



# COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

## All. D - Servizio approvvigionamento derrate alimentari

### SERVIZI DI APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI

1. Nell'ambito del servizio di ristorazione saranno a carico dell'Affidatario l'approvvigionamento delle forniture alimentari, la preparazione, la trasformazione, la cottura e la produzione finale dei pasti caldi e freddi in uso presso la struttura nido d'infanzia "Pinolino" e le procedure relative alla distribuzione e somministrazione.

2. Rientrano in tali incombenze anche le operazioni relative alla conservazione e stoccaggio delle derrate deperibili e non e le procedure relative alla sanificazione dei locali destinati a tali operazioni (cucina e dispensa), nonché dei locali assegnati al personale cuciniere (spogliatoio e servizio igienico).

3. L'Affidatario si obbliga all'adozione degli adempimenti prescritti dalle vigenti norme sull'igiene degli alimenti e per il controllo e la sicurezza della filiera alimentare, in rispetto alle disposizioni cogenti in materia e qui tutte richiamate: Reg. (CE) 178-2002, Reg. (CE) 852-2004, Reg. (CE) 853-2004, Reg. (CE) 2073-2005, Reg. (UE) 1169-2011 e Reg. (UE) 625-2017.

4. L'Affidatario è tenuto, entro 30 (trenta) giorni dal conferimento dell'appalto dei servizi, a far pervenire all'Ufficio Scuola:

- L'indicazione del nominativo del soggetto fisico cui sono state attribuite le funzioni di O.S.A. [Operatore del Settore Alimentare, di cui agli artt. 3,4,5 e 6 del Reg. (CE) 852-2004];
- L'indicazione dei nominativi dei soggetti fisici costituenti l'H.A.C.C.P.-Team (gruppo tecnico di lavoro), con la specificazione delle singole mansioni assegnate in ordine all'igiene e sicurezza alimentare;
- Copia del manuale di autocontrollo igienico relativo all'asilo nido elaborato secondo il sistema H.A.C.C.P., a norma del Reg. (CE) 852-2004;
- Copia delle certificazioni relative alla formazione professionale degli operatori addetti alla filiera alimentare sull'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari (D.G. Regione Toscana n. 540-2024) o disposizioni normative regionali analoghe e per la preparazione e somministrazione di pasti destinati ad utenti intolleranti al glutine (D.G. Regione Toscana n. 1128-2028) o disposizioni regionali analoghe.

5. Nel corso del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad inviare all'Amministrazione Committente copia delle risultanze analitiche relative ai monitoraggi chimico-microbiologici disposti periodicamente per la verifica degli standards di igiene e sicurezza sanitaria di matrici alimentari, campioni di acqua di rete e tamponi di superficie/ambiente di locali ed arredi destinati alla consumazione dei pasti.

### DISPOSIZIONI SUL CONTROLLO, TRACCIABILITÀ E QUALITÀ ALIMENTARE

1. L'Affidatario dovrà dimostrare, prima dell'inizio del servizio, di essersi dotato del sistema di autocontrollo igienico-sanitario della filiera agro-alimentare di competenza, di cui alle disposizioni



# COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

normative vigenti, per quanto di competenza (approvvigionamento di derrate alimentari, conservazione, produzione, distribuzione e somministrazione pasti) e dovrà produrre i relativi diagrammi di flusso di ciascuna procedura secondo il sistema H.A.C.C.P..

2. La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili in accordo a quanto previsto dal D.P.R. n. 327-1980.

3. Per quanto non espressamente richiamato di seguito, trovano applicazione le prescrizioni tecniche di cui ai C.A.M. "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari", adottati con D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020). Le derrate alimentari approvvigionate dovranno rispettare le caratteristiche merceologiche di qualità come di seguito riferite.

- Carni bovine, suine e avicunicole fresche e refrigerate di allevamento e macellazione nazionali;
- Prosciutto cotto privo di polifosfati aggiunti (sali di fusione);
- Generi vari non deperibili;
- Olio extravergine di oliva da produzione biologica;
- Pasta, riso, orzo, farro e farina di mais da produzione biologica;
- Latte fresco intero e derivati freschi del latte (yogurt, latticini e formaggi) da produzione biologica;
- Pane fresco e prodotti lievitati da forno;
- Prodotti ittici surgelati/congelati e rigorosamente deliscati;
- Prodotti ortofrutticoli freschi e legumi freschi e secchi da produzione biologica;
- Ovoprodotti freschi in guscio da produzione biologica (con espresso divieto nell'utilizzazione di preparati misti di uovo pastorizzati).

4. In aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati ed in specie alle disposizioni normative regionali, l'Affidatario dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica (Legge Regione Toscana n. 53-2000).

5. I prodotti ortofrutticoli utilizzati e tutti i prodotti indicati da produzione biologica, devono essere di tipo fresco, non surgelato e/o conservato e devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Reg. (UE) 2018/848.

6. I prodotti dovranno arrivare alla cucina del nido d'infanzia "Pinolino" confezionati in cassette chiuse ed essere muniti di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli della filiera biologica, di cui al Reg. (CE) 834-2007 e successive modificazioni et integrazioni.



# COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

7. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, la sede e denominazione dell'azienda produttrice, il codice dell'azienda produttrice, il codice del lotto, gli estremi di autorizzazione ministeriale, l'indicativo dell'organismo di controllo, nonché il logo caratteristico con "foglia verde stellata".

8. Devono essere esclusi dall'approvvigionamento i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

9. In particolare, i prodotti ortofrutticoli freschi dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- di buona qualità, sani, puliti, integri, turgidi, non bagnati né trasudanti acqua di condensazione dovuta a improvviso rialzo termico, esenti da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto un buon grado di maturazione, tanto da renderli idonei al consumo diretto;
- non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce d'incipiente imbrunimento enzimatico per traumi o prolungata conservazione.

10. Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da agricoltura biologica dovranno appartenere alle categorie merceologiche di qualità "extra" o, al minimo, "prima".

11. Gli imballaggi delle derrate dovranno essere perfettamente idonei e conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

12. Il personale comunale ed i professionisti consulenti tecnici dell'Amministrazione Comunale, incaricati dei controlli, verificheranno la qualità e la quantità delle derrate consegnate.

13. Qualora la merce fornita risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore a quella richiesta e/o in condizioni diverse da quelle stabilite dalle vigenti norme e dal presente capitolato speciale di appalto o se, per qualunque altra causa, fosse comunque considerata "inaccettabile", l'Affidatario sarà tenuto a ritirarla a proprie spese, con l'obbligo di restituire in tempo debito la derrata corrispondente nella qualità e nella quantità previste e richieste, nonché al risarcimento dei danni eventualmente sofferti.

14. Ad ogni consegna la merce dovrà essere accompagnata da specifica modulistica in D.d.T. (documento di trasporto) che ne attesti, a norma di legge, l'avvenuto controllo igienico-qualitativo e la tracciabilità, così come previsto dal Reg. (CE) 178-2002.

15. L'Amministrazione Comunale accerterà l'esatta corrispondenza qualitativa della merce mediante perizie, collaudi, ispezioni, analisi.

16. Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie svolte da personale tecnico all'uopo incaricato dall'Amministrazione Comunale, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata fosse riscontrata di categoria, genere, specie, varietà inferiori o diverse, oltre alle tolleranze previste dalla legge, l'Amministrazione si riserva il diritto di applicare penali, ordinare il rifiuto della merce,



# COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

di pretenderne l'immediata sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga, di procedere ad acquisti di merce in danno dell'Affidatario.

17. Le penali potranno essere applicate anche nel caso che, per necessità contingenti, si sia dovuto procedere all'utilizzazione della stessa merce.

18. Inoltre, viene riconosciuto il diritto al risarcimento, a carico dell'Affidatario, dei danni subiti, sia per quanto si riferisce all'Amministrazione stessa, sia per le eventuali conseguenze derivanti dal consumo.

19. Il Comune dovrà essere esplicitamente sollevato indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo della merce che viene fornita a questo scopo.

20. All'inizio del servizio l'Affidatario dovrà richiedere al Fornitore di derrate biologiche il possesso di un deposito, in regola con tutte le disposizioni di legge vigenti in materia, situato nella Regione Toscana.

21. La disponibilità del locale suddetto dovrà essere dimostrata successivamente all'aggiudicazione e comunque prima dell'inizio della fornitura pena la revoca dell'aggiudicazione e la perdita della cauzione provvisoria.

22. Nel suddetto locale non potranno essere presenti prodotti provenienti da agricoltura convenzionale. Tale esclusività dovrà essere autocertificata dal fornitore ed attestata dal proprio organismo di controllo.

23. Non potrà farsi ricorso all'utilizzazione di alimenti surgelati/congelati con la sola eccezione dei prodotti ittici.

24. La Ditta aggiudicataria dovrà presentare, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, l'elenco dettagliato dei Fornitori delle derrate alimentari approvvigionate, corredato dalla ragione sociale, sede legale ed autodichiarazione attestante gli avvenuti adempimenti previsti dalle norme vigenti.

## CONTROLLI

1. Il programma di monitoraggio chimico-microbiologico indicato nel piano di autocontrollo dovrà prevedere una serie di interventi periodici articolati in rapporto alla specificità merceologica dei singoli alimenti, alle diverse realtà operative nonché al tipo di fase esaminata (approvvigionamento, conservazione, produzione e somministrazione).

2. Le conformità delle forniture e del servizio potranno essere verificate dal Servizio Comunale Competente e dai professionisti consulenti tecnici incaricati dall'Amministrazione.

3. Il controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato mediante ispezioni a vista organolettiche, indagini chimico-microbiologiche, sopralluoghi tecnici.

4. Dette ispezioni e controlli potranno essere estesi, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, anche ai magazzini, depositi e mezzi di trasporto dei Fornitori.

5. In occasione di verifiche effettuate dalle Autorità Sanitarie preposte al controllo ufficiale, di cui al Reg. (UE) 625-2017, l'Aggiudicataria si impegna a dare immediata comunicazione



# COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

all'Amministrazione Committente, fornendo copia dei verbali e delle documentazioni rilasciati dalle predette Autorità.

6. Il Committente potrà, senza preavviso alcuno, disporre verifiche ispettive presso i locali del nido d'infanzia, avvalendosi di personale all'uopo incaricato. L'Aggiudicatario dovrà assicurare, nel corso delle predette operazioni di verifica, ogni forma di collaborazione ed assistenza.

7. Le modalità di esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente rispondenti a quanto previsto dalle disposizioni vigenti.