" o simili, salvo quelli già esistenti.
- L'eventuale fornitura di pasti per i Centri estivi organizzati dalle Amministrazioni Comunali con modalità che saranno specificate.

**Non è consentito l'uso delle stoviglie in plastica, nel rispetto della L.R. n. 25/1998. Sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:**

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

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

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

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

#### **LOTTO N. 1**

##### **Comuni di Capannoli, Palaia e Ponsacco:**

##### **Comune di Capannoli**

- Il Centro di Produzione Pasti è ubicato a Capannoli in Via Morandi , n. 7
- La dislocazione dei luoghi di consumo pasti è la seguente:
- Asilo nido comunale "Il gatto con gli stivali" Via Berlinguer, n. 17 -Capannoli
- Scuola dell'Infanzia di Capannoli Via Togliatti, n. 17 – Capannoli
- Scuola dell'infanzia "Asilo S. Cuore" Via II Ottobre, n. 3 – Santo Pietro Belvedere
- Scuola primaria Carducci Via Vignoli, n. 45 – Santo Pietro Belvedere

##### **Comune di Ponsacco:**

Per lo svolgimento di tutte le attività descritte all'art. 1:

- Scuola Primaria Mascagni dislocata all'Istituto Comprensivo Niccolini di Ponsacco, Via Melegnano 107;
- Scuola Primaria Le Melorie, Via Gabbiano n. 4
- Asilo Nido Albero Azzurro, Piazza Caduti di Cefalonia e Corfù 2

##### **Comune di Palaia**

- Scuola dell'Infanzia di Forcoli
- Scuola dell'Infanzia di Montefoscoli

**LOTTO N. 2 – Comune di Ponsacco:**

- Scuola dell'Infanzia Val di Cava, Via 2 Giugno 20
- Scuola Primaria Val di Cava, Via 32 Giugno 20
- Scuola dell'Infanzia Le Melorie, Via Gabbiano 2
- Scuola dell'Infanzia Camugliano, Via Camugliano 52
- Scuola dell'Infanzia Machiavelli, Via Machiavelli 4
- Scuola Primaria Giusti, Via Giusti 38
- Scuola dell'Infanzia Giusti
- Scuola dell'infanzia Borghi, via Carducci 2

**LOTTO N. 3 – Comune di Pontedera:**

- Scuola dell'Infanzia La Rotta via Caprera
- Scuola dell'infanzia Maltagliata via Indipendenza
- Scuola primaria Maltagliata via Indipendenza
- Scuola media Maltagliata via Indipendenza
- Asilo nido La Rotta via Caprera
- Asilo Nido "La Coccinella" di via Indipendenza
- Scuola primaria Saffi
- Scuola primaria De Amicis
- Scuola primaria Dante
- Scuola media Curtatone e Montanara (stesso plesso della scuola primaria Saffi)
- Scuola media Pacinotti
- Scuola dell'infanzia Pegaso (stesso plesso della scuola primaria De Amicis)
- Scuola dell'infanzia di Santa Lucia
- Scuola Primaria La Rotta via Zara
- Scuola dell'Infanzia Morandi via Morandi Pontedera
- Scuola dell'Infanzia De Gasperi Pontedera
- Scuola dell'Infanzia Piazza Donna Paola Piaggio Pontedera
- Asilo nido Piazza Donna Paola Piaggio Pontedera
- Scuola dell'Infanzia Diaz Pontedera
- Scuola Primaria Pascoli via Diaz Pontedera

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

**Art. 3– Durata dell'appalto**

Il contratto riguarderà gli aa.ss. 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018 e potrà essere rinnovato per gli aa.ss. 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021, anche con rinnovi di un singolo anno scolastico,

mediante provvedimento motivato.

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

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

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

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

L'importo a base di gara per il servizio di refezione scolastica è calcolato sulla base di un costo unitario a pasto a base di gara, diverso per ogni Comune in quanto diversa è la tipologia del servizio richiesto e l'ammontare dell'utenza, individuato in:

##### **Lotto n. 1**

###### **Comuni di Capannoli, Palaia e Ponsacco:**

- **€ 5,14 (cinque/14)** iva esclusa a pasto per il Comune di Capannoli
- **€ 0,52 (zero/52)** iva esclusa per ogni merenda del Comune di Capannoli
- **€ 4,07 (quattro/07)** iva esclusa per il nido del Comune di Capannoli
- **€ 6,42 (sei/quarantadue)** iva esclusa a pasto per il Comune di Ponsacco
- **€ 7,80 (sette/ottanta)** iva esclusa a pasto per il Comune di Palaia

##### **Lotto n. 2**

###### **Comune di Ponsacco:**

- **€ 5,92 (cinque/92)** iva esclusa a pasto per le Scuole Infanzia Val di Cava, Primaria Val di Cava, Infanzia Le Melorie, Infanzia Camugliano
- **€ 2,22 (due/22)** iva esclusa a pasto per la veicolazione dei pasti ed il servizio presso i refettori per le Scuole Infanzia Giusti, Infanzia Machiavelli, Primaria Giusti, Infanzia Borghi:

##### **Lotto n. 3 - Comune di Pontedera**

- **€ 5,85 (cinque/85)** iva esclusa a pasto per tutte le scuole ad esclusione della scuola dell'Infanzia Santa Lucia
- **€ 1,90 (uno/90)** iva esclusa a pasto per la veicolazione dei pasti e il servizio presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia Santa Lucia
- **€ 0,50 (zero/50)** iva esclusa a merenda
- **€ 270,00 (duecentosettanta/00)** iva esclusa al giorno per il nido La Coccinella

Nelle scuole dove sarà attivo il Progetto Acqua in Caraffa o simili, il prezzo del pasto sarà diminuito di € 0,02.

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

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

L'appalto potrà essere esteso, nei limiti della normativa vigente, anche in maniera parziale ad altri Comuni della Valdera ad un prezzo da concordare tenendo conto del prezzo di aggiudicazione che risulterà dallo svolgimento della gara.

### **Art. 5 - Rimborsi**

Per ogni pasto preparato presso il Centro Cottura di Capannoli (**Lotto n. 1**) non destinato a scuole o asili nido pubblici del Comune di Capannoli, comprese le scuole di Ponsacco previste dal presente Capitolato e altre che potranno essere individuate successivamente, l'impresa aggiudicataria corrisponderà alla Stazione appaltante un rimborso di € 0,50 a pasto.

I pagamenti saranno effettuati mensilmente a fronte di regolare fattura emessa dalla Stazione appaltante.

### **Art. 6 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze (D.U.V.R.I.)**

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

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

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

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

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

### **Art. 7 - Utenza: tipologia e dimensione presunta**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole e degli asili nido indicati, nonché dal personale scolastico autorizzato al consumo del pasto e operante presso i plessi e, per il centro Produzione Pasti di Capannoli, anche per eventuali utenti esterni convenzionati.

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

La medesima tabella indica in dettaglio il numero presunto di pasti, calcolato moltiplicando il numero medio giornaliero dell'utenza (alunni e/o adulti, stimato sulla base dell'andamento delle prenotazioni dei pasti nell'a.s. 2014/2015) per i giorni presunti di erogazione del servizio. Il numero di pasti indicato ha pertanto valore indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante.

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

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

In ogni caso, il numero dei pasti in relazione ai quali la stazione appaltante liquiderà il corrispettivo previsto, saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati. Analogamente, per il Nido La Coccinella (**Lotto n. 3**) i giorni in relazione ai quali la stazione appaltante liquiderà il corrispettivo, saranno quelli in cui è stato effettivamente svolto il servizio.

Il numero dei pasti del Centro Cottura di Capannoli (**Lotto n. 1**) potrà inoltre subire variazioni nel caso di ulteriori utenti esterni che si avvarranno dei pasti preparati dal Centro Cottura.

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

**N.B.** Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione in misura del 20% annuo) non dà luogo a variazioni del prezzo contrattuale. Alla fine di ogni anno scolastico sarà verificato il numero dei pasti consumati al fine di monitorare l'andamento dell'appalto in modo da monitorare. Nel caso vi sia una variazione del numero dei pasti che incida in misura superiore al 20% sull'importo contrattuale del lotto, sarà rideterminato il costo del pasto tenendo conto dell'incidenza dei costi fissi sullo steso. Lo stesso vale per il costo giornaliero relativo al nido La Coccinella (**Lotto n. 3**).

La data di termine del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

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

### **Art. 8 – Tipologia del servizio distribuzione laddove previsto**

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

### **Art. 9 - Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

### **Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per un totale di circa 44 settimane per gli asili nido (circa 220 giorni), 32 settimane per la scuola primaria e per quella secondaria di primo grado (circa 160 giorni) e 34 per la scuola dell'infanzia (circa 170 giorni). Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente:

inizio / termine

1 settembre – 31 luglio asili nido

15 settembre 30 giugno scuole dell'infanzia

15 settembre 15 giugno scuole primarie

Su richiesta dei Comuni potrà essere prevista nei mesi di giugno e/o luglio la fornitura ai Centri estivi.

Per il Centro di produzione pasti di Capannoli (**Lotto n. 1**) nel caso di convenzione con utenze diverse da quelle scolastiche il Centro potrà avere una apertura annuale con orari e calendario diversificati rispetto ai calendari scolastici. Nel caso di forniture per eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale il Centro potrà avere un'apertura straordinaria anche nei giorni di sabato/domenica.

L'Asilo Nido La Coccinella (**Lotto n. 3**) terminerà il 30 giugno.

### **Art.11 - Interruzione del servizio**

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

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

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con i Comuni. In tal caso dovrà essere fornito un cestino della stessa composizione del cestino per le gite che sarà addebitato in misura pari al 60% del costo del pasto.

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

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

c) *Interruzione temporanea del servizio per guasti*

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e le Amministrazioni Comunali, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

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

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

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

## **TITOLO II**

### **ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

#### **Art.12 - Deposito cauzionale definitivo**

La ditta aggiudicataria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato deve costituire all'atto della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale al netto di IVA.

Detto deposito potrà essere costituito mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicurative autorizzate e dovranno essere inserite

nel testo del documento comprovante il deposito cauzionale, le condizioni particolari con le quali l'Istituto bancario o l'assicurazione:

- in caso di escussione della polizza, si obbligano a pagare a semplice richiesta dell'Unione Valdera, entro 15 giorni dalla ricezione della stessa, senza che possa essere eccepita dal fideiussore alcuna riserva o eccezione anche in caso di opposizione del debitore o di terzi aventi causa o di pendenza di contenzioso, e ciò in espressa deroga a quanto previsto dall'art. 1945 del Codice Civile;
- rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile e a qualsiasi eccezione nei confronti di detta richiesta di pagamento e ciò anche in deroga all'art. 1945;
- rinuncia al termine di cui all'art. 1957 del codice civile;
- non potrà opporre all'ente garantito l'eventuale mancato pagamento delle rate di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. (art. 113 D. Lgs. N. 163/2006).

Il deposito cauzionale dovrà essere fatto entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'esito della gara e comunque prima della stipulazione del contratto.

Tale deposito dovrà restare vincolato fino al termine dello svolgimento del servizio.

La cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle somme che l'Unione Valdera dovesse eventualmente spendere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo, per l'Unione Valdera, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la somma dovesse risultare insufficiente.

Nel caso in cui l'Unione Valdera durante l'esecuzione del contratto avesse dovuto avvalersi di tutto o in parte della cauzione, l'appaltatore è obbligato a reintegrarla. In caso di mancata reintegrazione la cauzione potrà essere ricostituita d'ufficio, a spese dell'appaltatore, mediante prelievo dell'importo occorrente dal corrispettivo di appalto, previo avviso scritto da comunicare alla ditta.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo del 75% dell'importo garantito, da effettuare alla fine di ogni anno scolastico. L'ammontare residuo del 25% è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità.

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

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

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

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivatagli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna all'A.C., delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'I.A. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.A. La polizza deve

prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.

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

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 8.000.000,00 (otto milioni) per ogni sinistro e per ogni anno assicurativo.

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

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

Prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative.

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

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

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

Il soggetto affidatario ha facoltà di subappaltare parte della fornitura e del servizio oggetto del presente capitolato nei limiti del 30% dell'importo contrattuale complessivo a norma e nei limiti di quanto previsto dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006.

In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto affidatario di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato al subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

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

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

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

Sono altresì a carico dell'I.A. le spese per le utenze telefoniche, dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas dei centro cottura.

Per quanto riguarda il **Lotto n. 1** sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- tutti contratti necessari al regolare funzionamento del Centro (telefono, gas e/o metano, acqua, energia elettrica, etc) e la relativa volturazione delle utenze del centro di produzione pasti di Capannoli;

- le spese per gli adempimenti previsti dall'art. 2, comma 461, della Legge 24 dicembre 2007 n. 244 (redazione e pubblicizzazione di una "Carta della qualità dei servizi" e monitoraggio permanente del rispetto di quanto in essa stabilito).

Per quanto riguarda le cucine ubicate nel Comune di Palaia, non essendo possibile una contabilizzazione separata delle utenze, i consumi di cui sopra saranno quantificati in misura forfaiaria del 3,5% del costo del pasto. Pertanto, il costo a pasto che sarà addebitato in fattura dovrà essere già decurtato della somma del 3,5%.

Relativamente alle cucine ubicate nel Comune di Ponsacco non essendo possibile una contabilizzazione separata delle utenze, i consumi di cui sopra saranno quantificati nella in misura forfaiaria del 3,5% del costo del pasto. Pertanto, il costo a pasto che sarà addebitato in fattura dovrà essere già decurtato della somma del 3,5%.

Per il **Lotto n. 2** relativamente alle cucine ubicate nel Comune di Ponsacco non essendo possibile una contabilizzazione separata delle utenze, i consumi di cui sopra saranno quantificati nella in misura forfaiaria del 3,5% del costo del pasto. Pertanto, il costo a pasto che sarà addebitato in fattura dovrà essere già decurtato della somma del 3,5%.

Per il **Lotto n. 3** relativamente alle cucine ubicate nel Comune di Pontedera, non essendo possibile una contabilizzazione separata delle utenze, i consumi di cui sopra saranno quantificati in misura forfaiaria del 3,5% del costo del pasto. Pertanto, il costo a pasto che sarà addebitato in fattura dovrà essere già decurtato della somma del 3,5%. Nessuna decurtazione dovrà essere effettuata per i pasti destinati alla Scuola dell'Infanzia Santa Lucia, preparati nel centro cottura della Stazione Appaltante.

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

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

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

### **Art. 18 - Consegna dei centri cottura e dei refettori**

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

### **Art. 19 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature**

Sono a carico dell'Impresa la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria, manutenzione ordinaria delle attrezzature (incluse le lavastoviglie, apparecchi erogatori acqua potabile del centro cottura e dei refettori). Spettano altresì all'IA sostituzioni di attrezzature o nuovi acquisti che si ritengano necessari. I MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti) che sranno acquistati dovranno possedere il certificato di conformità alla legislazione vigente rilasciato dal fornitore del prodotto. Il certificato dovrà essere mantenuto accluso al manuale di autocontrollo.

L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. e all'Unione Valdera prima dell'inizio del servizio.

### **Art. 20 - Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti**

Sono a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali quali imbiancatura, sostituzione di lampade al neon e non, piccole riparazioni di porte e finestre e retine, ecc. dei Centri Cottura, compresi i locali dei servizi igienici e degli spogliatoi annessi alla cucina.

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

Sono a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria degli impianti esistenti, riparazioni, perdite di acqua, ecc. Sono a carico dell'IA la manutenzione straordinaria degli impianti che si rendono necessari, dovuti all'usura o alla necessità di interventi migliorativi.

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di manutenzione ordinaria presentato in sede di gara da presentare prima della stipula del contratto, annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

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

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

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

In particolare, per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature delle cucine (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali, avvalendosi di ditte specializzate e comunicate alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione ai Centri cottura (compresi mobili e arredi) non sia più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione all'U.O.T. o alla U.O.R. Comune, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. L'U.O.T. o l'U.O.R. Comune, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tener conto delle indicazioni dell'U.O.T. o alla U.O.R. Comune e uniformarsi ad esse.

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

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

Relativamente alla cucina del nido di via Indipendenza "La Coccinella" di Pontedera si richiedono i lavori di ristrutturazione come descritto all'art. 1 del presente capitolato.

### **Art. 21 - Stampa menù e redazione calendario a scalare.**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- a stampare e distribuire agli utenti il menù primaverile ed invernale.
- a redigere il calendario a scalare del menù prima dell'inizio dell'anno scolastico per il Comune di Capannoli, Pontedera e di Ponsacco.

#### **Art. 22 - Collaborazione con ONLUS per la redistribuzione dei pasti non consumati.**

La Ditta aggiudicataria si impegna a collaborare con ONLIS indicate dalla Stazione Appaltante, per effettuare la distribuzione dei pasti non distribuiti e non consumati nelle mense scolastiche.

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

La ditta aggiudicataria entro 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto, dovrà trasmettere all'Unione Valdera la documentazione ai sensi dell'art. 38 del D.L.gs 163/2006 ed inoltre:

- a) la documentazione attestante il deposito della cauzione definitiva, come previsto dall'art. 12 del presente capitolato;
- b) Polizze assicurative di cui all'art. 13 del presente capitolato
- c) nominativo e complete generalità, recapiti telefonici del Referente responsabile del servizio cui fare riferimento nel corso dell'appalto in parola.
- d) nominativo, complete generalità del Responsabile del Piano di Autocontrollo per quanto attiene all'appalto in questione ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
- e) l'elenco del personale addetto impiegato nell'esecuzione dell'appalto, con l'indicazione del luogo di svolgimento del lavoro e le relative mansioni, le complete generalità, nonché la qualifica rivestita da ciascuno di essi e il monte ore giornaliero e settimanale.
- f) polizza fidejussoria del 10% dell'importo contrattuale netto, o di altra percentuale secondo quanto previsto dall'art. 113, comma 1, del D. Lgs. 113/2006.
- g) Piano di autocontrollo, di cui la ditta dovrà dotarsi.
- h) Copie della Notifica dell'Attività Alimentare
- i) Contratto di assistenza con tecnici specializzati non facenti parte dell'organico della ditta e se non presentato nell'offerta tecnica.
- l) Calendario di manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli immobili offerto in sede di gara

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

### **TITOLO III PERSONALE**

#### **Art. 24 - Continuità dei contratti**

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

Stazione appaltante, deve consegnare alla stessa le fotocopie conformi dei fogli presenza degli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nella fornitura dei pasti e nel servizio richiesto dal presente capitolato.

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

Ogni servizio di gestione inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa salvo per il **Lotto 1** ove la stazione appaltante mette a disposizione presso il centro cottura n. 1 n. 1 unità di personale. Sono ammesse eccezioni solamente per i servizi dati in subappalto come previsto dall'art. 15.

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

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Deve possedere gli attestati, non scaduti, relativi alla normativa "HACCP", ai sensi del Reg.CE n.852/20014 e successive modifiche e integrazioni, nonché relativi alla celiachia. Deve altresì essere formato adeguatamente sulle buone prassi igieniche, attuando correttamente quanto prescritto dal manuale aziendale di autocontrollo, come ulteriormente specificato all'art. 27.

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

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

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

### **Art. 26 - Organico**

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

Per il **Lotto n. 1** la stazione appaltante mette a disposizione della Ditta aggiudicataria n. 1 unità lavorativa presso il Centro di produzione pasti di Capannoli, con mansioni di aiuto-cuoca con un monte ore settimanali pari a 36 ore. Gli oneri economici sono a carico della Stazione Appaltante.

Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione del servizio l'unità lavorativa messa a disposizione della Stazione Appaltante dovesse venir meno per scelta dell'Amministrazione, la Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrarla con proprio personale.

La sostituzione del personale messo a disposizione dalla Stazione Appaltante, darà luogo a rimborso all'impresa aggiudicataria degli oneri economici derivanti, calcolati sulla base del C.C.N.L. di settore, sulla base del numero di ore settimanali per ogni unità lavorativa e con fatturazione separata.

Per il personale messo a disposizione dalla Stazione Appaltante, alla Ditta aggiudicataria compete il coordinamento dello stesso all'interno delle attività di ristorazione. Eventuali interventi disciplinari potranno essere presi solo ed esclusivamente dai competenti uffici della Stazione appaltante, così come per quanto riguarda la concessione di ferie e permessi, le quali saranno concesse previo accordi tra la Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante.

I relativi nominativi, nel rispetto della legge sulla privacy, saranno forniti esclusivamente all'Impresa che risulterà aggiudicataria.

Nel periodo di chiusura estiva delle scuole, l'unità lavorativa messa a disposizione dalla stazione appaltante, potrà essere a disposizione della stessa Stazione Appaltante senza che niente sia docuto alla Ditta aggiudicataria.

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

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

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate alla Stazione Appaltante per l'approvazione formale, senza la quale non si può procedere ad alcuna variazione.

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

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

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

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

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

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

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

L'Impresa deve garantire a tutto il personale, che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, sia a livello di produzione che di distribuzione adeguata formazione documentata e aggiornamento sulle tecniche di manipolazione degli alimenti in linea con il **Pacchetto Igiene** (Reg. CE 178/02, Regolamento CE 852/04, Regolamento CE 853/04, Regolamento CE 854/04, Regolamento CE 882/04). Questa formazione specifica, permanente e documentata è individuata dalla Regione Toscana come uno degli strumenti di controllo finalizzati all'accertamento della qualità igienico-sanitaria, come da Legge Regionale n. 24 del 2003 e Deliberazione di Giunta Regionale del 27.12.2004, in sostituzione del rilascio del Libretto di Idoneità Sanitaria.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di armadietti individuali nel numero corrispondente al personale in servizio in ogni refettorio o centro di cottura.

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

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

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

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

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

### **Art. 31 - Applicazioni contrattuali**

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

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

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

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

### **Art. 32 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, I Pacchetto Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. L'I.A. s'impegna ad effettuare presso le cucine e refettori interessati interventi di derattizzazione e di disinfestazione gli interventi dovranno essere certificati.

## **TITOLO IV**

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

#### **Art. 33 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

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

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono avere le caratteristiche indicate nell'Allegato 2.

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

L'utilizzo di verdure surgelate è consentito soltanto in caso di mancanza documentata della disponibilità del prodotto fresco.

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

I suddetti prodotti, specificatamente richiesti dalla Stazione Appaltante sono:

- Frutta
- Verdura (compreso patate, aromi, cipolle)
- Olio extravergine di oliva
- Latte
- Yogurt
- Pasta: paste secche, gnocchi, pasta fresca ripiena, pasta all'uovo
- Riso
- Uova
- Carni rosse e bianche
- Burro
- Formaggi: mozzarella, parmigiano reggiano, fontina, ricotta, stracchino, crescenza

- Affettati: prosciutto cotto
- Verdure surgelate: bietola, carote, fagiolini, minestrone, patate, piselli, spinaci
- Farina di mais
- Legumi secchi e cereali: fagioli, ceci, lenticchie, miglio, orzo
- Pangrattato
- Aceto
- Pesto
- Piante aromatiche
- Pomodori pelati/passata di pomodoro
- Succhi e mousse di frutta
- Marmellata e confetture
- Budino
- Cacao

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menu in sostituzione di altri prodotti.

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, può individuare annualmente

- alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menu in sostituzione di prodotti omologhi.
- alcuni prodotti alimentari provenienti da aziende impegnati in progetti di integrazione socio-terapeutica o cooperative agricole di tipo B. Le aziende possono essere indicate dalla Stazione appaltante o proposte dall'I.A..

Gli alimenti individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'I.A. con i relativi prezzi. L'I.A. deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

La Stazione appaltante, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà all'I.A. la differenza di prezzo.

### **Art. 34 - Decurtazioni da applicare in caso di mancanza dei prodotti biologici**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici del menù giornaliero, limitatamente alla frutta e alla verdura, non fossero disponibili sul mercato, e ciò sia documentabile, saranno sostituiti da altri prodotti biologici di equivalente valore nutrizionale; in via residuale può essere utilizzata anche verdura surgelata; in mancanza anche di prodotti sostitutivi biologici potranno essere utilizzati prodotti forniti da ditte "in conversione" la cui conversione dovrà essere opportunamente documentata allegando ai suddetti prodotti il Certificato di Conformità dell'Azienda in conversione. In mancanza anche della disponibilità di prodotti "in conversione" i prodotti biologici mancanti potranno essere eccezionalmente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente **a mezzo mail o fax** alla Stazione appaltante e alle Amministrazioni Comunali l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

In tal caso la stazione appaltante, a titolo di minor costo, decurerà dal costo unitario del pasto la

percentuale del 1%. Nel caso in cui l'I.A. non comunichi alla Stazione Appaltante la momentanea mancanza dei suddetti prodotti, il prezzo del pasto sarà decurtato, a titolo di penale, del 50%, oltre all'applicazione della penale di cui all'art. 89.

Le suddette decurtazioni saranno effettuate dalla fattura mensile emessa dall'Impresa per i servizi svolti. L'evenienza di cui sopra nel corso dell'anno non deve verificarsi per più di cinque volte. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

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

### **Art. 35 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA**

L'Impresa, onde permettere alla Stazione Appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/00 riguardante la concessione dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, i documenti necessari per la richiesta dei contributi suddetti quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti e nelle merende, distribuiti nelle mense scolastiche, con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

### **Art. 36 - Documentazione attestante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta**

Per prodotti a filiera corta di produzione locale si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore oppure da un fornitore che si rifornisce da un produttore il cui luogo di produzione si trova per il pane in un Comune facente parte del territorio dei Comuni che fanno parte dell'Unione Valdera, per frutta, verdura e carne nella Regione Toscana.

Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di ingredienti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta richiesti dalla Stazione Appaltante e/o offerti in sede di gara, l'Impresa deve allegare alla fattura mensile, copia dei documenti di trasporto relativi alla consegna presso il centro cottura dei prodotti sopra menzionati. Per i prodotti a filiera corta, nel caso in cui il produttore li consegna in luogo diverso dal centro cottura che produce i pasti (altro centro cottura dell'impresa, magazzino dell'impresa, ecc.), e solo successivamente consegnati al centro cottura per la preparazione dei pasti del presente appalto, alla fattura mensile dovranno essere allegati due distinti documenti di trasporto: uno, del produttore, fino al luogo di consegna all'Impresa ed uno dell'Impresa o del distributore, dal luogo di consegna "intermedio" fino al centro cottura. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria si avvalga di un fornitore che a sua volta si rifornisce da un produttore, ai documenti di trasporto dei pasti dovranno essere allegate le copie di tutti i documenti di trasporto che permettano di verificare il percorso dei prodotti dal produttore fino al centro cottura dove saranno preparati i pasti.

La produzione della suddetta documentazione è indispensabile ai fini della liquidazione della fattura.

In caso di mancato utilizzo e di mancata fornitura di frutta e verdura biologica, per il quale era stata inviata comunicazione di irreperibilità degli stessi sul mercato, comunicazione accettabile soltanto per frutta e verdura non di stagione, il costo del pasto viene liquidato decurtato nella percentuale indicata nell'art. 34.

### **Art. 37- Etichettatura delle derrate**

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

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'I.A. dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche come richieste dal Capitolato Speciale d'Appalto e dichiarato in sede di aggiudicazione.

### **Art. 38 - Garanzie di qualità**

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

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

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

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

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

Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù approvato dall'ASL U.O. Igiene degli Alimenti, ben visibile, dai colori vivaci (formato 1 mt. x 1mt.).

## **TITOLO V**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 39 - Igiene della produzione**

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

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

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'I.A. dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'organizzazione dell'I.A. è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile dell'I.A. avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli

infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata alla Stazione Appaltante dopo l'aggiudicazione del servizio;

- il responsabile dell'I.A. dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;
- la Stazione Appaltante potrà richiedere all'I.A., sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

#### **Art. 40 - Conservazione delle derrate**

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

#### **Art. 41 - Riciclo**

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

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

### **TITOLO VI**

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

##### **Art. 42 - Manipolazione e cottura**

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

##### **Art. 43 - Preparazione piatti freddi**

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

##### **Art. 44 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;

- la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata della cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata , tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

#### **Art. 45 - Pentolame per la cottura**

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

#### **Art. 46 - Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

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

### **TITOLO VII**

#### **MENÙ' PER TUTTE LE UTENZE**

##### **Art. 47 - Menù**

I menù variano in base alle stagioni e si articolano con un calendario che sarà indicato dalle U.O.T. o l'U.O.R. Comune. L'I.A. dovrà provvedere alla realizzazione e stampa di depliant descrittivi del servizio con allegati menù da distribuire agli utenti, nonché, per le scuole dei Comuni di Pontedera e di Ponsacco e di Capannoli, alla redazione del un calendario a scalare del menù.

Per variare il menù, articolato su n. 4 settimane, infatti, viene utilizzato un procedimento a scalare in modo che alla quinta settimana il menù non corrisponda a quello del giorno ma a quello indicato in quello successivo.

In alternativa alla rotazione potrà essere adottato un menù articolato su 8 o più settimane.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel fascicolo "Menù estivo e invernale (**Allegato n. 3**)", a quelli delle diete speciali previste per

patologie alimentari, fede religiosa o per altre motivazioni consentite dal Regolamento vigente, e come grammature degli alimenti alla "Tabella dietetica" (**Allegato n. 4**). La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in accordo con la ASL competente, le preparazioni previste nel menù, con le relative grammature.

Il vigente Regolamento Sanitario per le Comunità Infantili non consente il consumo all'interno della mensa scolastica di cibi preparati dalle famiglie.

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

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

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante.

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

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

#### **Art. 48 - Menù alternativi (diete in bianco)**

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

Tale menù conserva la medesima struttura di cui al successivo articolo 54, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'A.C.

I pasti previsti dai menù alternativi di cui la Stazione Appaltante e le A.C. si riservano di comunicare la predisposizione, devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

#### **Art. 49 - Diete speciali**

La ditta aggiudicataria, a seguito di presentazione di certificato medico e su espressa indicazione dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune, dovrà approntare diete speciali agli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

In particolare:

- nel caso di utenti affetti da patologie croniche (diabete, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc.) dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

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

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico (se il refettorio è in un immobile diverso da quello del centro cottura), dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori addetti alla refezione.

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

### **Art. 50 – Diete a carattere etico o religioso**

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

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

### **Art. 51 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco**

Le diete speciali o in bianco ovvero a carattere etico-religioso, devono essere confezionate in vaschette termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

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

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

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

### **Art. 52 - Integrazione del menù in occasione Festività**

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione in occasione di festività particolari (religiose o civili) quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti in più all'I.A. e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, panettone/pandoro da 100gr., torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

### **Art. 53 - Variazione del menù**

Le variazioni occasionali del menù devono avvenire per cause motivate e devono essere di volta in volta concordate con l'U.O.T. o alla U.O.R. Comune.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'U.O.T. o alla U.O.R. Comune purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

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

### **Art. 54 - Struttura dei menù**

#### Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta, o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o una macedonia

o gelato a scelta fra tre diversi gusti

acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl o da 150 cl. Al caso può essere previsto l'uso di acqua depurata.

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

n. 1 panino imbottito con carne (pane g.50, carne grammi 50)

n. 1 panino imbottito con salumi affettati o formaggi (pane 50 grammi, salumi o formaggi 40 grammi) e verdura (insalata, pomodori, zucchine ecc)

n. 1 frutto di stagione

n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl o altra bevanda analcolica concordata

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

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere

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

#### Spuntino o merenda

Agli utenti delle scuole dell'infanzia del Comune di Capannoli (**Lotto n. 1**) dovrà essere fornito lo spuntino a metà mattina e la merenda nel pomeriggio.

Per la scuola dell'Infanzia Sacro Cuore sia lo spuntino di metà mattina che la merenda pomeridiana saranno consegnate periodicamente al personale educativo che provvederà alla preparazione e alla somministrazione.

Agli utenti delle scuole del Comune di Palaia (**Lotto n. 1**) dovrà essere fornita la merenda pomeridiana.

Per il Comune di Pontedera (**Lotto n. 3**) dovrà essere fornito: lo spuntino di metà mattina agli utenti delle scuole dell'Infanzia e la merenda di metà mattina alle scuole primarie che hanno rientri su cinque giorni alla settimana.

Per gli utenti degli asili nido di tutti i Lotti dovranno essere fatte piccole forniture per eventuali somministrazioni occasionali ai bambini.

Lo spuntino, per le scuole materne, prevede l'assunzione di frutta fresca; per gli asili nido può prevedere, in alternativa, dei biscotti secchi.

La merenda prevede l'assunzione di alimenti leggeri, rappresentati da una bevanda (latte o the) accompagnata da biscotti secchi, fette biscottate, yogurt, frutta fresca di stagione o pane con pomodoro fresco o all'olio extravergine con poco sale, una fetta di dolce.

Si precisa infine che i prodotti non consumati (es. frutta, succhi di frutta, budini, ecc.) restano di proprietà della Stazione appaltante e devono essere lasciati in deposito presso i locali di consumo del pasto, salvo diverse disposizioni da parte delle U.O.T. E delle U.O.R. Comune.

## **TITOLO VIII**

### **TABELLE DIETETICHE**

#### **Art. 55 - Quantità e qualità degli ingredienti**

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

Si fa presente che le suddette tabelle, per il Comune di Pontedera, sono in fase di aggiornamento e potrebbero subire variazioni nel corso dell'appalto senza che ciò comporti un aggravio della spesa per la Stazione Appaltante.

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

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

## **TITOLO IX**

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

#### **Art. 56 - Contenitori**

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art. 31). Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso i centri cottura.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Art. 57 - Mezzi di trasporto**

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

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

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

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

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

### **Art. 58 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico.

Fra il confezionamento dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 45 minuti per i pasti veicolati, a 15 minuti per gli altri.

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

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

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

## **TITOLO X**

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

#### **Art. 59 - Prenotazione e consegna dei pasti**

Il numero dei pasti giornalieri da erogare presso ciascun refettorio sarà trasmesso all'I.A. entro le ore 9,45.

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

La Ditta aggiudicataria del **Lotto n. 3** dovrà provvedere alla rilevazione dei pasti, sia in maniera cartacea, sia in maniera elettronica (attraverso dispositivi messi a disposizione dalla Stazione Appaltante) e la loro trasmissione alla Stazione Appaltante per la registrazione nel programma informatico.

#### **Art. 60 - Norme per la somministrazione**

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

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

#### **Art. 61 - Personale addetto alla distribuzione**

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

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

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

## **Art. 62 - Quantità in volumi e in pesi**

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

## **Art. 63 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

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

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

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

## **TITOLO XI**

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

#### **Art. 64 – Prodotti per la pulizia e modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso le Cucine e i refettori (ad eccezione degli asili nido) devono essere eseguiti a cura e a carico dell'Impresa. E' a carico dell'I.A. anche la fornitura di materiali per l'igiene degli alunni che si recano a mensa.

Tali interventi sono regolamentati dalle norme del Manuale di autocontrollo HACCP. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle leggi vigenti in materia.

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti.

L'Impresa dovrà presentare, prima dell'inizio del servizio, schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati sia presso i Centri cottura che presso i refettori.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

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

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

#### **Art. 65 - Modalità di pulizia dei refettori**

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

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

Per la scuola Giusti del Comune di Ponsacco (**Lotto n. 2**) la pulizia del refettorio dovrà comprendere, oltre alle attività sopra indicate, anche lo spazzamento e il lavaggio dei pavimenti, la pulizia dei vetri e delle superfici lavabili dei muri.

Per il **Lotto n. 3** la pulizia dei refettori dovrà comprendere, oltre alle attività sopra indicate, anche lo spazzamento e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree comuni di transito e collegamento tra le classi e il refettorio, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici.

Per **tutti i Lotti**, inoltre, l'Impresa deve effettuare nei refettori un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque ogni volta in cui se ne presenti la necessità.

### **Art. 66 - Modalità di pulizia dei centri cottura**

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

### **Art. 67 - Interventi ordinari e straordinari**

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

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

### **Art. 68 - Divieti**

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

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

### **Art. 69 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

### **Art. 70 - Pulizie esterne ai centri di cottura**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'I.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

### **Art. 71 - Rifiuti**

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

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa delle Amministrazioni comunali in materia di raccolta differenziata.

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

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

### **Art. 72 - Servizi igienici**

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 sapone disinfettante e salviette a perdere.

## **TITOLO XII**

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

#### **Art. 73 - Disposizioni in materia di sicurezza**

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

In particolare l'Impresa entro 10 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, nonché quello per la valutazione dei rischi di interferenze (D.U.V.R.I.) I documenti devono essere trasmessi alla Stazione Appaltante la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dalla comunicazione. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la committente e l'Impresa. A tal fine la Stazione Appaltante si impegna a fornire la

planimetria dei locali interessati al servizio ed a comunicare il nominativo del Responsabile della Sicurezza.

Resta a carico dell'Impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committente, come pure il Legale rappresentante dell'I.A. ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'impresa sia dell'A.C.

Resta inoltre a carico dell'impresa la dotazione di Dispositivi di protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione della Stazione Appaltante.

#### **Art. 74 - Impiego di energia**

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

#### **Art. 75 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

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

#### **Art. 76 - Piano di evacuazione**

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

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

#### **Art. 77 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

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

#### **Art. 78 - Pulizia di impianti ed attrezzature**

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

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

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

## **TITOLO XIII**

### **CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **Art. 79 - Diritto di controllo della Stazione Appaltante**

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

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

#### **Art. 80 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono - oltre ai competenti Servizi di Igiene Pubblica del Territorio della A.S.L. n.5 Zona Valdera, Nas, Icqrf, ecc - l'Unione Valdera, comprese la U.O.T. e l'U.O.R Comune, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Stazione Appaltante, i rappresentanti dei genitori per quanto di loro competenza (c.d. Commissione Mensa). Inoltre la Stazione Appaltante utilizza i servizi di un laboratorio analisi, a seguito di convenzione, che esegue controlli analitici sullo stato generale igienico-sanitario delle cucine e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

#### **Art. 81 - Commissione Mensa**

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

Rientrano nelle loro funzioni.

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

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

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

#### **Art. 82 - Metodologia del controllo qualità**

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

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

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

#### **Art. 83 - Blocco delle derrate**

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

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

#### **Art. 84 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)**

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

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

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno bimestrale, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno tre volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico dell'Impresa, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

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

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

#### **Art. 85- Conservazione campioni**

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

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

#### **Art. 86- Rilievi dei tecnici**

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

### **Art. 87 - Contestazioni**

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

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

### **Art. 88 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria**

La Stazione Appaltante farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova o giustificazione ovvero le fornisca ma non siano ritenute valide, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste dal presente contratto.

## **TITOLO XIV**

### **Art. 89 - Penalità previste per il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti**

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

€ 500,00 per ogni mancata fornitura di prodotti biologici dopo che questa si è verificata in numero superiore a cinque volte nel corso dell'anno;

€ 1.500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

€ 500,00 per mancato rispetto del piano di manutenzione come da offerta tecnica

Inoltre qualora non fosse rispettato il limite di cui all'art. 58 fra confezionamento e somministrazione dei pasti, sarà applicata una penale pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi la Stazione Appaltante di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;

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

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

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte per anno scolastico la Stazione Appaltante, fatto salvo quanto previsto al successivo art. 90, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

In caso di sostituzione per mancanza sul mercato di frutta e verdura biologica si applicano le percentuali di decurtazione del prezzo del pasto di cui all'art. 33.

In caso, invece, venga contestata, senza che vi sia stata preventiva e giustificata comunicazione, difformità in termini di qualità degli alimenti (qualità intesa come prodotti biologici, tipici DOP e IGP e a filiera corta) e/o in termini di qualità degli stessi (salvo per cause di forza maggiore e comunque entro i limiti del 10%) rispetto a quelli previsti nel presente capitolato nonché a quelli offerti in sede di gara in quanto da ciò è derivata l'attribuzione di un punteggio in base alla valutazione dell'offerta tecnica, verrà applicata una penalità del **5% dell'importo dell'appalto**. Anche nel caso in cui la ditta non avrà rispettato il calendario degli interventi di manutenzione redatto nel rispetto dell'offerta presentata in sede di gara e presentato dopo l'aggiudicazione, oppure vi sia discordanza fra le migliori offerte e quelle realizzate, in quanto da ciò è derivata l'attribuzione di un punteggio in base alla valutazione dell'offerta tecnica, verrà applicata una penalità del **5% dell'importo dell'appalto**. Trattandosi di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, il contratto potrà essere risolto a discrezione dell'Amministrazione appaltante, con esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore.

Si procederà al recupero della penalità da parte della Stazione Appaltante, mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento o rivalendosi sulla cauzione.

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

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

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista al successivo art. 90.

## **TOLO XV**

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

#### **Art. 90 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

La Stazione Appaltante a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I.A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, mediante Atto Dirigenziale, comunicando all'I.A. i

motivi mediante lettera raccomandata A/R, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

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

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

#### **Art. 91 – Foro Competente**

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

## **TITOLO XVI**

### **PREZZO E PAGAMENTO**

#### **Art. 92 – Prezzi**

Il prezzo quantificato a pasto per **tutti i Lotti**, nonché il prezzo giornaliero del servizio per il Nido La Coccinella (**Lotto n. 3**) è quello aggiudicato in sede di gara. Nel prezzo si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per lo svolgimento del servizio e ogni altro onere previsto dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Per il Comune di Palaia (**Lotto n. 1**) il prezzo è comprensivo della fornitura della merenda.

Per i Comuni di Capannoli (**Lotto n. 1**) il prezzo è comprensivo dello spuntino di metà mattina.

Per il Comune di Pontedera (**Lotto n. 3**) il prezzo è comprensivo dello spuntino di metà mattina per le scuole dell'Infanzia e le piccole forniture per somministrazioni occasionali ai bambini.

Il prezzo dei cestini è del 40% in meno del prezzo del pasto. Il prezzo del pasto per eventuali i centri estivi è del 25% in meno del prezzo del pasto.

#### **Art. 93 - Revisione dei prezzi**

I prezzi sono soggetti a revisione periodica, ai sensi del D. Lgs. 163/2006.

#### **Art. 94 – Liquidazioni**

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

Sulle fatture dovrà essere indicato, oltre al CIG, anche il Codice Univoco Ufficio relativo al Comune per il quale viene emessa la fattura e di seguito indicato:

<b>Comune</b>	<b>Codice Univoco Ufficio</b>
Capannoli	UPIS85 (per mense scolastiche) 9PXOMW (per nido)
Palaia	KWG03G
Ponsacco	JK47MN
Pontedera	03IMJ2

Per gli asili nido del Comune di Pontedera il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a cadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. intestandole al Comune ed al quale dovrà essere richiesto il Codice Univoco Ufficio da indicare in fattura.

Eventuali servizi per i campi solari dovranno essere fatturati ai Comuni che richiederanno il servizio.

Eventuali rinfreschi forniti all'Amministrazione Comunale di Capannoli la fattura dovrà essere emesa all'Amministrazione Comunale stessa, alla quale dovrà essere richiesto il Codice Univoco Ufficio da indicare in fattura.

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

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

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

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

### **Art. 95 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

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

L'Impresa si obbliga altresì ad inserire negli eventuali contratti sottoscritti con i subappaltatori o subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'Impresa si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'Impresa si impegna, altresì, a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione Appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti della presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

## **TITOLO XVII**

### **IMMOBILI**

#### **Art. 96 – Consegna dei locali all'impresa**

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

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

### **Art. 97 – Divieto di variazione della destinazione d'uso**

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

### **Art. 98 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili**

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare ai committenti i locali e gli impianti della cucina, nonché macchine, arredo ed utensileria, sia della cucina che dei locali scolastici in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, di cui all'art 96, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

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

### **Art. 99 – Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature**

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

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

## **TITOLO XVIII NORME FINALI**

### **Art. 100 - Richiamo alla Legge e altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs. 163/2006), al D.P.R. 207/2010, al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

### **Art. 101 - Allegati**

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici distinti per Lotto:

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

**Allegato 1 – Tabella riepilogativa del servizio**

**Lotto n. 1 – Comuni di Capannoli, Palaia e Ponsacco**

Cucina/centro cottura (indirizzo e indicazione della scuola all'interno della quale si trova)	Scuola/e che fornisce (indicare tipologia di scuole e indirizzo)	La scuola si trova nello stesso immobile e del centro cottura? (SI/NO)	Necessità di pasto veicolato?	Inizio attività scolastica (da calendario scolastico)	Termine attività scolastica (da calendario scolastico)	N. gg. di refezioni e presunti per a.s.	Totale pasti presunti per a.s.	Numero pasti giornalieri presunti (alunni + adulti)					Richiesto il servizio di somministrazione e pasti?	Se SI: con servizio a tavolo o self-service?	orario richiesto di consegna pasti	Fascia oraria di consumo pasti	Note
								lun	mar	mer	gio	ven					
Cucina Scuola dell'Infanzia L'Aquilone di Forcoli – Via Verdi - Forcoli	Scuola dell'Infanzia di Forcoli	si	no	15/09/14	30/06/14	170	8500	50	50	50	50	50	si	TAVOLO	12:00	12:00 – 12:30	
Cucina Scuola dell'Infanzia Pinocchio di Montefoscoli – via della Piana	Scuola dell'Infanzia di Montefoscoli	si	no	15/09/14	30/06/14	170	4250	25	25	25	25	25	si	TAVOLO	12:00	12:00/12:30	
Centro Cottura di Capannoli (per le scuole del Comune di Ponsacco)	SCUOLA PRIMARIA MASCAGNI (FUCINI) dislocata all'Istituto Comprensivo NICCOLINI PONSACCO	NO	SI			64	1792		28			28	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	12:40	13:00	
	Scuola Secondaria I grado	NO	SI			64	4288		67			67	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	12:40	13:00	
	Scuola Primaria Le Melorie Via Gabbiano 4	NO	SI			64	3776	58		60			SI	SERVIZIO AL TAVOLO	12:40	13:00	
	NIDO ALBERO AZZURRO	NO	SI			220	4840	22	22	22	22	22	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	11:10	11:30	

Centro cottura di Capannoli Via Morandi 7	Nido comunale "Il gatto con gli stivali" Via Berlinguer 17	no	si	5 sett	Fine Luglio	220	8800	40	40	40	40	40	no	-	11:30-11:45		
	Infanzia Capannoli Via Togliatti, 17	no	no	15 sett	Fine giugno	170	6800	130	130	130	130	130	si	SERVIZIO AL TAVOLO	11:50-12:05		Spuntino a metà mattina e merenda pomeridiana
	Infanzia parificata Asilo S. Cuore Via " ottobre, 3 Santo Pietro Belvedere	no	si	15 sett	Fine giugno	170	8500	40	40	40	40	40	no	SELF SERVICE	11:50-12:05		Spuntino a metà mattina e merenda pomeridiana. Lavaggio in loco dello stoviglie con lavastoviglie
	Scuola primaria S. Pietro Belvedere Via Vignoli, n. 45	no	si	15 sett	15/06/15	170	22100	130	130	130	130	130	no	SERVIZIO AL TAVOLO	11:55-12:10		Lavaggio in loco delle stoviglie, rigoverno e pulizia generale delle zone di consumo e delle zone comunqu e utilizzate per il servizio con lavastoviglie in loco

**Lotto n. 2 – Comune di Ponsacco**

Cucina/centro cottura (indirizzo e indicazione della scuola all'interno della quale si trova)	Scuola/e che fornisce (indicare tipologia di scuole e indirizzo)	La scuola si trova nello stesso immobile e del centro cottura? (SI/NO)	Necessità di pasto veicolato?	Inizio attività scolastica (da calendario scolastico)	Termine attività scolastica (da calendario scolastico)	N. gg. di refezioni e presunte per a.s.	Totale pasti presunti per a.s.	Numero pasti giornalieri presunte (alunni + adulti)					Richiesto il servizio di somministrazione e pasti?	Se SI: con servizio a tavolo o self-service?	orario richiesto di consegna pasti	Fascia oraria di consumo pasti	Note
								lun	mar	mer	gio	ven					
Cucina Val di Cava – Via 2 giugno 20	Scuola dell'Infanzia Val di Cava	SI	NO			170	7650	45	45	45	45	45	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	11:50	12:00	
	Scuola Primaria Val di Cava	SI	NO			64	8512	133			133		SI	SERVIZIO AL TAVOLO	2 turni: 12:00 e 12:45	12:15 e 13:00	
Cucina Scuola dell'Infanzia Le Melorie Via Gabbiano 4	Scuola dell'Infanzia Le Melorie	SI	NO			170	8840	52	52	52	52	52	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	2 turni 11:55 e 12:25	12:00 e 12:30	
Cucina Scuola dell'Infanzia Camugliano Via Camugliano	Scuola dell'Infanzia Camugliano	SI	NO			170	8840	52	52	52	52	52	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	11:50	12:00	
Cucina Centralizzata Via Machiavelli Ponsacco (solo per punto di partenza per il trasporto dei pasti in quanto cucina gestita direttamente dalla Stazione Appaltante)	Infanzia Giusti	NO	SI			170	3740	22	22	22	22	22	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	11:45	12:00	La scuola dell'infanzia Machiavelli e la scuola Giusti sono confinanti
	Scuola dell'Infanzia Machiavelli	SI	NO			170	18700	110	110	110	110	110	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	11:45	12:00	
	Scuola Primaria Giusti Via Giusti	NO	SI			160	38400	240	240	240	240	240	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	2 turni 12:00 e 13:00	12:15 e 13:15	
	Scuola dell'Infanzia Borghi Via Carducci	NO	SI			170	15300	90	90	90	90	90	SI	SERVIZIO AL TAVOLO	11:40	12:00	

Lotto n. 3 – Comune di Pontedera

Cucina/centro cottura (indirizzo e indicazione della scuola all'interno della quale si trova)	Scuola/e che fornisce (indicare tipologia di scuole e indirizzo)	La scuola si trova nello stesso immobile del centro cottura? (SI/NO)	Necessità di pasto veicolato?	Inizio attività scolastica (da calendario scolastico)	Termin e attività scolastica (da calendario scolastico)	N. gg. di refezione presunti per a.s.	Totale pasti presunti per a.s.	Numero pasti giornalieri presunto (alunni + adulti)					Richiesto il servizio di somministrazione pasti?	Se SI: con servizio a tavolo o self-service?	orario richiesto o di consegna pasti	Fascia oraria di consumo pasti (vedere nota)	Note
								lun	mar	mer	gio	ven					
Cucina La Rotta Via Solferino Via Caprera	Scuola dell'Infanzia Via Caprera La Rotta	si	no	si	si	170	9350	55	55	55	55	55	si	tav	12,00/ 12,30		
	Nido Via Caprera La Rotta	si	no	no	no	220	5280	24	24	24	24	24	si	tav			
	Primaria Via Zara La Rotta	no	si	si	si	160	16320	102	102	102	102	102	si	tav			
Cucina Morandi Via Morandi – Pontedera	Scuola dell'Infanzia Morandi	si	no	si	si	170	13430	79	79	79	79	79	si	tav	12,00/ 12,30		
	Scuola dell'Infanzia De Gasperi – via De Gasperi – Pontedera	no	si	si	si	170	9180	54	54	54	54	54	si	tav	12,00/ 12,30		
Cucina Villaggio Piaggio Piazza Donna Paola Piaggio Pontedera	Scuola dell'Infanzia villaggio Piaggio	si	no	si	si	170	12410	73	73	73	73	73	si	tav	12,00/ 12,30		
	Nido Villaggio Piaggio	si	no	no	no	220	4400	20	20	20	20	20	si	tav			
Cucina Diaz Via Diaz Pontedera	Scuola dell'Infanzia Diaz	si	no	si	si	170	14110	83	83	83	83	83	si	tav	12,00/ 12,30		
	Scuola Primaria Pascoli	Vedi nota	no	si	si	128	14080	110	110	110	110		si	tav	12,3		La scuola primaria si trova nello stesso plesso della scuola dell'Infanzia Diaz: per la consegna dei pasti si attraversa

																		il giardino
Cucina asilo nido La Coccinella	Asilo Nido La Coccinella	si	no	no	Termin e il 30 giugno	197	4278	24	24	24	24	24	si	tav				
Cucina Scuola Pacinotti	Scuola primaria De Amicis	No	Si	Si	Si	64	4864	77		75			Si	Tav				
	infanzia Pegaso c/o Scuola Promaria De Amicis	No	Si	Si	Si	170	1870	11	11	11	11	11	Si	Servizio al tavolo				
	Scuola Primaria Dante	no	si	si	si	160	19072	90	130	125	135	116	si	Servizio al tavolo				
	Scuola Primaria Saffi	no	si	si	si	64	4576	63		80			si	Tav				
	Scuola media Pacinotti	si	no	si	si	64	7552		118			118	si	ss				
	Scuola media Curtatone e Montanara	no	si	si	si	64	3648		57			57	si	ss				
Cucina scuola Gandhi	Scuola primaria Maltagliata	Si	No	Si	Si	170	35190	175	220	230	220	190	si	ss				
	Scuola infanzia Oltretra	Si	No	Si	Si	160	9920	62	62	62	62	62	Si	Tav				
	Scuola media Gandhi	si	no	si	si	64	5120		80			80	si	ss				
Cucina Madonna dei Baccini (solo per punto di partenza per il trasporto dei pasti in quanto cucina gestita direttamente dalla Stazione Appaltante)	Scuola dell'Infanzia Santa Lucia	NO	SI	SI	SI	160	10400	65	65	65	65	65	si	ss				

Nido fascia oraria 11,30/12,00  
scuole dell'infanzia 12,00/12,30  
primarie 12,30/13,00  
medie 12,45/13,30



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

**LOTTI N. 1, N. 2 E N. 3**

**CARNI**

**FARINA PASTA ALIMENTARE RISO ORZO E FARRO**

**FRUTTA E VERDURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI**

**PANE E PRODOTTI DA FORNO**

**SALUMI VARI**

**LATTICINI E FORMAGGI**

**PRODOTTI SURGELATI**

**LEGUMI SECCHI**

**UOVA**

**OLIO**

**DROGHE SPEZIE AROMI E CONDIMENTI**

**BEVANDE**

**GELATO**

**ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI**

**ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI**

**PREPARATI PER BRODO**

**GENERI ALIMENTARI VARI**

**ALIMENTI PER CELIACI**

**PRODOTTI BIOLOGICI**

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

- **Frutta.**
- **Verdura (compreso patate, aromi, cipolle)**
- **Olio extravergine di oliva**
- **Latte**
- **Yogurt**
- **Pasta: paste secche, gnocchi, pasta fresca ripiena, pasta all'uovo**
- **Riso**
- **Uova**
- **Carni rosse e bianche**
- **Burro**
- **Formaggi: mozzarella, parmigiano reggiano, fontina, ricotta, stracchino, crescenza**
- **Affettati: prosciutto cotto**
- **Verdure surgelate: bietola, carote, fagiolini, minestrone, patate, piselli, spinaci**
- **Farina di mais**
- **Legumi secchi e cereali: fagioli, ceci, lenticchie, miglio, orzo**
- **Pangrattato**
- **Aceto**
- **Pesto**
- **Piante aromatiche**

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

- **Pomodori pelati/passata di pomodoro**
- **Succhi e mousse di frutta**
- **Marmellata e confetture**
- **Budino**
- **Cacao**

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

**CARNI**

**Carni di Coniglio provenienti da allevamenti convenzionali**

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

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

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

**Carni di Coniglio provenienti da allevamenti biologici**

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

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

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

**Carni bovine fresche biologiche**

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

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

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

Tagli della coscia:

Scannello

Noce

Sottonoce - Fesa -

Punta di culatta

Groppa -

Girello

Tagli del quarto anteriore:

Spezzatino

A fette

Carne macinata



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Lajatico, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

**ZONA VALDERA  
Provincia di Pisa**

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

**Carni bovine fresche convenzionali**

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

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto. I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. I Tagli richiesti sono i seguenti:

Tagli della coscia:

Scannello

Noce

Sottonoce -

Fesa - Taglio

Punta di culatta -

Groppa -

Girello

Tagli del quarto anteriore

Spezzatino

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

**Carni bovine adulto fresco/refrigerato IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale,**  
(razza chianina, romagnola e marchigiana)

In alternativa possono essere fornite carni a marchio "Carne Bovina di Pisa/Mucco Pisano".

Dalla predetta fornitura sono esclusi animali classificati "tori". Le carni eccessivamente grasse non saranno accettate.

**Carni suine fresche**

Le ariste di suino dovranno essere fornite nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini nati allevati e macellati in Italia.

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

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

**Carni avicole fresche provenienti da allevamenti convenzionali**

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

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

Tagli richiesti:

Cosce e sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

Fesa Tacchino fresco

.Dovrà essere completamente disossato.

Carne Tritata

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

**Carni avicole fresche provenienti da allevamenti biologici**

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

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

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

Tagli richiesti:

Cosce e sottocoste e petti di pollo freschi refrigerati

Fesa Tacchino fresco

.Dovrà essere completamente disossato.

Carne Tritata

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

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

**Farina bianca proveniente da agricoltura convenzionale**

Deve essere di tipo "00" e ottenuta mediante macinazione di grano tenero con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

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

Confezioni da kg. 1

**Farina bianca biologica**

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

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

Confezioni da kg. 1

**Farina di mais proveniente da agricoltura convenzionale**

La farina di mais (anche precotta) sarà in confezioni da 1 kg.

Farina di mais semi integrale

**Farina di mais biologica**

Farina di mai semi integrale

**Amido di mais (maizena)**

Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 250

**Farina di castagne proveniente da agricoltura convenzionale**

Il prodotto deve provenire da produzione regionale

**Farina di neccio della Garfagnana DOP**

**Pasta di semola di grano duro da agricoltura convenzionale**

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

**Pasta di semola di grano duro biologica**

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

**Pasta di mais biologica**

La pasta dovrà essere del formato da gr. 250



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Lajatico, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

**ZONA VALDERA  
Provincia di Pisa**

**Riso semi integrale e riso integrale da agricoltura convenzionale**

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", "Fino" Superfino "Roma", anche con trattamento "Parboiled".  
Confezioni da 1 o 5 Kg.

**Riso semi integrale e riso integrale da agricoltura biologica**

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", "Fino", "Superfino", "Roma", anche con trattamento "Parboiled"  
Confezioni da 1 o 5 Kg

**Semolino proveniente da coltivazione biologica**

Dovrà essere fornito in confezioni da gr. 500

**Orzo perlato proveniente da coltivazione convenzionale**

Sono richieste confezioni da Kg 1.

**Orzo perlato biologico**

Sono richieste confezioni da Kg 1.

**Farro proveniente da coltivazione convenzionale**

**Farro biologico**

**Pasta all'uovo da agricoltura convenzionale**

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

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

**Pasta all'uovo biologica**

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

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

**Paste ripiene fresche - Ravioli e tortellini**

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

**Pasta per cannelloni precotta biologica**

Il prodotto dovrà esser fornito in confezioni da gr. 250

**Pasta per cannelloni precotta convenzionale**

Il prodotto dovrà esser fornito in confezioni da gr. 250

**Gnocchi di patate provenienti da coltivazioni convenzionali**

**Gnocchi di patate biologici**

**Preparato o fiocchi di patate per purè**

**Cous Cous semilavorato di grano duro proveniente da coltivazione biologica**

**FRUTTA E VERDURA**



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Lajatico, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

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

**FRUTTA VERDURA E PRODOTTI ORTICOLI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONE CONVENZIONALE**

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

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima, qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti di II° categoria

I prodotti devono essere sani, integri, puliti e aver raggiunto il grado di maturazione appropriato; dovranno essere omogenei per freschezza, pezzatura e zona di provenienza.-

**FRUTTA VERDURA E PRODOTTI ORTICOLI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA**

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

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

**Elenco FRUTTA**

Mele  
Pere  
Albicocche,  
Pesche  
Arance  
Limoni  
Mandarini e Clementine  
Banane  
Uva da tavola  
Kiwi  
Ciliegie  
Meloni  
Cocomero  
Fragole

**Elenco VERDURA**

Carote  
Bietola  
Cipolla  
Aglio  
Porri  
Pomodori  
Zucca  
Cavoli Verze Cavolfiore  
Carciofi  
Sedani  
Finocchi  
Spinaci  
Sedano  
Indivia, Lattuga, insalata in genere  
Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)  
Erbe di campo miste  
Peperoni , Melanzane , Zucchine , Cetrioli , Carciofi;

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

Ravanelli

Tuberi e radici

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

**PANE E PRODOTTI DA FORNO**

**Pane proveniente da agricoltura biologica**

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

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

Il pane deve essere garantito di provenienza toscana o italiana,

Il pane può essere delle seguenti tipologie :

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

**Pane proveniente da agricoltura convenzionale**

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

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

Il pane deve essere garantito di provenienza toscana o italiana, ,

Il pane può essere delle seguenti tipologie :

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

**Pane grattugiato**

**Pane grattugiato proveniente da coltivazione biologica**

Formato richiesto da gr. 500

**Pasta per pizza fresca biologica**

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

**Pizza Margherita**

La pizza dovrà essere preparata esclusivamente con:

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

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

Il prodotto sarà fornito cotto, contenuto in teglie

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

**Crostata di frutta e torte assortite**

Fornite anche in crostate monoporzionamento

**Bomboloni**

**Frittelle di riso**

**Biscotti**

I biscotti dovranno essere forniti nei seguenti formati:

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

**Crackers**

Forniti in confezioni monoporzionamento

**Crema di riso per pappe**

In confezione da gr. 200

**Fette biscottate**

Fornite in confezione da gr. 330

**SALUMI VARI**

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

**Prosciutto San Daniele DOP**

**Prosciutto di Parma DOP**

**Bresaola**

**Prosciutto crudo**

**Speck**

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

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

**LATTICINI E FORMAGGI**

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

Produzione e provenienza nazionale.

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

Produzione e provenienza nazionale.

**Latte intero a lunga conservazione convenzionale**

**Latte intero a lunga conservazione biologico**

**Burro da agricoltura biologica**

**Burro da agricoltura convenzionale**

**Panna pastorizzata**

**Yogurt alla frutta da agricoltura biologica**

## **Yogurt alla frutta da agricoltura convenzionale**

### **Dessert tipo budino**

#### **Formaggi**

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

#### **Asiago**

**Caciotta vaccina**

**Caciotta mista**

**Gorgonzola**

**Groviera**

**Mozzarella da agricoltura biologica**

**Mozzarella da agricoltura convenzionale**

**Mozzarella a ciliegine**

**Robiola**

**Scamorza**

**Stracchino/Crescenza**

**Taleggio**

**-Grana Padano DOP**

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

**Parmigiano Reggiano DOP**

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

**Emmental**

**Bel Paese**

**Fontina**

**Pecorino toscano**

**Pecorino sardo**

**Pecorino**

**Ricotta vaccina**

**Ricotta mista o vaccina**

**Sottilette non ottenute tramite formaggio fuso**

## **PRODOTTI SURGELATI**

### **PRODOTTI SURGELATI della pesca**

Devono essere deliscati cioè completamente privati delle spine

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

Il nasello deve essere fornito in tronchetti

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

- **calamari**

- **sogliola**

- **seppie**

- **seppioline**

- **filetti di platessa**

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

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

**PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI BIOLOGICI**

**Asparagi**  
**Basilico**  
**Bietola**  
**Carciofi**  
**Carote**  
**Funghi champignon**  
**Fagiolini finissimi**  
**Minestrone**  
**Spinaci**  
**Piselli finissimi**  
**Zucchine**

**PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DA COLTIVAZIONE CONVENZIONALE**

**Asparagi**  
**Basilico**  
**Bietola**  
**Carciofi**  
**Carote**  
**Funghi champignon**  
**Fagiolini finissimi**  
**Minestrone**  
**Spinaci**  
**Piselli finissimi**  
**Zucchine**

**LEGUMI SECCHI - FRUTTA SECCA**

**Fagioli provenienti da coltivazione biologica**

Il prodotto deve provenire da produzioni nazionali

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti tipologie:

- borlotto
- cannellino
- bianco di spagna



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Lajatico, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

**ZONA VALDERA  
Provincia di Pisa**

**Fagioli provenienti da coltivazione convenzionale**

Il prodotto deve provenire da produzioni nazionali

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti tipologie:

- borlotto
- cannellino
- spagnoli

**Lenticchie da coltivazione convenzionale**

**Lenticchie biologiche**

Il prodotto deve provenire da produzioni nazionali

**Ceci secchi provenienti da coltivazione biologica**

**Ceci secchi provenienti da coltivazione convenzionale**

Il prodotto deve provenire da produzioni nazionali

**Piselli**

**Funghi porcini secchi**

**Frutta secca**

**UOVA**

**Uova fresche in guscio da coltivazione biologica**

Di categoria di qualità "A" e calibro di peso "medio" o "di calibro differente" (almeno 350 g a sestina);

Saranno in *piccoli imballaggi* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile le indicazioni di legge;

**Uova fresche in guscio da coltivazione convenzionale**

Le uova utilizzate devono essere prodotte da galline allevate a terra, di categoria di qualità "A" e calibro di peso "medio"; Saranno contenute preferibilmente in un *grande imballaggio* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile le indicazioni di legge;

**Uova sgusciate fresche**

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

**OLIO**

**Olio di oliva extra vergine Italiano Biologico**

**Olio di oliva extra vergine Italiano**

**Olio di oliva extra vergine IGP TOSCANO**

**Olio di arachide biologico**

**Olio di girasole**

**Olio di girasole biologico**

**DROGHE SPEZIE AROMI E CONDIMENTI**

**Sale marino grosso e fino integrali**

**Sale iodato**

**Zucchero raffinato**

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

**Zucchero integrale di canna**

**Zucchero vanigliato**

**Vanillina**

Il prodotto dovrà essere fornito in bustine

**Capperi**

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

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

Il prodotto dovrà essere fornito grattugiato sia intero

**Maionese**

**Passata di pomodoro**

Di produzione nazionale

Si richiedono conserve in contenitori di vetro.

**Passata di pomodoro biologica**

Di produzione nazionale

Si richiedono conserve in contenitori di vetro

**Pomodori pelati biologici**

In contenitori a banda stagnata da 3 kg.

**Pomodori pelati proveniente da coltivazioni tradizionali**

In contenitori a banda stagnata da 5 kg.

**Olive**

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

**Olive in salamoia**

**Cipolline e cetriolini insalatina sott'aceto**

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

**Aceto di vino bianco**

Aceto in bottiglie in vetro da litro

**Zafferano in polvere convenzionale**

Zafferano puro in bustine sigillate

**Zafferano in polvere biologico**

Zafferano puro in bustine sigillate

**Origano**

**Pepe**

**BEVANDE**

**Acqua**

Acqua sarà fornita minerale o oligominerale naturale totalmente degassata

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

**Succhi di frutta vari gusti**

Senza zucchero.

**Camomilla**

**Spremuta di agrumi**

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

**Vino bianco e nero**

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

**GELATO**

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

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

**ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI**

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

**ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI**

**TONNO AL NATURALE O OLIO DI OLIVA**

Tonno di prima scelta confezionato in scatole di banda stagnata (

**Filetti di acciughe sott'olio**

**Pasta di acciughe**

**Filetti di alici**

**PREPARATI PER BRODO**

**Omogeneizzati di carne/pesce e verdura biologici**

**GENERI ALIMENTARI VARI**

**Aceto balsamico**

**Aceto di vino bianco o rosso**

**Cacao amaro in polvere**

**Caffè**

**Cioccolata solubile zuccherata**

**Cioccolata spalmabile**

**Bicarbonato in polvere**

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

**Lievito di birra**

**Lievito per dolci biologico**

**Lievito madre**

**Noci**

**Omogeneizzati di frutta e verdura**

**Pinoli**

**ALIMENTI PER CELIACI**

**Pane senza glutine**

**Base per pizza senza glutine**

**Bastoncini di pesce senza glutine**

**Biscotti senza glutine**

**Crostini in brodo senza glutine**

**Dessert e dolci senza glutine**

**Farina di mais senza glutine**



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Lajatico, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

**ZONA VALDERA  
Provincia di Pisa**

**Farina senza glutine  
Gelato senza glutine  
Lasagne senza glutine  
Latte senza glutine  
pane grattato senza glutine  
pasta senza glutine  
pesto senza glutine  
yogurt di soia senza glutine**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno comunque essere selezionati tra:

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

## **Allegato n. 3 - Menù**

### **LOTTO N. 1 – COMUNI DI CAPANNOLI, PONSACCO E PALAIA**

# COMUNE DI CAPANNOLI

MENU' ESTIVO

ASILO NIDO

Sett .	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Filetto di pesce bianco dorato al forno</li> <li>• Pisellini primavera al forno</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuscus di verdure</li> <li>• Brasato di vitello</li> <li>• Pomodori in insalata (carote al vapore)</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta alle zucchine</li> <li>• Spezzatino di tacchino in umido</li> <li>• Finocchi julienne</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto al ragù di verdure</li> <li>• Pesce bianco alla mugnaia</li> <li>• Patate al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di legumi con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>• Uovo sodo</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>
2°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza margherita</li> <li>• Fagioli lessati</li> <li>• Frutta di stagione</li> <li>• Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta pomodoro</li> <li>• Coniglio disossato al forno</li> <li>• Fagiolini al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso all'olio</li> <li>• Cuori di merluzzo al pomodoro</li> <li>• Bietola al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra di verdura con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>• Pollo e patate al forno</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pesto</li> <li>• Pesce bianco all'isolana</li> <li>• Pomodori in insalata</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>
3°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta pomodoro e basilico</li> <li>• Frittata di verdure</li> <li>• Finocchi al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto alla parmigiana</li> <li>• Platessa al forno</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>• Straccetti di pollo al limone</li> <li>• Pomodori in insalata</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne al ragù di carne bovina</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Fagiolini al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> <li>• Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gnocchetti di patata al pomodoro</li> <li>• Scaloppine di vitello al limone</li> <li>• Zucchine e carote al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>

Sett .	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto allo zafferano</li> <li>● Brasato di vitellone</li> <li>● Pomodori in insalata</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta olio e parmigiano</li> <li>● Coscia di pollo al forno</li> <li>● Carote julienne</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Minestra di legumi con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>● Pesce bianco al vapore</li> <li>● Purè di patate</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al ragù di verdure</li> <li>● Polpettone di vitello in bianco/pomodoro</li> <li>● Pinzimonio</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riso all'olio e parmigiano</li> <li>● Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>

MENU' INVERNALE

ASILO NIDO

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdure con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>● Scaloppine di vitello al limone</li> <li>● Carote al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al pomodoro</li> <li>● Pesce bianco al vapore</li> <li>● Pisellini primavera al forno</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta alla ricotta</li> <li>● Fagioli cannellini lessi</li> <li>● Spinaci al latte</li> <li>● Frutta di stagione</li> <li>● Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto al pomodoro</li> <li>● Cuori di nasello al forno</li> <li>● Patate lesse</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Minestra lombarda</li> <li>● Uovo sodo</li> <li>● Bietola all'agro</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
<b>2°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pizza margherita</li> <li>● Carote julienne e legumi lessi</li> <li>● Frutta di stagione</li> <li>● Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crema di porri e patate con riso/pasta/crostini</li> <li>● Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>● Spinaci all'olio</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al pomodoro</li> <li>● Coniglio disossato al forno</li> <li>● Cavolfiore al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto alla zucca</li> <li>● Pollo e patate al forno</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Polenta di mais al pomodoro</li> <li>● Pesce bianco arrosto</li> <li>● Carote julienne</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
<b>3°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Minestra di verdure e legumi con cereali</li> <li>● Uovo al pomodoro</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lasagne al ragù di carne bovina</li> <li>● Carote e spinaci al latte</li> <li>● Frutta di stagione</li> <li>● Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto alla verza</li> <li>● Pesce bianco alla mugnaia</li> <li>● Patate lesse</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crema di zucca con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>● Brasato di vitellone</li> <li>● Purè</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto alla parmigiana</li> <li>● Cuori di merluzzo al pomodoro</li> <li>● Finocchi julienne</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
<b>4°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gnocchetti all'olio e parmigiano</li> <li>● Purè di ceci</li> <li>● Pinzimonio</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastina in brodo di carne</li> <li>● Polpettone di vitellone in bianco o pomodoro</li> <li>● Finocchi gratinati al forno</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdura con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>● Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>● Carote julienne</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al ragù di carne bovina</li> <li>● Patate arrosto</li> <li>● Bietole lesse</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdura con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>● Petto di pollo alla salvia</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>

- Per i bambini in fase di svezzamento gli alimenti presenti sono comunemente uniti in "pappe" formando dei piatti unici
- I formati di pasta, legumi e verdure per minestre saranno cambiati a rotazione nell'arco del menu
- In estate la pasta al pomodoro viene preparata con pomodori freschi
- Le verdure cotte/crude vengono definite mensilmente, in relazione alla stagionalità ed al grado di svezzamento dei bambini
- (\*) FORMAGGI ADATTI PER NIDO: STRACCHINO, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO, CACIOTTA VACCINA, FORMAGGI FRESCHI CAPRINI, EMMENTHAL, ASIAGO
- COTTURA AL FORNO: SENZA GRASSI IN COTTURA, OLIO EXTRA-VERGINE DA AGGIUNGERE A CRUDO, TIRARE LA COTTURA CON BRODO VEGETALE

MENU' ESTIVO

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA

Sett .	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al pomodoro</li> <li>● Formaggio</li> <li>● Pisellini primavera al forno</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuscus di verdure</li> <li>● Brasato di vitello</li> <li>● Pomodori in insalata</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta olio e parmigiano</li> <li>● Spezzatino di tacchino in umido</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gnocchi al pomodoro</li> <li>● Pesce bianco alla mugnaia</li> <li>● Patate al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto alle zucchine</li> <li>● Uovo sodo</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
2°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdura con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>● Pollo e patate al forno</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta pomodoro,capperi e olive</li> <li>● Polpa di coniglio disossato al forno</li> <li>● Fagiolini al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al ragù di verdure</li> <li>● Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>● Bietola al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pizza margherita</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> <li>● Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al pesto</li> <li>● Mozzarella vaccina</li> <li>● Pomodori in insalata</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
3°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta pomodoro e basilico</li> <li>● Frittata di verdure</li> <li>● Finocchi al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto alla parmigiana</li> <li>● Cuori di merluzzo al pomodoro</li> <li>● Insalata verde</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdura con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>● Straccetti di pollo al limone</li> <li>● Pomodori in insalata</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lasagne al ragù di carne bovina</li> <li>● Carote julienne</li> <li>● Fagiolini al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> <li>● Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gnocchi al pomodoro</li> <li>● Scaloppine di vitello al limone</li> <li>● Zucchine e carote al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
4°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto allo zafferano</li> <li>● Brasato di vitellone</li> <li>● Pomodori in insalata</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta olio e parmigiano</li> <li>● Coscia di pollo al forno</li> <li>● Carote julienne</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Minestra di legumi con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>● Formaggio</li> <li>● Purè di patate*</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al ragù di verdure</li> <li>● Polpettone di vitello in bianco/pomodoro</li> <li>● Pinzimonio</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gnocchi al pesto</li> <li>● Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>

\* dal 1/6 sostituire con fagiolini al vapore

Sett .	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdure con riso/pasta/crostini</li> <li>● Scaloppine di vitello al limone</li> <li>● Carote al vapore</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al pomodoro</li> <li>● Formaggio</li> <li>● Pisellini primavera al forno</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Spezzatino di tacchino con verdure in umido e riso pilaf</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta olio e parmigiano</li> <li>● Cuori di nasello al forno</li> <li>● Patate lesse</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Minestra di fagioli cannellini con pasta</li> <li>● Uovo sodo</li> <li>● Bietola all'agro</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
2°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto alla zucca</li> <li>● Pollo e patate al forno</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crema di porri e patate con riso/pasta/crostini</li> <li>● Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>● Spinaci all'olio</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al pomodoro,capperi e olive</li> <li>● Coniglio disossato arrosto</li> <li>● Cavolfiore al gratin</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pizza margherita</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> <li>● Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Polenta di mais al pomodoro</li> <li>● Formaggio</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
3°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Minestra di verdure e legumi con cereali</li> <li>● Frittata di verdure</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lasagne al ragù di carne bovina</li> <li>● Carote e spinaci al latte</li> <li>● Frutta di stagione</li> <li>● Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risotto alla verza</li> <li>● Formaggio</li> <li>● Patate lesse</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crema di zucca con riso/pasta</li> <li>● Brasato di vitellone</li> <li>● Purè</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta all'olio e parmigiano</li> <li>● Cuori di merluzzo al pomodoro</li> <li>● Finocchi julienne</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>
4°	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gnocchi al pomodoro</li> <li>● Formaggio</li> <li>● Pinzimonio</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastina in brodo di carne</li> <li>● Polpettone di vitellone in bianco o pomodoro</li> <li>● Finocchi gratinati</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Passato di verdura con pasta /riso</li> <li>● Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>● Carote julienne</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pasta al ragù di carne bovina</li> <li>● Patate arrosto</li> <li>● Spinaci saltati</li> <li>● Frutta di stagione</li> <li>● Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riso al pomodoro</li> <li>● Coscia di pollo arrosto</li> <li>● Insalata mista</li> <li>● Frutta di stagione</li> </ul>

# COMUNE DI PONSACCO

MENU' STANDARD ESTIVO -

ASILO NIDO

(fino al 24/10 e dal 1/4)

Sett .	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Filetto di pesce al forno</li> <li>• Pisellini primavera al forno</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuscus di verdure</li> <li>• Brasato di vitello</li> <li>• Pomodori in insalata (carote al vapore)</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta alle zucchine</li> <li>• Fesa di tacchino in umido</li> <li>• Patate lesse</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto al ragù di verdure</li> <li>• Pesce bianco alla mugnaia</li> <li>• Patate al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di legumi con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>• Uovo sodo</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>
2°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza margherita</li> <li>• Fagioli bolliti</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Coniglio disossato al forno</li> <li>• Fagiolini al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso all'olio</li> <li>• Cuori di merluzzo al pomodoro</li> <li>• Bietola al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra di verdura con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>• Pollo e patate al forno</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al pesto</li> <li>• Pesce bianco all'isolana</li> <li>• Pomodori in insalata</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>
3°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta pomodoro e basilico</li> <li>• Frittata di verdure</li> <li>• Pomodori in insalata</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto alla parmigiana</li> <li>• Platessa al forno</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>• Straccetti di pollo al limone</li> <li>• Pomodori in insalata</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne al ragù di carne bovina</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Fagiolini al vapore</li> <li>• Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gnocchi al pomodoro</li> <li>• Scaloppine di vitello al limone</li> <li>• Zucchine e carote al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>
4°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risotto allo zafferano</li> <li>• Brasato di vitellone</li> <li>• Pomodori in insalata</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta olio e parmigiano</li> <li>• Coscia di pollo al forno</li> <li>• Carote julienne</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minestra di legumi con riso/pastina/orzo/crostini</li> <li>• Pesce bianco al vapore</li> <li>• Patate al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta al ragù di verdure</li> <li>• Polpettone di vitello in bianco/pomodoro</li> <li>• Spinaci al vapore</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso all'olio e parmigiano</li> <li>• Filetto di pesce al forno</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Frutta di stagione</li> </ul>

MENU' STANDARD ESTIVO –

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

(fino al 24/10 e dal 1/4)

Sett .	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^	Pasta al pomodoro Caciotta Pomodori in insalata Frutta di stagione	Riso alle verdure Brasato di vitellone Piselli al forno Frutta di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Fesa di tacchino in umido Patate lesse Dolce casalingo	Gnocchi al pomodoro Pesce bianco alla mugnaia Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Uovo sodo/frittata di verdure Carote julienne Frutta di stagione
2^	Passato di verdura con riso/pasta/orzo/crostini Pollo e patate al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro, capperi e olive Coniglio disossato arrosto Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Pasta al sugo di verdure Filetto di pesce al forno Zucchine al forno Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto crudo dolce Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pesto Mozzarella vaccina Pomodori in insalata Frutta di stagione
3^	Pasta al pomodoro e basilico Frittata di verdure Pomodori in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Cuori di merluzzo al pomodoro Insalata verde Frutta di stagione	Passato di verdura con riso/pasta/orzo/crostini Straccetti di pollo al limone Pomodori in insalata Frutta di stagione	Lasagne al ragù di carne bovina Carote julienne Fagiolini al vapore Dolce casalingo	Gnocchi al pomodoro Scaloppine di vitello al limone Zucchine e carote al vapore Frutta di stagione
4^	Risotto allo zafferano Brasato di vitellone	Pasta all'olio e parmigiano Coscia di pollo al	Minestra di legumi con riso/pasta/orzo/crostini Prosciutto crudo dolce	Pasta al sugo di verdure Polpettone di vitellone	Gnocchi al pesto Filetto di pesce al forno

	Pomodori in insalata Frutta di stagione	forno Carote julienne Frutta di stagione	Patate arrosto(*) Frutta di stagione	in bianco/al pomodoro Spinaci al vapore Frutta di stagione	Insalata mista Frutta di stagione
--	--	--	---	--	--------------------------------------

(\*) dal 1 giugno sostituire con *fagiolini al vapore*

MENU' STANDARD INVERNALE-

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

(Dal 25/10 al 31/3)

Sett .	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^	Gnocchi al pomodoro Stracchino Finocchi gratinati Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di manzo macinato al forno Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'olio e parmigiano Fesa di tacchino arrosto Piselli al forno Frutta di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Cuori di nasello al forno Insalata mista Frutta di stagione	Minestra di fagioli con pasta Frittata di verdure Carote julienne Frutta di stagione
2^	Risotto alla zucca Pollo e patate al forno Frutta di stagione	Crema di verdure o ceci e patate con riso/pasta/crostini Filetto di pesce al forno Spinaci all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro,capperi e olive Coniglio disossato arrosto Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto crudo dolce Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Straccetti di vitello Carote al vapore Frutta di stagione
3^	Minestra di verdura e legumi con cereali Frittata di verdure/uova al pomodoro Fagiolini lessi Frutta di stagione	Lasagne al ragù di carne bovina Insalata mista Dolce casalingo	Riso al pomodoro Prosciutto crudo dolce Patate lesse Frutta di stagione	Crema di zucca con riso/pasta Brasato di vitellone Piselli al forno Frutta di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Cuori di merluzzo al pomodoro Ceci lessi Frutta di stagione
4^	Passato di verdura con riso/pasta/orzo/crostini	Pasta in brodo di carne Polpettone di vitellone in	Pasta all'olio e parmigiano Filetto di pesce al forno	Pasta al ragù di carne bovina	Riso al pomodoro Coscia di pollo

	Arista al forno Fagioli lessi Frutta di stagione	bianco /al pomodoro Spinaci al vapore Frutta di stagione	Purè di patate Frutta di stagione	Parmigiano Carote julienne Frutta di stagione	arrosto Insalata mista Frutta di stagione
--	--	--	--------------------------------------	---	---

MENU' ESTIVO

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Sett.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al pomodoro</li> <li>Formaggio</li> <li>Pisellini primavera al forno</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza margherita</li> <li>Prosciutto crudo</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta olio e parmigiano</li> <li>Spezzatino di tacchino in umido</li> <li>Insalata mista</li> <li>Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gnocchi al pomodoro</li> <li>Pesce bianco alla mugnaia</li> <li>Patate al vapore</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto alle zucchine</li> <li>Uovo sodo</li> <li>Carote julienne</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>
2°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passato di verdura con riso/pastina/orzo/crostini*</li> <li>Pollo e patate al forno</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema di porri e patate con riso/pasta/crostini</li> <li>Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>Spinaci all'olio</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al pomodoro, capperi e olive</li> <li>Coniglio disossato arrosto</li> <li>Zucchine al forno</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza margherita</li> <li>Prosciutto crudo</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al pesto</li> <li>Mozzarella vaccina</li> <li>Pomodori in insalata</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>
3°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta pomodoro e basilico</li> <li>Frittata di verdure</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto alla parmigiana</li> <li>Cuori di merluzzo al pomodoro</li> <li>Bietola al vapore</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passato di verdura con crostini *</li> <li>Straccetti di pollo al limone</li> <li>Pomodori in insalata</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagne al ragù di carne bovina</li> <li>Carote julienne</li> <li>Fagiolini al vapore</li> <li>Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gnocchi al pomodoro</li> <li>Scaloppine di vitello al limone</li> <li>Zucchine e carote al vapore</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>
4°	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto allo zafferano</li> <li>Brasato di vitellone</li> <li>Pomodori in insalata</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta olio e parmigiano</li> <li>Coscia di pollo al forno</li> <li>Carote julienne</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minestra di legumi con pasta/riso</li> <li>Prosciutto crudo magro</li> <li>Purè di patate**</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al ragù di verdure</li> <li>Polpettone di vitello in bianco/pomodoro</li> <li>Pinzimonio</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gnocchi al pesto</li> <li>Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>



\*dal 15/5 per la scuola secondaria sostituire con pasta fredda pomodoro e mozzarella – riso freddo di verdure- pappa al pomodoro\*\* dal 1/6 sostituire con fagiolini al vapore

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passato di verdure con riso</li> <li>Arista di suino al forno</li> <li>Carote al vapore</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza margherita</li> <li>Prosciutto crudo</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spezzatino di tacchino con verdure in umido e riso pilaf</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta olio e parmigiano</li> <li>Cuori di nasello al forno</li> <li>Patate lesse</li> <li>Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minestra di fagioli cannellini con pasta</li> <li>Frittata di verdure</li> <li>Bietola all'agro</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>
<b>2°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto alla zucca</li> <li>Pollo e patate al forno</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema di porri e patate con riso/pasta/crostini</li> <li>Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>Spinaci all'olio</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al pomodoro, capperi e olive</li> <li>Coniglio disossato arrosto</li> <li>Cavolfiore al gratin</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza margherita</li> <li>Prosciutto crudo</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gnocchi al pomodoro</li> <li>Formaggio</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>
<b>3°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minestra di verdure e legumi con riso</li> <li>Frittata di verdure</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagne al ragù di carne bovina</li> <li>Carote e spinaci al latte</li> <li>Dolce casalingo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto alla verza</li> <li>Prosciutto crudo</li> <li>Patate lesse</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema di zucca con riso/pasta</li> <li>Brasato di vitellone</li> <li>Purè</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta all'olio e parmigiano</li> <li>Cuori di merluzzo al pomodoro</li> <li>Finocchi julienne</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>
<b>4°</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gnocchi al pomodoro</li> <li>Formaggio</li> <li>Pinzimonio</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto alla milanese</li> <li>Polpettone di vitellone in bianco o pomodoro</li> <li>Finocchi gratinati</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al pomodoro</li> <li>Filetto di pesce dorato al forno</li> <li>Carote julienne</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta al ragù di carne bovina</li> <li>Patate arrosto</li> <li>Spinaci saltati</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riso al pomodoro</li> <li>Coscia di pollo arrosto</li> <li>Insalata mista</li> <li>Frutta di stagione</li> </ul>

# **COMUNE DI PALAIA**

Sede legale: Via Brigate Partigiane n. 4 – 56025 PONTEDERA (PI)  
Tel. Centralino 0587-299.560 – Fax 0587-292.771  
C.F./P.IVA 01897660500 – internet: <http://www.unione.valdera.pi.it/>  
e-mail: [info@unione.valdera.pi.it](mailto:info@unione.valdera.pi.it) - PEC: [unionevaldera@postacert.toscana.it](mailto:unionevaldera@postacert.toscana.it)

*Comune di Palaia**Scuola Materna**Menu' Primaveraile***1 settimana:**

<b>Lunedì</b>	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Prosciutto crudo dolce/cotto di 1° qualità e mozzarella Insalata e pomodori freschi Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure con pasta Fettine alla pizzalola Fagiolini al pomodoro Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Risotto alle verdure di stagione Petto di pollo al limone Zucchini lessi Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al Pomodoro fresco Frittata cotta al forno con formaggio Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'olio e parmigiano Bastoncini di pesce al forno Pisellini al tegame Dolce casalingo

**2 settimana**

<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro fresco e basilico Prosciutto crudo dolce/cotto di 1° qualità e parmigiano Patate al forno Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta all'olio e formaggio Frittata cotta al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Passato di verdura con crostini di pane/pasta Fettina alla griglia Bietola lessa Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>	Risotto allo zafferano Cosce di pollo al forno Carote lesse Frutta fresca di stagione
<b>Venerdì</b>	Gnocchi di patate al pomodoro Tonno all'olio extraverg. d'oliva Ceci op fagioli Dolce casalingo

**3 settimana:**

<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo dolce o cotto 1°q Patate lesse Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di legumi con pastina Magro rollè Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Riso freddo Bocconcini di pollo Impanati Pisellini al tegame Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta all'olio e parmigiano Merluzzo/verdesca/palombo con verdure Dolce casalingo
<b>Venerdì</b>	Risotto alle verdure di stagione Cosce di coniglio al forno Patatine arrosto Frutta fresca di stagione

**4 settimana**

<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro fresco e basilico Prosciutto crudo dolce e Lerdammer Fagioli Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdura con crostini di pane/pasta Fettina alla griglia Zucchini lessi Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Risotto alle verdure Frittata cotta al forno con prosciutto Carote e finocchi lessi Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al ragù Cosce di pollo al forno Insalata e pomodori Frutta fresca di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'olio e parmigiano Merluzzo/verdesca/palombo al pomodoro Patate lesse Dolce casalingo



Comune di Palaia

Scuola Materna

## Menu' Invernale

## 1 settimana:

<b>Lunedì</b>	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Prosciutto crudo dolce/cotto di 1° qualità e mozzarella Carote al tegame Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure con pasta Fettine alla pizzaiola Patate al pomodoro Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Risotto alle verdure di stagione Petto di pollo al limone Spinaci lessi Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al ragù Parmigiano Bis di verdura lesse Frutta fresca di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'olio e parmigiano Pesce al forno Pisellini al tegame Dolce casalingo

## 2 settimana

<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo dolce/cotto di 1° qualità e parmigiano Patate al forno Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta all'olio e formaggio Frittata cotta al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Passato di verdure con crostini di pane/pasta Fettina alla griglia Bietola lessa Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>	Risotto allo zafferano/verdure Cosce di pollo al forno Carote lesse Frutta fresca di stagione
<b>Venerdì</b>	Gnocchi di patate al pomodoro Tonno all'olio extravergine d'oliva Ceci op fagioli Dolce casalingo

## 3 settimana:

<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo dolce o cotto 1°q Patate lesse Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di legumi con pastina Magro rollè Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Ravioli ricotta spinaci burro e salvia Bocconcini di pollo impanati Pisellini al tegame Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta all'olio e parmigiano Merluzzo/verdesca/palombo con verdure Dolce casalingo
<b>Venerdì</b>	Risotto alle verdure Cosce di coniglio al forno Patatine arrosto Frutta fresca di stagione

## 4 settimana

<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo dolce e Lerdammer Fagioli Frutta fresca di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdura con crostini di pane/pasta Fettina alla griglia Bietola lessa Frutta fresca di stagione
<b>Mercoledì</b>	Risotto alle verdure Frittata cotta al forno con prosciutto Carote e finocchi lessi Frutta fresca di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta al ragù Cosce di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta all'olio e parmigiano Bastoncini di pesce al forno Purèa di patate Dolce casalingo



## **LOTTO N. 2 – COMUNE DI PONSACCO**

**(Vedere Menù presente nel Lotto n. 1 per le tipologie di scuole interessate al presente Lotto)**

## **LOTTO N. 3 – COMUNE DI PONTEDERA**

Sede legale: Via Brigate Partigiane n. 4 – 56025 PONTEDERA (PI)  
Tel. Centralino 0587-299.560 – Fax 0587-292.771  
C.F./P.IVA 01897660500 – internet: <http://www.unione.valdera.pi.it/>  
e-mail: [info@unione.valdera.pi.it](mailto:info@unione.valdera.pi.it) - PEC: [unionevaldera@postacert.toscana.it](mailto:unionevaldera@postacert.toscana.it)

## REFEZIONE SCOLASTICA – COMUNE DI PONTEDERA ASILO NIDO – MENU' PRIMAVERILE

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al ragù vegetale Sogliola lessa e succo di limone Carote lesse Frutta fresca di stagione Pane e pomodoro	Pasta al pomodoro fresco e basilico Scaloppine di vitello al limone Patatine arrosto Frutta fresca di stagione Frutta secca di stagione	Pasta all'olio extra vergine d'oliva e parmigiano Sogliola lessa olio e limone Patate lesse Frutta fresca di stagione Frullato di frutta al latte	Insalata di riso freddo Bastoncini di pesce al forno Fagiolini lessi Frutta fresca di stagione Pane e pomodoro
MARTEDI'	Riso in brodo vegetale Brasato di manzo Purea di patate Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Riso all'olio extra vergine di oliva Prosciutto crudo dolce magro Pomodori e mozzarella Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta con 1-2 biscotti secchi	Pastina in brodo di carne Frittata al forno Insalata mista (ins. Verde, carote, pomodori) Frutta fresca di stagione Torta casalinga con bicchiere di latte	Minestra di verdura con pastina Scaloppina di vitello al limone Carote julienne o lesse Frutta fresca di stagione Torta casalinga con bicchiere di latte
MERCOLEDI'	Bruschetta morbida al pomodoro fresco Parmigiano o mozzarella e mezzo uovo sodo Pomodori ad insalata Frutta fresca di stagione Torta casalinga con bicchiere di latte	Zuppa di verdure con pastina Omelette al forno Zucchine ripiene di patate Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro fresco e parmigiano Bocconcini di manzo stufati Carote e pomodori stufati Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Riso all'olio extra vergine d'oliva Parmigiano reggiano e mozzarella Purea di patate Frutta fresca di stagione Frullato di frutta al latte
GIOVEDI'	Pasta all'olio extra vergine d'oliva e parmigiano Petto di pollo al limone Tris di verdure lesse Frutta fresca di stagione Frullato di frutta al latte	Pasta al pomodoro fresco Platessa ai ferri Carote lesse Frutta fresca di stagione Torta casalinga con bicchiere di latte	Passato di verdura con pastina Petti di pollo alla piastra Pisellini al pomodoro fresco Frutta fresca di stagione Pane e pomodoro	Pasta al ragù vegetale Omelette al forno Tris di verdure lesse Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta con 1-2 biscotti secchi
VENERDI'	Conchiglie al pomodoro fresco e basilico Prosciutto crudo magro dolce Pisellini lessati Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta con 1-2 biscotti secchi	Insalata di riso freddo Fesa di tacchino ai ferri Tris di verdure al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Prosciutto crudo dolce Pomodori ad insalata Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta con 1-2	<b>PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO</b> Fesa di tacchino arrosto Patate arrosto Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione

			<i>biscotti secchi</i>	
--	--	--	------------------------	--

In verde sono i prodotti biologici

**REFEZIONE SCOLASTICA – COMUNE DI PONTEDERA ASILO NIDO – MENU' INVERNALE**

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Polenta con olio extra vergine d'oliva Caciotta toscana Spinaci lessi Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta con 1-2 biscotti secchi	Semolino al pomodoro Bocconcini di parmigiano e mozzarella Zucchine, carote e patate al vapore Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extra vergine e parmigiano Sogliola lessa olio e limone Patate lesse Frutta fresca di stagione Torta casalinga con bicchiere di latte	Passato di verdura con pasta Petto di pollo alla salvia Fagiolini lessi Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Passato di zucca Sogliola lessa e succo di limone Carote lesse Frutta fresca di stagione Torta casalinga con bicchiere di latte	Pasta al pomodoro e parmigiano Bocconcini di manzo Fagiolini lessi Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta con 1-2 biscotti secchi	Pasta al pomodoro Magro di vitello arrosto Bietola lessa Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Tris di verdure al vapore Frutta fresca di stagione Torta casalinga con bicchiere di latte
MERCOLEDI'	Riso all'olio extra vergine d'oliva e parmigiano Petto di pollo al limone Pisellini lessi Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Zuppa di verdure con pastina Omelette al forno Zucchine ripiene di patate Frutta fresca di stagione Pane e pomodoro	Riso all'olio extra vergine d'oliva e parmigiano Parmigiano reggiano e caciotta toscana Pisellini e carote Frutta fresca di stagione Pane e pomodoro	Passato di ceci con pasta Scaloppina di vitello al limone Carote lesse Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Conchiglie al pomodoro Prosciutto crudo magro dolce Fagioli o ceci lessi Frutta fresca di stagione Pane e pomodoro	Riso all'olio extra vergine d'oliva e parmigiano Filetti di platessa gratinati Carote lesse Frutta fresca di stagione Torta casalinga con bicchiere di latte	Passato di verdura con pastina Petti di pollo alla piastra Ceci lessi o fagioli lessi Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extra vergine e parmigiano Frittata al forno Tris di verdure lesse Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta con 1-2 biscotti secchi
VENERDI'	Riso in brodo vegetale Brasato di manzo Purea di patate Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Passato di legumi Fesa di tacchino ai ferri Patatine arrosto Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale Prosciutto crudo magro dolce Carote lesse all'olio Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta con 1-2 biscotti secchi	Riso al pomodoro Prosciutto crudo magro dolce Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane e pomodoro

In verde sono i prodotti biologici

# REFEZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI PONTEDERA

Menù Primavera Scuole Materne - Elementari - Medie

## PRIMA SETTIMANA

<b>Lunedì</b>
Fusilli con salsa di pomodoro fresco
Tonno e fagioli
Radicchio
Frutta fresca di stagione

<b>Martedì</b>
Passato di verdure fresche con pastina
Cotoletta di pollo impanata in forno
Patate arrosto
Frutta fresca di stagione

<b>Mercoledì</b>
Riso freddo
Bocconcini di tacchino arrosto
Zucchine e carote saltate in padella
Frutta fresca di stagione

<b>Giovedì</b>
Pizza margherita
Prosciutto crudo
Insalata pomodori e rucola
Frutta fresca di stagione

<b>Venerdì</b>
Farfalline con carciofi
Filetti di sogliola impanato
Patate al forno
Macedonia di frutta fresca

## SECONDA SETTIMANA

### Lunedì

Penne al pesto

Fettine alla pizzaiola

Insalata mista

Yogurt alla frutta

### Martedì

Bruschette al pomodoro fresco e basilico

Arrostato di manzo

Pisellini al tegame

**Macedonia di frutta fresca di stagione**

### Mercoledì

Pastina in brodo vegetale

Bastoncini di pesce al forno

Fagiolini e carote lesse

Crostata di frutta fresca

### Giovedì

Fusilli al pomodoro fresco e basilico

Coscia di pollo arrosto

Patate arrosto

Frutta fresca di stagione

### Venerdì

Risotto agli asparagi

Uovo sodo

Insalata mista e pomodori

Frutta fresca di stagione

## TERZA SETTIMANA

### Lunedì

Riso freddo

Arista al forno

Insalata lattuga e finocchi

Frutta fresca di stagione

### Martedì

Farfalline al pomodoro fresco

Tacchino arrosto

Pisellini

Yogurt alla frutta

### Mercoledì

Pizza margherita

Prosciutto crudo dolce

Insalata pomodori e rucola

Macedonia di frutta fresca

### Giovedì

Minestra di verdure con pastina

Filetti di sogliola impanata in forno

Fagiolini al limone

Crostata di frutta fresca o dolce casalingo

### Venerdì

Pennette olio e formaggio

Fagioli all'olio extravergine d'oliva

Tonno e radicchio

Frutta fresca di stagione

## QUARTA SETTIMANA

### Lunedì

Passato di verdura con pastina

Magro arrosto

Zucchine all'olio extra vergine d'oliva

Frutta fresca di stagione

### Martedì

Farfalline al tonno e pomodoro fresca

Cotoletta impanata di pollo al forno

Insalata e pomodori

Frutta fresca di stagione

### Mercoledì

Ravioli ricotta e spinaci

Bastoncini di pesce cotti al forno

Fagiolini e carote all'olio extra vergine

Frutta fresca di stagione

### Giovedì

Fusilli alle zucchine

Arrosto di tacchino

Insalata e pomodori

Frutta fresca di stagione

### Venerdì

Penne al pesto

Fettine alla pizzaiola

Pisellini al tegame

Crostata di frutta fresca o dolce casalingo

# REFEZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI PONTEDERA

Menù Invernale Scuole Materne - Elementari - Medie

## PRIMA SETTIMANA

<b>Lunedì</b>
Risotto alla marinara
Cosce di pollo arrosto
Insalata lattuga e finocchi
Frutta fresca di stagione

<b>Mercoledì</b>
Passato di verdura con pastina
Tris di formaggi (parmigiano, mozzarella e bel paese)
Insalata mista
Frutta fresca di stagione

<b>Venerdì</b>
Riso al pomodoro e/o zucca
Vitella di mare
Purè di patate
Crostata o dolce casalingo

<b>Martedì</b>
Penne al pomodoro
Filetti di sogliola
Patate arrosto
Yogurt di frutta

<b>Giovedì</b>
Farfalline all'olio extra vergine e parmigiano
Brasato di manzo
Bietola olio extra vergine e limone
Frutta fresca di stagione

## SECONDA SETTIMANA

### Lunedì

Minestra in brodo vegetale

Saltimbocca al pomodoro

Patate arrosto

Yogurt di frutta

### Martedì

Riso agli spinaci

Arista al forno

Fagiolini all'olio

**Frutta fresca di stagione**

### Mercoledì

Pizza margherita

Prosciutto crudo dolce o cotto

Carote filangè

Frutta fresca di stagione

### Giovedì

Pasta e ceci

Bastoncini di pesce

Purè di patate

Frutta fresca di stagione

### Venerdì

Penne al pomodoro

Petto di pollo impanato

Pisellini

Frutta fresca di stagione

## TERZA SETTIMANA

### Lunedì

Passato di fagioli con pasta

Omelette con formaggio al forno

Insalata verde

Frutta fresca di stagione

### Mercoledì

Lasagne ricotta e spinaci al pomodoro

Prosciutto crudo o cotto

Insalata mista

Frutta fresca di stagione

### Venerdì

Brodo di carne con pasta

Tacchino arrosto

Carote al tegame

Dole casalingo o crostata

### Martedì

Fusilli al pesto

Filetto di cernia

Patate lesse o arrosto

Dolce casalingo o crostata

### Giovedì

Penne al pomodoro

Spezzatino di manzo

Pisellini o patate

Yogurt alla frutta

## QUARTA SETTIMANA

### Lunedì

Ravioli ricotta e spinaci

Sogliola

Carote

Yogurt alla frutta

### Martedì

Pasta e fagioli

Arista al forno

Spinaci

Frutta fresca di stagione

### Mercoledì

Penne al pomodoro

Fettine alla griglia

Patate arrosto

Frutta fresca di stagione

### Giovedì

Passato di verdura con pasta

Coniglio arrosto

Fagiolini

Frutta fresca di stagione

### Venerdì

Pizza

Bocconcini di parmigiano

Insalata mista

Frutta fresca di stagione

**Allegato 4 – Tabelle dietetiche e grammature**

**LOTTO N. 1 – COMUNI DI CAPANNOLI, PONSACCO E PALAIA**

**LOTTO N. 2 – COMUNE DI PONSACCO**

**LOTTO N. 3 – COMUNE DI PONTEDERA**

## Tabelle dietetiche

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

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

Parmigiano grattugiato per condimento	5	5	5	7	
<b>CONTORNI</b>					
Insalata verde	60	80	90	100	120
Zucchine, Fagiolini ,spinaci, bietola pomodori	80	100	120	140	150
Finocchi, carote	50	60	70	80	100
Patate per purea e arrosto	60	80	90	100	120
Broccoli, cavolfiore	50	60	70	80	100
<b>LEGUMI</b>					
Legumi secchi come contorno (fagioli, ceci)	20	30	40	50	60
Legumi freschi	30	40	60	80	100
<b>FRUTTA</b>					
Frutta fresca di stagione	100	120	140	160	200
<b>DESSERT</b>					
Yogurt (n° 1 vasetto)		125	125	125	
Dolce	90	100	110	120	

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

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

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



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Chianni, Lajatico, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, S. Maria a Monte, Terricciola

**ZONA VALDERA**

Provincia di Pisa

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

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

**COMMITTENTE:** UNIONE VALDERA

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

**OGGETTO: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCOLASTICHE PER  
ALCUNE SCUOLE E ASILI NIDO UBICATI NEL TERRITORIO DELL'UNIONE  
VALDERA PER GLI AA.SS. 2015/2016, 2016/2017 E 2017/2018.**

## DEFINIZIONI

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

Stazione Appaltante: Unione Valdera;

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

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

## PREMESSA

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

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

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

## FINALITA'

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **1. Descrizione appalto**

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

#### **Lotto n. 1: Comuni di Capannoli, Ponsacco e Palaia**

1. La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliera;
2. Il trasporto mediante il sistema del legame misto in multiporzione o monoporzione in caso di diete speciali dai Centri Cottura ai refettori non ubicati nello stesso immobile degli stessi nonché la consegna dei pasti e delle stoviglie presso i locali di consumo;
3. L'allestimento dei tavoli nei refettori scolastici delle scuole;
4. La somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado;

5. la pulizia ed il lavaggio dei piatti presso i refettori e presso la sede dei centri cottura;
6. la pulizia e la sanificazione dei Centri cottura e dei refettori, ad eccezione dei refettori degli asili nido, nonché il ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio;
7. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
8. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi dei Centri Cottura, dei refettori e degli altri locali di pertinenza;

### **Lotto n. 2: Comune di Ponsacco**

1. La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere presso i centri cottura (Cucina Val Di Cava, Cucina Le Melorie, Cucina Camugliano);
2. Il trasporto dei pasti prodotti in gestione diretta dal Comune di Ponsacco nella cucina centralizzata di Via Machiavelli, mediante il sistema del legame misto in multiporzione o monoporzione in caso di diete speciali ai refettori delle scuole: Primaria Giusti, Infanzia Borghi, Infanzia Machiavelli e Infanzia Giusti.
3. L'allestimento dei tavoli nei refettori scolastici delle scuole;
4. La somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di primo grado;
5. la pulizia ed il lavaggio delle stoviglie, delle posate, bicchieri, caraffe e quant'altro sia utilizzato per la distribuzione dei pasti e delle bevande;
6. la pulizia e la sanificazione dei Centri cottura in appalto e dei refettori, nonché il ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio, come meglio specificato all'art.65;
7. La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
8. Il monitoraggio costante di infestanti e roditori, con gli eventuali interventi di derattizzazione occorrenti.
9. Eventuali pulizie straordinarie in relazione a ristrutturazione e/o ampliamenti di cucine e refettori.
10. Tutte le operazioni di pulizia, ossia detersione, disincrostazione, disinfezione, disinfestazione derattizzazione devono essere riportate nel manuale di autocontrollo della ditta, con le apposite schede di registrazione.

### **Lotto n. 3: Comune di Pontedera**

#### **Gestione Cucina dell'asilo nido "La Coccinella"**

- Per il nido "La Coccinella" di via Indipendenza, il Comune mette a disposizione la propria Cucina (struttura e attrezzature escluso stoviglie e carrelli portavivande), che l'affidatario dovrà utilizzare per la produzione, anche parziale, dei pasti. I costi relativi alle utenze e alla manutenzione ordinaria della struttura e delle attrezzature, ivi compresi gli arredi, saranno a carico dell'affidatario. Verrà effettuato un calcolo dei consumi della cucina ai fini del rimborso nella misura del 6%, sul consumo di energia elettrica, gas, e acqua.
- E' a carico della ditta appaltatrice l'adeguamento del locale cucina nel rispetto della

normativa vigente dietro la presentazione di un progetto costituito da tre copie cartacee e una copia in formato digitale su CD-ROM di tutti gli elaborati firmati digitalmente dal tecnico incaricato, abilitato e iscritto al rispettivo Ordine Professionale.

Sarà cura della ditta appaltatrice sulla base del progetto presentato adeguare gli impianti: elettrico, idrico e di scarico, nel rispetto della legge vigente e la ristrutturazione dell'ambiente dal punto di vista igienico e antincendio.

La ditta appaltatrice una volta completati i lavori, dovrà fornire all'Amministrazione Comunale e/o Unione Valdera tre copie cartacee e una copia in formato digitale su CD-Rom di tutti gli As-Built per gli impianti, con le relative documentazioni di manutenzione e le certificazioni firmate. Si allega la planimetria e le foto del locale cucina.

Il servizio di gestione dell'asilo nido "La Coccinella" consiste nelle seguenti principali attività:

- acquisto e stoccaggio dei prodotti alimentari;
- preparazione dei pasti adottando il menù degli asili nido comunali per i bambini iscritti;
- somministrazione dei pasti presso le sezioni;
- Preparazione della merenda (frutta, dolce casalingo, latte e biscotti ecc..)
- Assistenza da parte del personale di cucina al momento del pranzo e se si verifica anche durante la giornata a richiesta delle educatrici;
- Apertura del nido alle ore 7,30, con termine del servizio alle ore 15,00 dopo aver preparato la merenda
- Attività di apertura durante la giornata della porta d' ingresso e se si verifica la necessità di rispondere alle telefonate;

Integrano l'appalto ulteriori servizi accessori al servizio di refezione, tra i quali:

- espletamento delle procedure di autocontrollo, ai sensi della normativa di igiene e sicurezza alimentare, con presa in carico diretta delle competenze di cui alla normativa vigente (piano di autocontrollo);
- acquisto di prodotti di pulizia, prodotti cartacei, stoviglie (i bicchieri per gli asili nido dovranno essere in materiale infrangibile "Melamina"), piccoli utensili;
- ritiro e lavaggio dalle sezioni delle stoviglie e carrelli impiegati per il trasporto dei pasti;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti (mediante servizio "porta a porta"),
- registrazione del numero dei pasti a carico della ditta affidataria tramite compilazione di apposite schede;
- interventi di manutenzione ordinaria.

E' prevista la fornitura di prodotti alimentari per allestimento di due feste l'anno (Natale e fine anno educativo da concordare con l'A.C.)

I lavori di ristrutturazione della cucina sopra descritti sono a carico dell'I.A..

### **Per tutte le altre scuole è a carico dell 'I.A. la:**

1. Fornitura delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei pasti (merende comprese nelle scuole dove è previsto il progetto), e dei materiali accessori, nonché dei prodotti occorrenti per la detersione e la disinfezione delle cucine, delle attrezzature, delle stoviglie e del tovagliato, dei refettori e dei relativi locali di servizio. La fornitura riguarda i bambini ed le educatrici degli Asili Nido, delle Scuole dell'Infanzia, primarie e secondarie, il

- personale docente e non docente autorizzato delle scuole successivamente elencate. Il costo per il progetto "merenda di mezza mattina" è da concordare con l'Unione Valdera.
2. Organizzazione e gestione completa del servizio di produzione e distribuzione pasti presso alcune cucine (di seguito riportate), consistente oltre che nella fornitura delle derrate e dei materiali accessori, nello stoccaggio delle stesse, nelle operazioni di preparazione, di cottura e di distribuzione dei pasti e delle merende (nelle scuole per le quali è richiesto il servizio). Nel servizio sono comprese le operazioni di apparecchiatura, sparcchiamento, pulizia e sanificazione dei refettori, delle cucine e dei locali annessi, il lavaggio delle attrezzature da cucina, delle stoviglie, delle pentole e del tovagliato presso i locali mensa. E' a carico dell'I.A la fornitura e l'integrazione di stoviglie, pentole e attrezzature da cucina necessari al buon funzionamento del servizio, così come la manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature. Le modalità di svolgimento del servizio sono di seguito riportate.
  3. Il trasporto mediante il sistema del legame misto in multiporzione o monoporzione in caso di diete speciali dai Centri Cottura ai refettori non ubicati nello stesso immobile degli stessi nonché la consegna dei pasti e delle stoviglie presso i locali di consumo; le scuole servite con pasti veicolati sono:
    - la scuola primaria di La Rotta
    - la scuola dell'Infanzia De Gasperi,
    - la scuola dell'infanzia di Santa Lucia, per questa scuola è previsto solo il trasporto dei pasti con sporzionamento e riassetto del refettorio e del locale di appoggio per lo sporzionamento. La preparazione dei pasti e il lavaggio dei contenitori viene effettuata dalla cucina della scuola di Madonna dei Braccini con gestione diretta della Stazione Appaltante.
    - la scuola dell'infanzia Pegaso, presso la scuola primaria De Amicis
    - la scuola primaria De Amicis,
    - la scuola primaria Dante
    - la scuola primaria Saffi
    - Scuola secondaria di primo grado Curtatone e Montanara

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

### **Lotto n. 1--Comuni di Capannoli, Ponsacco e Palaia**

#### **Comune di Capannoli**

- Centro Cottura di Capannoli nel quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per le scuole e gli asili nido ubicati nel territorio dei Comuni di Capannoli e di Ponsacco (non vi sono rischi di interferenze);

I refettori delle seguenti scuole:

- Asilo nido comunale "Il gatto con gli stivali" Via Berlinguer, n. 17 -Capannoli
- Scuola dell'Infanzia di Capannoli Via Togliatti, n. 17 – Capannoli
- Scuola dell'infanzia "Asilo S. Cuore" Via II Ottobre, n. 3 – Santo Pietro Belvedere
- Scuola primaria Carducci Via Vignoli, n. 45 – Santo Pietro Belvedere

### **Comune di Ponsacco**

- Scuola Primaria Mascagni dislocata all'Istituto Comprensivo Niccolini di Ponsacco, Via Melegnano 107;
- Scuola Primaria Le Melorie, Via Gabbiano n. 4
- Asilo Nido Albero Azzurro, Piazza Caduti di Cefalonia e Corfù 2

### **Comune di Palaia**

Cucina della scuola dell'Infanzia di Forcoli nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per gli utenti della stessa scuola;

Cucina della Scuola dell'Infanzia di Montefoscoli nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per gli utenti della scuola medesima;

I refettori delle seguenti scuole:

- o Scuola dell'Infanzia di Forcoli;
- o Scuola dell'Infanzia di Montefoscoli;

### **Lotto n. 2 - Comune di Ponsacco**

Cucina Val di Cava nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria Val di Cava;

Cucina Le Melorie nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per la Scuola dell'Infanzia Le Melorie

Cucina Camugliano nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per la Scuola dell'Infanzia Camugliano

I refettori delle seguenti scuole:

- Scuola Primaria Val di Cava
- Scuola dell'Infanzia Val di Cava
- Scuola dell'Infanzia Le Melorie
- Scuola dell'Infanzia Camugliano
- Scuola Primaria Giusti
- Scuola dell'Infanzia Giusti
- Scuola Primaria Machiavelli
- Scuola dell'Infanzia Borghi

### **Lotto n. 3 - Comune di Pontedera**

Cucina di La Rotta nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per gli utenti dell'asilo nido e della scuola dell'Infanzia (entrambe nello stesso edificio della cucina) e della Scuola Primaria che si trova in Via Zara (sempre a La Rotta);

Cucina di via Morandi a Pontedera nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per la Scuola dell'Infanzia medesima e per la Scuola dell'Infanzia De Gasperi;

Cucina di Via Diaz a Pontedera nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per la scuola dell'Infanzia Diaz e per la Scuola Primaria Pascoli;

Cucina Villaggio Piaggio nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per l'asilo

nido e della Scuola dell'Infanzia ubicati nello stesso immobile;

Cucina di Via Indipendenza, nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per l'asilo nido La Coccinella;

Cucina Pacinotti, nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per la Scuola Primaria De Amicis, della Scuola dell'Infanzia Pegaso, della Scuola Primaria Dante, della Scuola Primaria Saffi, della Scuola Secondaria di primo grado Pacinotti e della Scuola Secondaria di primo grado Curttone;

Cucina Gandhi, nella quale vengono prodotti, a cura dell'Impresa, i pasti per la Scuola Primaria Maltagliate, della Scuola dell'Infanzia Oltretera e della Scuola Secondaria di primo grado Gandhi.

I refettori delle seguenti scuole:

- Asilo Nido La Rotta (Via Caprera) (solo fornitura di pasti – non vi sono rischi di interferenze)
- Scuola dell'Infanzia La Rotta (Via Caprera)
- Scuola Primaria La Rotta (Via Zara)
- Scuola dell'Infanzia – Via Morandi (Pontedera)
- Scuola dell'Infanzia De Gasperi – Pontedera
- Scuola dell'Infanzia Diaz – Pontedera
- Scuola Primaria Pascoli – Pontedera
- Asilo nido Piazza Donna Paola Piaggio – Pontedera (solo fornitura di pasti – non vi sono rischi di interferenze)
- Scuola dell'Infanzia Piazza Donna Paola Piaggio – Pontedera
- Scuola Primaria De Amicis – Pontedera
- Infanzia Pegaso presso Primaria De Amicis
- Scuola Primaria Dante - Pontedera
- Scuola Primaria Saffi - Pontedera
- Scuola Secondaria di primo grado Pacinotti - Pontedera
- Scuola Secondaria di primo grado Curttone e Montanara - Pontedera
- Scuola Primaria Maltagliata - Pontedera
- Scuola dell'Infanzia Oltretera - Pontedera
- Scuola Secondaria di primo grado Gandhi – Pontedera.

## **FIGURE DI REFERIMENTO**

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

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

<b>DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE</b>		
<b>INDICAZIONE RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>Direzione Stazione Appaltante</b>	Dott. Davide Cerri	Recapito telefonico 0587 299562 email d.cerri@unione.valdera.pi.it
<b>Responsabile del Procedimento</b>	Dr.ssa Patrizia Deri	Recapito telefonico 0587 299575 email <a href="mailto:p.deri@unione.valdera.pi.it">p.deri@unione.valdera.pi.it</a>
<b>Responsabile del S.P.P. dell'Unione Valdera</b>	Ing. Brunello Consorti	Recapito telefonico 0584-390274 studiobruco@libero.it
<b>Medico Competente</b> (con riferimento al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)	Dr.ssa Rita Baldini	Recapito telefonico 050 778190 segreteria@ritabaldini.it

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

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

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

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**

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

**R**=entità del rischio

**P**=probabilità accadimento

**D**=gravità del danno

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

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

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

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

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

Valori probabilità (P)

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

Area di rischio

Trascurabile
Basso
Medio
Elevato

<b>SEDI DI INTERESSE</b>	<b>TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE/UTENZA SCOLASTICA</b>	<b>TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>	<b>PERIODICITA' INTERVENTI APPALTATORE</b>	<b>RISCHI DA INTERFERENZA</b>	<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>	<b>VALUTAZIONE RISCHIO</b>
<b>CUCINE</b>						
CUCINE delle scuole di Palaia, Ponsacco e Pontedera	Attività didattica e amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio ed ausiliarie di pulizia	Preparazione pasti e successiva pulizia cucina	Fissa	Rischio cadute/scivolamenti o/rischio elettrico	1. Fare rispettare divieti di accesso ai locali cucina e ai relativi spazi di pertinenza (magazzino, dispensa ecc.) delle persone estranee al servizio o comunque non dipendenti dalla Ditta appaltatrice.	<b>BASSO</b>
				Rischio incendio	1. Formazione del personale su utilizzo sicuro delle attrezzature 2. Informazione e formazione del personale su modalità allarme/evacuazione, antincendio/primo soccorso (addetti alle emergenze) 3. Garantire manutenzione attrezzature come previsto da capitolato d'appalto 4. Fornire alla Ditta Appaltatrice indicazioni circa il comportamento da tenere in caso di emergenza e coinvolgere il personale della Ditta Appaltatrice nelle esercitazioni di emergenza evacuazione annuali. 5. Prevedere un numero adeguato di addetti per gestione emergenza e incendio e sanitarie (DM All. IX del 10.03.98 e allegato 4 del DM 388/2003).	
<b>SPAZI DI RIGOVERNO E SPAZI DI PERTINENZA</b>						
SPAZI DI RIGOVERNO E SPAZI DI PERTINENZA	Attività didattica e amministrativa con uso di apparecchiature	Gestione spazio rigoverno e spazi di pertinenza assegnati	Fissa	Rischio cadute/scivolamento/rischio elettrico	1. Fare rispettare divieti di accesso ai locali cucina e ai relativi spazi di pertinenza (magazzino, dispensa ecc.) delle persone estranee al servizio o comunque non dipendenti dalla Ditta appaltatrice.	<b>BASSO</b>

	d'ufficio ed ausiliarie di pulizia				<p>2.Far rispettare il divieto di svolgimento delle attività fuori dagli spazi assegnati.</p> <p>3.Obbligo di segnalazione zone di lavoro assegnate con cartellonistica (vedi DLGS 81/2008 – allegati da XXIV a XXVIII)</p>
				Rischio incendio	<p>1.Formazione del personale su utilizzo sicuro delle attrezzature</p> <p>2.Informazione e formazione del personale su modalità allarme/evacuazione, antincendio/primo soccorso (addetti alle emergenze)</p> <p>3.Garantire manutenzione attrezzature come previsto da capitolato d'appalto</p> <p>4.Fornire alla Ditta Appaltatrice indicazioni circa il comportamento da tenere in caso di emergenza e coinvolgere il personale della Ditta Appaltatrice nelle esercitazioni di emergenza evacuazione annuali.</p> <p>5.Prevedere un numero adeguato di addetti per gestione emergenza e incendio e sanitarie (DM All. IX del 10.03.98 e allegato 4 del DM 388/2003).</p>

**REFETTORI**

REFETTORI	Attività didattica e amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio ed ausiliarie di pulizia		Fissa	Rischio cadute/scivolamento	<p>1.Le operazioni di pulizia devono essere svolte preferibilmente senza la presenza di persone estranee alle operazioni; in caso contrario interrompere l'attività di pulizia.</p> <p>2.Mantenere costantemente pulito il piano di calpestio, al fine di evitare scivolamenti/cadute provocati da acqua o residui di alimenti, ecc.</p> <p>3.Segnalare le zone interessate dai lavori di pulizia tramite cartellonistica</p> <p>4.Non utilizzare prodotti ceranti o qualunque prodotto che renda il piano di calpestio scivoloso.</p> <p>5.Evitare collegamenti elettrici che prevedono l'uso di prolunghes, ecc.; qualora non fosse possibile, svolgere cavi lungo le pareti o chiudere gli spazi</p>	<b>BASSO</b>
-----------	---	--	-------	-----------------------------	---	--------------

					fino al termine delle operazioni.	
				Rischio elettrico	<p>1.Divieto da parte del personale dell'Impresa di utilizzare apparecchiature elettriche non previste dal capitolato d'appalto, salvo esplicite autorizzazioni.</p> <p>2.Divieto di pulire o intervenire su specifiche attrezzature elettriche in tensione.</p> <p>3.Garantire la manutenzione prevista nel capitolato d'appalto.</p> <p>4.Le attività che prevedono l'uso di attrezzature elettriche devono essere precedute da una verifica sull'idoneità di cavi, spine, quadri, ecc..</p> <p>5.Non devono essere utilizzate attrezzature o conduttori elettrici danneggiati</p> <p>6.Evitare di far passare persone su cavi in tensione dall'appaltatore</p> <p>7.Assegnare all'appaltatore le prese dalle quale poter allacciarsi per prelevare corrente.</p>	
<b>REFETTORI, DISIMPEGNI E VIE DI TRANSITO</b>						
	Attività didattica e amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio ed ausiliarie di pulizia	Gestione refettori. Transito e trasporto pasti pronti con carrelli	Fissa	Movimentazione materiali/transito carrelli a ruote e termici	<p>1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente negli spazi percorsi da altre persone.</p> <p>2.Attuare comportamenti idonei ai rischi presenti ed alla particolare utenza presente (alunni)</p>	<b>BASSO</b>
				Rischio di inalazione di composti chimici pericolosi	<p>1.Effettuare pulizie che prevedono l'utilizzo di prodotti non pericolosi in assenza di altre persone e arieggiare i locali.</p> <p>2.Stoccare i prodotti di pulizia in locali idonei, in armadi specifici forniti dal Committente e dotati di cartellonistica uniforme alla normativa vigente.</p> <p>3.Messa a disposizione di locali idonei per stoccaggio dei prodotti di pulizia, disinfestazione e derattizzazione da blatte e roditori.</p>	

					4.Utilizzare DPI previsti per la tipologia di intervento e cartellonistica idonea; predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione.	
				Possibili contatti con parti calde di attrezzature, con liquidi e/o solidi in ebollizione o comune ad alta temperatura, con vapori	1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente. 2.Attuare comportamenti idonei a rischi presente ed alla particolare utenza presente.	
				Deposito materiali	1.Non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e delle uscite: stoccare materiali, prodotti e attrezzature negli spazi concordati con il committente. 2.Evitare stoccaggi instabili con rischio caduta materiali	
				Rischio incendi. Gestione emergente. Evacuazione	1.Informare l'Appaltatore sulle modalità di allarme/evacuazione, mettere a conoscenza circa il lay-out di evacuazione e della dislocazione delle attrezzature antincendio e dei presidi di primo soccorso mediante gli addetti alle emergenze. 2.Fornire all'Appaltatore informazioni circa comportamenti corretti in caso di emergenza e coinvolgerlo nelle esercitazioni di emergenza/evacuazioni annuali. 3.Prevedere un numero adeguato di personale formato alla gestione delle emergenze incendio e sanitarie.	<b>BASSO</b>
<b>AREA CORTILIZIA ESTERNA</b>						
	Transito persone, autoveicoli. Movimentazione materiali	Transito trasporto pasti pronti nei carrelli	Fissa	Rischio investimento da parte di autoveicoli e carrelli in transito	1.Apposizione cartellonistica in base alla normativa vigente. 2.Indossare indumenti ad alta visibilità da parte dei lavoratori dell'Appaltatore 3.Fornire informazioni sulle nome di comportamento da attuare nell'ambito	<b>BASSO</b>

					<p>dell'insediamento.</p> <p>4. Attuare tutti i comportamenti idonei alla sicurezza indicati dal Dirigente Scolastico</p> <p>5. Installare dossi di rallentamento nei tragitti degli autoveicoli prossimi ai plessi scolastici.</p> <p>6. Installare sugli automezzi avvisatori acustici e luminosi.</p>	
		Stoccaggio e movimentazione materiali e rifiuti	Fissa	Rischio interferenze materiali e rifiuti stoccati/movimentati dall'Appaltatore	Rispettare il divieto di stoccare/movimentare materiali/rifiuti al di fuori degli spazi assegnati dal Dirigente Scolastico Statale.	<b>BASSO</b>
<b>AREA COMPLESSIVAMENTE INTERESSATA DALL'APPALTO</b>						
		Attività legate all'appalto	Fissa	Rischio interferenze	Riunione coordinamento delle attività interferenti	<b>BASSO</b>

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

**Lotto n. 1 – Capannoli, Ponsacco, Palaia**

Tipologia misure di sicurezza	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario	Totale
Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, obblighi, divieti	Numero	2 (Capannoli) 4 (Ponsacco) 2 (Palaia)	50,00	400
Formazione del personale dell'Impresa alla gestione delle emergenze (vedi Allegato IX del DM 10.03.98)	Ore	1	120,00	120,00
Formazione del personale dell'Impresa alla gestione delle emergenze sanitarie (vedi Allegato 4 del DM 288/2003)	Ore	1	160,00	160,00
Delimitazione zone scivolose, cartellonistica idonea (attività di pulizia)	Numero	2 (Capannoli) 4 (Ponsacco) 2 (Palaia)	50,00	400
Gilet ad alta visibilità per attività all'aperto	Numero	2 (Capannoli) 4 (Ponsacco) 2 (Palaia)	20,00	160
Riunione di coordinamento per le attività interferenti	A ore	2 (Capannoli) 2 (Ponsacco) 2 (Palaia)	40,00	240
				<b>€ 1.480,00</b>

**Lotto n. 2 – Ponsacco**

Tipologia misure di sicurezza	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario	Totale
Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, obblighi, divieti	Numero	8	50,00	400
Formazione del personale dell'Impresa alla gestione delle emergenze (vedi Allegato IX del DM 10.03.98)	Ore	1	120,00	120,00
Formazione del personale dell'Impresa alla gestione delle emergenze sanitarie (vedi Allegato 4 del DM 288/2003)	Ore	1	160,00	160,00
Delimitazione zone scivolose,	Numero	8	50,00	400

cartellonistica idonea (attività di pulizia)				
Gilet ad alta visibilità per attività all'aperto	Numero	8	20,00	160
Riunione di coordinamento per le attività interferenti	A ore	2	40,00	80,00
				<b>€ 1.320,00</b>

### **Lotto n. 3 – Pontedera**

<b>Tipologia misure di sicurezza</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Quantità</b>	<b>Prezzo unitario</b>	<b>Totale</b>
Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, obblighi, divieti	Numero	16	50,00	800
Formazione del personale dell'Impresa alla gestione delle emergenze (vedi Allegato IX del DM 10.03.98)	Ore	1	120,00	120,00
Formazione del personale dell'Impresa alla gestione delle emergenze sanitarie (vedi Allegato 4 del DM 288/2003)	Ore	1	160,00	160,00
Delimitazione zone scivolose, cartellonistica idonea (attività di pulizia)	Numero	16	50,00	800
Gilet ad alta visibilità per attività all'aperto	Numero	16	20,00	320
Riunione di coordinamento per le attività interferenti	A ore	2	40,00	80,00
				<b>€ 2.280,00</b>

I costi degli oneri si intendono per tutta la durata dell'appalto, cioè per gli aa.ss. 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018 e per l'eventuale rinnovo.

### **N.B.**

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

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

- informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/2008);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate e appropriate attrezzature (art. 71 D. Lgs. 81/2008);
- Fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D. Lgs. 81/2008).

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

si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'Impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione Appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà

costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto in quanto costituente parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.

**STAZIONE APPALTANTE**

---

**IMPRESA AGGIUDICATARIA**

---

**Affidamento del servizio di ristorazione scolastica**

**ELENCO PERSONALE DITTA USCENTE**

**Lotto n. 1 - Comuni di Capannoli, Ponsacco e Palaia**

Il soggetto che attualmente svolge il servizio di ristorazione è la GEMEAZ ELIOR S.P.A..

In allegato la tabella riassuntiva dei lavoratori attualmente impiegati nel servizio con relativa:

- data di assunzione
- livello contrattuale
- CCNL applicato

<b>N.</b>	<b>Data di assunzione</b>	<b>Mansione</b>	<b>Livello contrattuale</b>	<b>CCNL applicato</b>
1	15/09/09	Cuoco/a	4	Turismo e Pubblici Esercizi
2	01/09/11	Aiuto Cuoco/a	5	Turismo e Pubblici Esercizi
3	01/09/11	Addetto/a Servizi	6s	Turismo e Pubblici Esercizi
4	01/09/11	Addetto/a Servizi	6	Turismo e Pubblici Esercizi
5	01/09/11	Addetto/a Servizi	6s	Turismo e Pubblici Esercizi
6	01/09/11	Addetto/a Servizi	6s	Turismo e Pubblici Esercizi
7	01/09/11	Addetto/a Servizi	6s	Turismo e Pubblici Esercizi
8	12/09/11	Addetto/a Servizi	6s	Turismo e Pubblici Esercizi
9	12/09/11	Addetto/a Servizi	6	Turismo e Pubblici Esercizi
10	26/09/11	Addetto/a Servizi	6s	Turismo e Pubblici Esercizi
11	24/09/12	Addetto/a Servizi	6	Turismo e Pubblici Esercizi
12	16/09/13	Addetto/a Servizi	6s	Turismo e Pubblici Esercizi
13	03/10/14	Addetto/a Servizi	6	Turismo e Pubblici Esercizi
14	23/09/13	Autista add. alle consegne	2	Settore Pulizie – Multiservizi
15	22/09/14	Autista add. alle consegne	2	Settore Pulizie – Multiservizi
16	29/09/14	Autista add. alle consegne	2	Settore Pulizie – Multiservizi
17	04/10/10	Cuoco/a	4	Turismo Pubblici Esercizi
18	10/01/11	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
19	11/09/11	Aiuto Cuoco/a	5	Turismo Pubblici Esercizi

### **Lotto n. 2 – Comune di Ponsacco**

Il soggetto che attualmente svolge il servizio di ristorazione è la GEMEAZ ELIOR S.P.A..

In allegato la tabella riassuntiva dei lavoratori attualmente impiegati nel servizio con relativa:

- data di assunzione
- livello contrattuale
- CCNL applicato

<b>N.</b>	<b>Data di assunzione</b>	<b>Mansione</b>	<b>Livello contrattuale</b>	<b>CCNL applicato</b>
1	25/03/96	Cuoca	4	Turismo Pubblici Esercizi
2	12/09/11	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
3	12/09/11	Addetto/a Servizi	6S	Turismo Pubblici Esercizi
4	12/09/11	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
5	12/09/11	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
6	01/10/12	Cuoca	4	Turismo Pubblici Esercizi
7	01/04/10	Aiuto Cuoco/a	5	Turismo Pubblici Esercizi
8	30/09/13	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
9	20/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
10	20/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
11	20/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
12	20/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
13	08/10/14	Addetto/a mensa e pulizie	1	Multiservizi
14	27/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
15	20/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
16	20/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
17	01/09/10	Addetto/a mensa e pulizie	6	Multiservizi
18	19/11/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
19	20/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
20	20/09/13	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi
21	23/09/14	Addetto/a mensa e pulizie	2	Multiservizi

### **Lotto n. 3 – Comune di Pontedera**

Il servizio di ristorazione è svolto in alcune scuole dalla GEMEAZ ELIOR S.P.A. e in altre scuole dalla CAMST soc. coop. a r.l.

In allegato la tabella riassuntiva dei lavoratori attualmente impiegati nel servizio con relativa:

- data di assunzione
- livello contrattuale
- CCNL applicato

#### GEMEAZ

<b>N.</b>	<b>Data di assunzione</b>	<b>Mansione</b>	<b>Livello contrattuale</b>	<b>CCNL applicato</b>
1	01/09/11	Addetto/a Servizi	6S	Turismo Pubblici Esercizi
2	24/09/12	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
3	16/09/13	Addetto/a Servizi	6S	Turismo Pubblici Esercizi
4	01/10/14	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
5	01/04/10	Cuoco/a	4	Turismo Pubblici Esercizi
6	01/04/10	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
7	04/10/10	Aiuto Cuoco/a	5	Turismo Pubblici Esercizi
8	01/04/10	Cuoco/a	4	Turismo Pubblici Esercizi
9	04/10/10	Addetto/a Servizi	5	Turismo Pubblici Esercizi
10	01/09/11	Addetto/a Servizi	6S	Turismo Pubblici Esercizi
11	01/04/10	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
12	04/10/10	Cuoco/a	4	Turismo Pubblici Esercizi
13	01/09/11	Addetto/a Servizi	6S	Turismo Pubblici Esercizi
14	19/09/11	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
15	17/09/12	Addetto/a Servizi	6	Turismo Pubblici Esercizi
16	16/09/13	Aiuto Cuoco/a	5	Turismo Pubblici Esercizi
17	23/09/13	Autista add. Alle consegne	2	Settore Pulizie - Multiservizi
18	22/09/14	Autista add. Alle consegne	2	Settore Pulizie - Multiservizi

#### CAMST

<b>N.</b>	<b>Data di assunzione</b>	<b>Mansione</b>	<b>Livello contrattuale</b>	<b>CCNL applicato</b>
1	13/07/00	Cuoco/a	5	Turismo comparto P.E.
2	18/01/01	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
3	04/10/04	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.

**ZONA VALDERA**  
Provincia di Pisa

4	05/01/07	Aiuto cuoco/a	5	Turismo comparto P.E.
5	17/02/09	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
6	04/10/04	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
7	05/03/01	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
8	03/11/09	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
9	01/10/08	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
10	15/01/03	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
11	04/10/01	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
12	02/10/01	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
13	24/09/07	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
14	02/10/03	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
15	05/01/07	Aiuto cuoco/a	5	Turismo comparto P.E.
16	08/01/07	Cuoco/a	5	Turismo comparto P.E.
17	25/09/06	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
18	06/11/06	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
19	08/01/07	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
20	31/03/03	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
21	20/09/10	Addetto/a mensa	6s	Turismo comparto P.E.
22	29/09/07	Cuoco/a	4	Turismo comparto P.E.