

REP. N. 922/2023 Atti Pubblici

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

Provincia di Arezzo

OGGETTO: CONTRATTO PUBBLICO TRA IL COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI E LA SOCIETA' CENTRPLURISERVIZI S.P.A. (IN "SIGLA" CPS), PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PUBBLICO DI MENSA SCOLASTICA E DI MENSA PER I DIPENDENTI PER GLI ANNI SCOLASTICI DAL 2023/2024 AL - 2027/2028

L'anno 2023 (duemilaventitre) il giorno 5 (cinque) del mese di settembre in Terranuova Bracciolini (AR), nella Casa Comunale avanti a me **Dott.ssa Ilaria Naldini**, Segretario Generale del predetto Comune e come tale abilitato a ricevere e rogare contratti nella forma pubblico-amministrativa nell'interesse del Comune, ai sensi dell'art. 97, 4° comma, lett. c), del T.U. approvato con D.lgs. 18.8.2000, n. 267, senza assistenza dei testimoni in conformità del disposto dell'art. 48 della Legge 16 febbraio 1913 n. 89, sono comparsi i Sigg.:

- **Dott.ssa Monica Cellai**, Dirigente incaricata per effetto di Decreto Sindacale n. 23 del 01.09.2023 delle funzioni dirigenziali dell'area 3 Servizi alla Persona e alle Imprese, dell'area 4, Risorse

Finanziarie e Tributi del Comune di Terranuova Bracciolini (AR), con sede in Terranuova Bracciolini (AR) - Piazza della Repubblica n. 16 - codice fiscale e Partita IVA 00231100512 e domiciliata per la carica presso la sede comunale;

- **Dott. Riccardo Panichi** nato a [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] ([REDACTED]), il [REDACTED], domiciliato per la carica presso la sede sociale, quale Amministratore Unico della Società Centro Pluriservizi S.P.A., con sede in Via 6° Strada di Poggilupi n.353 - 52028 - Terranuova Bracciolini (AR), - riferimento PEC: [centroplurisevizispa@lamiappec.it](mailto:centroplurisevizispa@lamiappec.it). Codice Fiscale, P.IVA e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Arezzo: 01288290511, giusta Visura Storica n. di Prot. T526427464 del 25/08/2023 (**Allegato "A"** al presente contratto), a ciò autorizzato in esecuzione della delibera dell'assemblea soci del 13/05/2015 e successivi rinnovi, di seguito anche denominato "CPS" o "Affidatario";

Tutti i componenti, cittadini italiani, della cui identità personale e capacità giuridica di rappresentanza, io ufficiale rogante mi sono accertato a termini di legge, mi chiedono di ricevere il presente contratto, redatto in modalità elettronica in conformità al disposto dell'art.32

comma 14, del decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50, ai fini del quale:

**PREMESSO**

- CHE CPS costituisce società in house ai sensi dell'art. 17 del D.lgs. 19 agosto 2016 n. 175 recante "Testo unico in materia di società a partecipazione pubblica", soggetta come tale al controllo congiunto da parte dei comuni soci, tra cui il Comune di Terranuova Bracciolini;
- CHE in particolare, l'art. 4, comma 2, lettera a) dello Statuto di CPS prevede che la stessa possa essere affidataria di attività connesse alla organizzazione e gestione del servizio di mensa scolastica;
- CHE con deliberazione n° 57 del 31/08/2011, il Consiglio Comunale di Terranuova Bracciolini ha disposto di affidare alla suddetta CPS il servizio di refezione scolastica, inteso come preparazione e somministrazione dei pasti per le scuole (di seguito anche solo il "Servizio"), al fine di sperimentare una gestione economicamente più vantaggiosa del predetto servizio, tale da consentire livelli più elevati di efficacia e di economicità;
- CHE detta modalità di gestione è stata negli anni

confermata, fino alla deliberazione n. 34 del 30/07/2020 con la quale il Consiglio Comunale di Terranuova Bracciolini ha rinnovato detto affidamento fino al 31.8.2023;

- CHE, con proposta trasmessa in data 10.5.2023 - prot. 317/2023 la CPS ha presentato offerta per lo svolgimento del predetto Servizio per il periodo dal 01.9.2023 al 31.8.2028, proponendo un corrispettivo così articolato:

i) pasto alunni e personale scolastico: € 5,80 (cinque virgola ottanta), oltre IVA;

ii) pasto dipendenti comunali: € 5,80 (cinque virgola ottanta), oltre IVA;

iii) pasto centri estivi: € 5,80 (cinque virgola ottanta), oltre IVA;

iv) colazione centri estivi: € 0,85 (cinque virgola ottanta), oltre IVA;

- CHE detta proposta tiene conto della disponibilità da parte della CPS della cucina posta in Terranuova Bracciolini di proprietà del Comune e affidata in comodato gratuito a CPS con contratto rep. 9478/2011, con durata fino al 31/08/2031 salvo il recesso anticipato per l'ipotesi in cui il Servizio venga affidato a soggetti diversi rispetto alla CPS;

- CHE con deliberazione n. 41 del 30.06.2023 il Consiglio comunale di Terranuova Bracciolini, nell'accettare la predetta proposta, ha riconfermato la sussistenza delle condizioni di legittimità giuridica e convenienza economica sottese alla scelta di gestione del servizio per il tramite della propria società partecipata CPS ed ha approvato la presente bozza di contratto tra il Comune di Terranuova Bracciolini e Centro Pluriservizi S.p.A. per l'affidamento del Servizio dal 01.09.2023 al 31.08.2028;
- CHE con determina n. 11 del 31.08.2023 l'Amministratore unico di CPS ha approvato la bozza del presente contratto;
- CHE la Soc. Centro Pluriservizi S.p.A. ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023 ha stipulato polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro n. 00430.07.45535018 con la compagnia "Helvetia Compagnia Svizzera d'Assicurazione S.A." contro i rischi RCT - RCO con massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00);
- CHE per quanto attiene ai "controlli e verifiche" previste dall'art. 99 del D.lgs. 36/2023, si precisa che la Centro Pluriservizi S.p.A., quale

società "in house" del Comune di Terranuova Bracciolini, rientra nella fattispecie di cui all'art.83 comma 3 lettera a) del d.lgs. 159/2011, con la conseguenza che non occorre acquisire la documentazione antimafia; anche gli adempimenti di cui alla L. 136/2010 (tracciabilità sui flussi finanziari), non trovano applicazione al presente contratto in considerazione del fatto che, come precisato da Anac con comunicato 31/07/2017, non risultano integrati gli elementi costitutivi del contratto d'appalto (per difetto del requisito della terzietà)";

- CHE è stato acquisito DURC online con esito "positivo" con n. di prot. INAIL\_395713 in data 12.07.2023 e scadenza il 09.11.2023.

Tanto premesso e considerato parte integrante e sostanziale al presente atto, le parti

#### **STIPULANO E CONVENGONO QUANTO SEGUE**

##### **ART. 1 - PREMESSE**

Le premesse costituiscono parti integranti ed essenziali del presente contratto, in quanto costituiscono condizioni preliminari essenziali ed irrinunciabili per l'assunzione dei diritti e delle disposizioni volute dalle parti con il presente contratto.

## **ART. 2 - FINALITÀ**

Il presente contratto disciplina i rapporti tra il Comune e l'Affidatario con riferimento alle funzioni e agli obblighi meglio definiti ai successivi articoli 3 e 4.

## **ART. 3 - OGGETTO DEL CONTRATTO**

Costituisce oggetto del presente contratto l'affidamento, da parte del Comune, delle seguenti attività, che l'Affidatario si obbliga ad eseguire, connesse allo svolgimento del servizio di "refezione scolastica":

a) acquisto delle derrate alimentari nel rispetto delle Schede tecnico merceologiche prodotti alimentari fornite dal Comune ed allegato al presente atto (**Allegato B**).

b) preparazione dei pasti in tutte le sue fasi nel rispetto delle tabelle dietetiche previste secondo le norme regionali di settore e della Carta dei Servizi definita dal Comune in collaborazione con CPS;

c) stoccaggio e conservazione delle derrate;

d) fornitura di pasti in variante per diete dietro presentazione di certificato medico in caso di intolleranza o per motivi di religione o per scelte alimentari (vegetariani, etc.);

- e) trasporto dei pasti tramite personale proprio o terzi entro 30 minuti dall'ultimazione delle operazioni di produzione e confezionamento. Il ricevimento dei pasti deve avvenire almeno 10-15 minuti prima dell'orario di somministrazione, per consentire l'apparecchiatura in anticipo;
- f) preparazione dei refettori e apparecchiatura dei tavoli;
- g) fornitura di quanto necessario per la consumazione di cibi e bevande, in particolare: condimenti, tovaglie, tovaglioli, accessori per la distribuzione, stoviglie, piatti, posate, bicchieri e quant'altro necessario;
- h) sporzionatura e/o distribuzione dei pasti presso i refettori;
- i) sgombero e pulizia dei locali di consumo dei pasti, della cucina, delle pertinenze e dei locali funzionalmente annessi, di sporzionamento, di lavaggio spogliatoi e servizi ad uso esclusivo del personale addetto al servizio di refezione;
- j) lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati;
- k) rifornimento accessori e condimenti per pasto successivo;
- l) ritiro delle stoviglie e posateria e comunque di



tutto quanto sia servito alla consumazione del pasto;

m) raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti.

#### **ART. 4 - FUNZIONI DEL COMUNE**

Permangono in capo al Comune tutte le funzioni attinenti la programmazione degli interventi, la destinazione delle risorse economico-finanziarie, la definizione degli obiettivi e degli indirizzi politico-amministrativi, l'esercizio di poteri autoritativi e comunque ogni attività che comporti rapporto con l'utenza, nonché i seguenti processi gestionali, stante la loro attinenza alle funzioni istituzionali dell'ente locale, di seguito elencate in maniera esemplificativa e non esaustiva:

a) definizione delle modalità di controllo e svolgimento delle attività di controllo;

b) individuazione dei criteri di ammissione degli utenti al servizio di refezione scolastica;

c) determinazione delle tariffe per la consumazione dei pasti da richiedere agli utenti;

d) riscossione delle tariffe, accertamento dei pagamenti effettuati e delle insolvenze, con procedure conseguenti, attività che peraltro il Comune ha affidato in parte, con separato atto, alla stessa CPS;

- e) predisposizione dei capitolati tecnici di ogni derrata;
- f) presa d'atto del manuale HACCP e successive variazioni, predisposto dall'Affidatario;
- g) presa d'atto del piano di emergenza predisposto dall'Affidatario per sopperire a improvvise situazioni di temporanea impossibilità di fornitura pasti;
- h) presa d'atto delle tabelle dietetiche e dei menù predisposti, secondo le Linee guida nazionali e regionali, dall'Affidatario ed approvati dalla competente Azienda USL;
- i) gestione dei rapporti con l'Istituto Comprensivo;
- j) effettuazione di controlli nello svolgimento del servizio, avvalendosi di personale competente, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio (controllo della qualità dei pasti e delle forniture, istituzione di apposita Commissione Mensa);
- k) definizione e approvazione della Carta del Servizio o altro documento in cui siano indicati gli standard di qualità redatti in collaborazione con l'Affidatario.

**ART. 5 - OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO E DEL COMUNE**

CPS è responsabile del corretto svolgimento delle

attività affidate con il presente contratto.

CPS si impegna, come peraltro espressamente previsto nel relativo contratto di comodato della cucina, a mantenere in efficienza, per la durata dell'affidamento, tutti gli impianti e le apparecchiature, garantendo il rispetto delle norme vigenti in materia.

L'Affidatario si obbliga altresì ad assicurare - e a far assicurare da parte di eventuali ditte appaltatrici di proprie commesse - l'osservanza delle norme di carattere previdenziale, assistenziale ed assicurativo in favore dei lavoratori addetti alla gestione del servizio, il rispetto e l'applicazione dei contratti collettivi di categoria e ogni altra norma posta a tutela della salute, della sicurezza e dei diritti dei lavoratori.

CPS è inoltre obbligato al rispetto della normativa previdenziale ed assicurativa ed al controllo dell'ottemperanza alla medesima normativa da parte delle imprese fornitrici.

Compete altresì all'Affidatario CPS:

a) il pagamento delle utenze (acqua, luce, gas, telefono) funzionali allo svolgimento del servizio (con intestazione a proprio nome dei contratti di

fornitura);

b) stabilire la procedura di trasmissione degli ordinativi al centro cottura;

c) la predisposizione del sistema di controllo HACCP, in relazione a tutta la filiera;

d) definire un piano di emergenza nel caso in cui per qualsiasi ragione non fosse possibile temporaneamente la fornitura dei pasti;

e) favorire l'espletamento di controlli da parte del Comune;

f) il pagamento dei costi relativi alla vigilanza e all'impianto di allarme;

g) la revisione periodica semestrale delle apparecchiature antincendio da parte di ditta abilitata i cui dati dovranno essere comunicati a questo Ente;

h) la responsabilità del trattamento dei dati secondo la vigente normativa europea e nazionale e il rispetto della sicurezza sul lavoro ai sensi del D.lgs. n. 81/08 e ss.mm.ii.;

i) predisposizione del piano emergenza ai sensi D. Lgs. n. 81/2008.

Il Comune si obbliga ad assicurare all'Affidatario le condizioni necessarie alla migliore gestione delle funzioni affidate con il presente contratto.

#### **ART. 6 - GESTIONE CENTRO DI COTTURA**

Il Comune conferma, per quanto occorrer possa, la concessione in comodato d'uso gratuito alla CPS dei locali destinati a centro di cottura, refezione e stoccaggio scorte, beni minuti e di consumo strumentali, di proprietà del Comune, posto in Via Adige n. 1, rimandando in toto per la relativa regolamentazione a quanto disposto nel contratto di comodato.

#### **ART. 7 - FORNITURA DEI PASTI**

L'Affidatario assicura la fornitura dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale ausiliario dell'Istituto comprensivo di Terranuova Bracciolini.

L'Affidatario si impegna altresì a fornire i pasti ai dipendenti ed agli amministratori del Comune di Terranuova Bracciolini.

#### **ART. 8 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il presente contratto ha la durata di 5 (cinque) anni scolastici - 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 - ed avrà durata complessiva dal 01.09.2023 al 31.08.2028.

A cadenza annuale le parti si impegnano a verificare termini e condizioni del presente contratto, alla luce dei risultati della gestione

del servizio affidato, delle tariffe e di ogni altra circostanza sopravvenuta afferente lo svolgimento dei servizi affidati.

L'Affidatario prende espressamente atto che le attività affidate sono funzionali e connesse all'espletamento di un servizio di pubblico interesse da parte del Comune, per cui si impegna a garantire la continuità del servizio.

#### **ART. 9 - RAPPORTI ECONOMICI**

Il Comune, tenuto conto delle funzioni mantenute nella propria competenza, corrisponderà all'Affidatario un importo per ciascun pasto erogato di euro 5,80 (cinque virgola ottanta) oltre IVA di legge per i pasti degli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria, degli insegnanti e del personale ausiliario in servizio presso l'Istituto Comprensivo di Terranuova Bracciolini. Detto importo (di euro 5,80/pasto + IVA), sarà altresì applicato anche per i dipendenti e amministratori del Comune di Terranuova Bracciolini; per le colazioni ai centri estivi, invece, il corrispettivo unitario viene fissato in euro 0,85(zero virgola ottantacinque) oltre IVA.

I prezzi di cui sopra, come da Nota della Società Centro Pluriservizi s.p.a. Prot. N. 317/2023 sono

comprensivi di forniture, trasporto presso la scuola materna, sporzionamento, pulizia e servizio manutentivo, oltre a vari progetti educativi svolti in collaborazione con la consulente nutrizionista di Centro Pluriservizi.

Nello specifico il prezzo è composto dalle seguenti voci di costo:

Voci di Costo	Importo
1) prodotti Alimentari	€ 1,75
2) costo per preparazione/confezionamento pasti/pulizie e prodotti/sporzionatura e trasporto pasti	€ 2,34
3) costo per personale amministrativo Centro Pluriservizi Spa per gestione servizio mensa	€ 0,43
4) ammortamento attrezzature/macchinari	€ 0,13
5) utenze varie (gas/luce ecc.) per il centro cottura	€ 0,40
6) costi manutenzione e riparazione attrezzature/macchine centro cottura	€ 0,08
7) materiale monouso di consumo vari	€ 0,06
8) spese generali di gestione aziendali	€ 0,55
9) spese varie imputabili al centro di costo	€ 0,06
Totale	€ 5,80

Considerato che il predetto prezzo unitario è stato proposto da CPS sulla base di una stima di 106.000 pasti prodotti per anno scolastico, che porta ad un numero ipotetico di 530.000 pasti per tutta la durata del rapporto, il presente contratto ha un valore stimato di euro 3.074.000,00 (tremilionisettantaquattromila/00), oltre IVA di legge per un importo complessivo di euro 3.196.960,00 (tremilionicentonovantaseimilanovecentosessanta/00).

#### **ART. 10 - PAGAMENTI - FATTURAZIONE**

L'Affidatario dovrà presentare fattura mensile sulla base dei pasti erogati nel mese precedente allegando apposito rendiconto dei pasti erogati. La fatturazione dovrà essere emessa in modalità elettronica ai sensi della Legge 244/2007, art. 1, commi da 209 a 214 e dell'art. 25 - comma 1 del D.L. 66/2014.

Il Codice IPA (univoco) ufficio per la fatturazione è: **2NHY8W**.

Le fatture saranno liquidate dal Comune entro 30 gg. dalla data del ricevimento sulla Piattaforma sDi. Il pagamento delle fatture avrà luogo, fatto salvo il disposto del D.M. 18 gennaio 2008 n° 40 e la verifica della regolarità contributiva



attraverso l'acquisizione del DURC.

**ART. 11 - DIVIETO DI CESSIONE**

È fatto divieto all'Affidatario di cedere o trasferire a terzi i diritti nascenti dal presente contratto.

Non configurano cessione del contratto le operazioni di fusione, incorporazione o scorporo.

**ART. 12 - FUNZIONI DI STAZIONE APPALTANTE**

Ai fini dell'attuazione di quanto riportato all'art.3, ultimo comma, per consentire all'Affidatario di gestire al meglio le attività oggetto del presente contratto, si prevede espressamente la possibilità, da parte dello stesso di poter esternalizzare in toto il Servizio, anche per parti, fermo restando che detto affidamento dovrà avvenire nel rispetto delle norme di legge in tema di evidenza pubblica e ferma la responsabilità diretta dell'Affidatario per tutte le prestazioni erogate.

**ART. 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di gravi e ripetute inadempienze da parte di Centro Pluriservizi S.p.A. rispetto agli impegni assunti con il presente contratto, ovvero di gravi e ripetute violazioni di disposizioni normative che regolamentano lo svolgimento delle attività

affidate, il Comune potrà risolvere unilateralmente il presente contratto.

La risoluzione del contratto nelle predette ipotesi dovrà essere preceduta da apposita diffida ad adempiere, con l'intimazione a CPS di rimuovere le cause di inadempimento entro un termine prefissato, comunque non inferiore a 30 giorni. Il vano decorso del termine di cui sopra senza adeguate giustificazioni da parte di CPS, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno conseguente all'inadempimento.

#### **ART. 14 - ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO**

Le parti convengono di adeguare il prezzo pasto come convenuto all'art. 9 nelle seguenti ipotesi:

**i)** aggiornamento ISTAT, con cadenza semestrale, da applicare alle voci di costo contraddistinte dai numeri 1) 5) 6) 7) 8) e 9) della tabella di cui all'art. 9;

**ii)** aggiornamento in funzione dell'adeguamento del CCNL dei dipendenti del soggetto appaltatore a cui la CPS affiderà il servizio di preparazione/confezionamento/sporzionatura pasti per la voce di costo contraddistinta dal numero 2) della tabella di cui all'art. 9; rimane fermo che

detto adeguamento sarà riconosciuto dal Comune nei limiti in cui CPS dimostri di aver corrisposto analogo adeguamento al predetto appaltatore;

**iii)** aggiornamento in funzione dell'adeguamento del CCNL dei dipendenti della CPS per la voce di costo contraddistinta dal numero 3) della tabella di cui all'art. 9.

Ferme le predette condizioni di adeguamento, le parti convengono, nel rispetto dell'art. 9, comma 4, d.lgs. 36/2023, un monitoraggio annuale, da svolgersi in contraddittorio al termine di ciascun anno scolastico, rivolto a verificare l'eventuale sopravvenienza di circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea e all'ordinaria fluttuazione economica, tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la cui sussistenza darà diritto alla parte svantaggiata di ottenere la rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.

#### **ART. 15 - SCADENZA DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

Come previsto nel Contratto di Comodato al quale integralmente si rimanda, alla scadenza dell'affidamento del servizio, l'Affidatario restituirà al Comune tutti i beni a lui affidati in

buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento d'uso.

Alla scadenza dell'affidamento del servizio, i beni mobili, mobili registrati, manufatti e impianti strumentali alla gestione del servizio realizzati o acquisiti dall'Affidatario con onere a proprio carico, saranno da questi ceduti al Comune dietro corresponsione del valore a libro del bene, qualora sia stato preventivamente comunicato l'acquisto da parte di CPS al Comune.

Alla scadenza del presente contratto il Comune subentrerà negli eventuali contratti in corso stipulati dall'Affidatario per lo svolgimento delle attività affidate, senza che all'Affidatario possa derivare alcun onere, diretto o indiretto, da tale subentro.

#### **ART. 16 - PERSONALE**

L'Affidatario sarà garante dell'idoneità del personale, proprio o dell'appaltatore a cui affiderà i diversi segmenti del Servizio, addetto allo svolgimento di tutte le attività affidate ai sensi del presente contratto, sollevando il Comune da ogni responsabilità e dell'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi

accordi integrativi, applicabili ai servizi oggetto della presente gara, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la stessa, e di impegnarsi a osservare tutte le norme medesime, così come meglio individuato nel Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI), che le parti si impegnano a sottoscrivere prima dell'attivazione del servizio mensa.

**ART. 17 - COMUNICAZIONI TRA I CONTRAENTI**

Qualsiasi comunicazione relativa al presente contratto dovrà essere effettuata tramite P.E.C.. A tal fine, le parti eleggono come domiciliai contrattuali i seguenti indirizzi:

- Comune: Comune di Terranuova Bracciolini, Piazza della Repubblica n. 16 - 52028 Terranuova Bracciolini (AR) - Fax 0559194656 - PEC: protocollo.terranuovabracciolini@cert.legalmail.it;

- CPS: Società Centro Pluriservizi S.p.A. - 6/A Strada di Poggilupi n. 353 - 52028 Terranuova Bracciolini (AR) - Fax 0559198389 - PEC: [centroplurisevizispa@lamiappec.it](mailto:centroplurisevizispa@lamiappec.it).

Nessuna altra forma di comunicazione sarà ritenuta valida.

**ART.18 - NORMA DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA SOCIETA' AFFIDATARIA**

La Società Centro Pluriservizi si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini approvato con deliberazione di G.C. n. 12 del 28/01/2014.

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione comunale la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

#### **ART.19 - INCOMPATIBILITÀ EX DIPENDENTI COMUNALI**

La CPS, con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune nei confronti del medesimo affidatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

#### **ART.20 - NORMATIVA IN MATERIA DI PRIVACY**

Tutti i dati comunicati dalle parti sono trattati

dalle stesse nella persona dei rispettivi titolari dei trattamenti ai sensi del Regolamento UE 2016/679 per le finalità previste dal presente contratto. I dati sono trattati per il tempo strettamente necessario per le finalità per i quali sono stati raccolti e in ogni momento sarà possibile esercitare i propri diritti ai sensi degli artt. 7, 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 22 del Regolamento UE n 2016/679. L'informativa completa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 è consultabile per il comune all'indirizzo url: [www.comune.terranuova-bracciolini.ar.it](http://www.comune.terranuova-bracciolini.ar.it) e presso la sede del titolare. Per il comune di Terranuova Bracciolini il titolare del trattamento è individuato nella persona del sindaco pro-tempore, domiciliato per la carica presso il comune di Terranuova Bracciolini con sede in Piazza della Repubblica 16. Per la CPS, l'informativa relativa al trattamento dei dati effettuata dalla stessa è consultabile presso la sede della stessa. Per la società Centro Pluriservizi S.p.A. il titolare del trattamento dati è individuato nella persona del Dr. Panichi Riccardo, già in precedenza generalizzato in quanto stipulante del presente atto in nome e per conto della stessa società.

La CPS sarà nominata quale responsabile esterno al trattamento dei dati con atto che sarà sottoscritto contestualmente al presente contratto.

**ART. 21 - RESPONSABILE DEL CONTRATTO DELLA SOCIETA' CENTROPLURISERVIZI NEI CONFRONTI DEL COMUNE**

La CPS nomina quale responsabile dell'esecuzione del contratto, per tutta la durata dello stesso, il Dr. Panichi Riccardo, già in precedenza generalizzato in quanto stipulante del presente atto in nome e per conto della stessa società.

**ART. 22 - RESPONSABILE DEL CONTRATTO PER IL COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI**

Il Comune di Terranuova Bracciolini nomina quale responsabile dell'esecuzione del contratto, per tutta la durata dello stesso, la dott.ssa Monica Cellai in qualità di Dirigente dell'Area 3 Servizi alla persona e alle Imprese.

**ART. 23 - RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

**23.1** RUP: Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 36/2023, il Responsabile Unico del Progetto di cui al presente contratto è designato nella persona della dott.ssa Monica Cellai stipulante del presente contratto in nome e per conto dell'ente;

**23.2** D.E.C.: il Direttore dell'esecuzione del



contratto come definito all'art. 114, comma 7 del D.lgs. 36/2023 e Allegati I.2 e II.14 dello stesso è individuato nella medesima Dr.ssa Monica Cellai ed alla stessa sono attribuiti tutti i compiti e funzioni del D.E.C. come espressamente riportati nei citati 2 allegati, ad eccezione di quelli di cui all'art. 32 comma 2 dell'all. II.14.

#### **ART. 24 - CONTROVERSIE**

In caso di controversie che dovessero insorgere in relazione all'esecuzione dei lavori di cui al presente contratto si applicano le disposizioni di cui agli artt. 211 e 212 del d.lgs. 36/2023, con espressa esclusione della competenza del Collegio Arbitrale.

In caso di contenzioso giudiziario si riconosce la competenza in via esclusiva, con espressa esclusione di qualsiasi foro alternativo, del Tribunale di Arezzo.

#### **ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese contrattuali, ivi comprese quelle per bollo, tasse, registrazioni, imposte e diritti, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico di CPS, che le assume.

#### **ART. 26 - NORME FISCALI**

Ai fini della registrazione e dell'applicazione dei

relativi tributi, le parti dichiarano che la prestazione oggetto del presente contratto è sottoposta al regime fiscale dell'I.V.A. nella misura di legge, per cui è applicabile l'imposta in misura fissa a mente del D.P.R. 26.4.1986, n. 131, art. 40. Per il presente contratto l'Imposta di Bollo è assolta in modalità telematica mediante "Modello Unico Informativo" ai sensi dell'art. 1, comma 1/bis del D.P.R. 642 del 26.10.1972 come modificato dal D.M. 22/02/2007.

**ART. 27 - NORME DI RINVIO**

Per quanto non previsto nel presente contratto e negli atti ad esso allegati, le Parti, di comune accordo, pattuiscono di fare rinvio alle norme del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., al Codice Civile, al Regolamento per la Contabilità Generale dello Stato.

**ART. 28 - ALLEGATI**

Sono allegati al presente Contratto, a farne parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato A: Visura camerale della società Centro Pluriservizi SPA (Omissis)
- Allegato B: Schede tecnico merceologiche prodotti alimentari.

Io sottoscritto, Segretario Comunale, a richiesta

delle parti qui convenute e costituite come sopra espresso, ho ricevuto il presente atto, il quale ad alta ed intelligibile voce, ho poi letto alle parti stesse, le quali, da me interpellate, lo hanno riconosciuto per forma e contenuto conforme alla loro volontà, liberamente manifestatami secondo la legge, lo confermano pertanto in ogni sua parte, (ivi compresi gli allegati, dei quali, essendo ben noti e cogniti alle parti, ho omesso la lettura), sottoscrivendolo insieme a me Segretario con firma digitale.

Il contratto è stato redatto in modalità informatica da persona di mia fiducia, e si compone di numero ventisei pagine a video e parte della ventisettesima pagina, fino qui.

Io, sottoscritto pubblico ufficiale rogante, attesto che i certificati di firma utilizzati dalle parti sono validi e conformi al disposto dell'art. 1, comma 1, lett. f) del D. Lgs. n. 82/2005.

Per il Comune di Terranuova Bracciolini:

La Dirigente dell'Area 3 Servizi alla Persona e alle Imprese

Dott.ssa Monica Cellai

Per la Società Centro Pluriservizi S.p.A.

Dott. Panichi Riccardo

L' "Ufficiale Rogante" (il Segretario Comunale)

Dott.ssa Ilaria Naldini

## Catalogo

Scheda tecnica merceologica - pane.pdf .....	1
scheda tecnica qualitativa complementari.pdf .....	2
scheda tecnica qualitativa pasta e riso.pdf .....	8
scheda tecnica qualitativa prod lattiero caseari-salumul.pdf .....	9
scheda tecnica qualitativa prod.celiaci.pdf .....	11
scheda tecnica qualitativa surgelati.pdf .....	13
Scheda Tecnica Qualitativa_pasta.pdf .....	15
scheda tecnico merceologica _carni_suine.pdf .....	17
scheda tecnico qualitativa carni avicole - Jacopo.doc.pdf .....	19
scheda tecnico qualitativa carni avicole - Jacopo.pdf .....	21
scheda tecnico qualitativa frutta e verdure fresche.pdf .....	24

## **ALLEGATO "B" - SCHEDE MERCEOLOGICHE PRODOTTI**

**Fornitura di pane di provenienza locale e di filiera corta prodotto con farina di provenienza toscana, controllato e macinato in Toscana  
Capitolato tecnico - qualitativo**

**PANE DI PROVENIENZA LOCALE E DI FILIERA CORTA**

**CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE**

Il prodotto, di prima qualità, deve essere di giornata, e rispondere ai seguenti requisiti:

- **Prodotto con farine di grano di provenienza toscana, controllato e macinato in Toscana**
- il contenuto massimo tollerato in umidità per ogni tipo di pane è quello previsto dalla legge n° 580/67
- crosta friabile ed omogenea di colore giallo dorato
- mollica di colore paglierino chiaro, con porosità regolare, di consistenza elastica e a superficie lucida
- alto rapporto volume-peso; la leggerezza, infatti, è caratteristica richiesta a una buona qualità di pane;
- sapore e aroma caratteristico

Confezionato e distribuito ai sensi dell'art. 26 della legge n. 580/1967 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". **Il prodotto deve essere tagliato a fette e confezionato con pellicola microforata, etichettato con indicazione del nome del produttore, del peso, della data di produzione e di scadenza.**

Il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati rispondendo ai requisiti di cui all' Art. 43 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili e deve essere munito di idonea separazione dall' abitacolo di guida.

## **FORNITURA GENERI COMPLEMENTARI USO RISTORAZIONE**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di: **GENERI COMPLEMENTARI USO RISTORAZIONE** per la mensa scolastica.

### **CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE**

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **CONFETTURA DI FRUTTA 100 %BIOLOGICA**= Si richiede confettura extra di pesca, albicocca, ciliegia, deve essere costituita da frutta di **ORIGINE ITALIANA** intera o a pezzi gelificata ben cotta, traslucida: l'aroma, il sapore, il colore devono richiamare le caratteristiche della frutta di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, nonché presenza di corpi estranei. La confettura non dovrà contenere né conservanti né coloranti. Formati: confezione da kg.3,5 richiudibile – confezione da 400 gr richiudibile – confezione da 25gr x 120 pezzi senza glutine.
- **ACETO DI VINO BIANCO** = Aceto di buona qualità, in bottiglie da 1 litro; che non abbia subito trattamento con anidride solforosa, deve avere una acidità totale; espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
- **SALE MARINO GROSSO E FINO IODATO** = Marino iodurato/iodato conforme al DM n.562 del 10/08/1995 e legge n.55 del 21/03/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.
- **ZUCCHERO** = Semolato, bianco e raffinato in cartone da Kg.1, conforme alla legge n.139 del 31/03/1980.
- **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA** = Si richiede tonno di prima scelta di origine FAO 37, FAO 27 e FAO 87 conforme alla normativa MSC oppure "Friend of the sea" confezionato in scatole di banda stagnata. Confezioni da Kg. 1,730 (peso netto) e da gr.52 (peso netto). I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti dal D.Lgs. 531/92 e dal D.M. 9/12/93: deve presentare colore rosato uniforme, odore caratteristico gradevole, consistenza ottima, ossidazione assente. Nelle confezioni, il prodotto sbriciolato non deve superare in percentuale il valore in peso del 5%.
- **NUTELLA** = Cioccolato spalmabile in confezioni da gr. 925. confezione perfettamente integra.
- **ACQUA OLIGOMINERALE** = Naturale e gasata, microbiologicamente pura, in confezione termoretraibile da 6 bottiglie da Lt. 1,5 e da Lt. 0,5; deve rispondere a quanto previsto dalle normative del D. Lgs.n.31 del 2 febbraio 2001 (normativa che fissa i limiti chimici-fisici e microbiologici delle acque destinate al consumo umano).
- **FETTE BISCOTTATE** = ingredienti : farina di grano tenero di tipo 0 , lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109 del 27/01/1992. La fragranza del

prodotto, l'odore, il sapore e il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

- **PANE GRATTUGIATO** = Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n.580. Nella confezione, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. n.109 del 27 gennaio 1992.
- **FARINA BIANCA TIPO "00"** = Il prodotto, derivato da grano di ORIGINE ITALIANA, in confezioni dal Kg.1 la farina non deve contenere agenti imbiancanti con consentiti dalla legge o altre sostanze vietate all'art.10 della 580/67. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.L. 27 gennaio 1992, n.109 e successive modificazioni. Non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.
- **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE BIOLOGICO PER ALMENO IL 40% IN CAPACITA'** = Le sue caratteristiche devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n.81 del 21/10/1991. Il prodotto deve essere un olio extravergine prodotto con olive dell'ultimo raccolto di ORIGINE ITALIANA, perfettamente filtrato e liquido in modo da evitare depositi sul fondo delle taniche e non deve superare P 0,8 di acidità espressa in acido oleico. Il confezionamento deve essere :
  - in contenitori metallici da Lt.5 e l'etichettatura deve recare la data di scadenza ed essere confacente al D.Leg. n.109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali : ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.
  - bottiglie in vetro da 1 litro.
- **POMODORI PELATI BIOLOGICI PER ALMENO IL 33% IN PESO** = L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D.L. 27 Gennaio 1992, n.109. Così come stabilito dal D.L. n.428 del 11.04.75 i pomodori devono essere di ORIGINE ITALIANA, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre, il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I pomodori pelati non devono contenere né conservanti, né coloranti né residui antiparassitari al di fuori delle norme vigenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982. Devono essere forniti in confezioni da gr.3.000.
- **PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA PER ALMENO IL 33% IN PESO** = L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D.L. 27 Gennaio 1992, n.109. Così come stabilito dal D.L. n.428 del 11.04.75 i pomodori devono essere di ORIGINE



ITALIANA, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve , insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.  
Deve esse fornita in confezioni da 700 ml.

- **POLPA DI POMODORO BIOLOGICA PER ALMENO IL 33% IN PESO**  
=L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D.L. 27 Gennaio 1992, n.109. Così come stabilito dal D.L. n.428 del 11.04.75 i pomodori devono essere di ORIGINE ITALIANA, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve , insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.  
Deve essere fornita in confezioni da 400 ml.
- **BISCOTTI SECCHI** = Il prodotto del tipo frollino dovrà essere composto con farina tipo "0", friabili di gusto gradevole e caratteristico. La confezione deve presentarsi integra e senza alterazioni si sorta alcuna. Senza grassi aggiunti, senza coloranti e senza aromatizzanti. Devono essere forniti in confezioni da 500gr.
- **BISCOTTI FROLLINI** = Il prodotto del tipo frollino dovrà essere composto con farina tipo "0", friabili di gusto gradevole e caratteristico. La confezione deve presentarsi integra e senza alterazioni si sorta alcuna. Senza grassi aggiunti, senza coloranti e senza aromatizzanti. Devono essere forniti in confezioni da 1 kg e confezioni da 100 porzioni da 25gr.
- **UOVA 100% BIOLOGICHE**= Di categoria "A" di ORIGINE ITALIANA , dovranno presentare il guscio vellutato ed intatto, la camera d'aria immobile e non superiore a 6 millimetri di spessore; l'albume chiaro e limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; alla separazione, il tuorlo deve trovarsi in posizione centrale; l'odore esente da aromi estranei. Confezionate in cartoni suddivisi in piccoli imballaggi, dovranno evidenziare tutti requisiti previsti a norma di legge.
- **UOVA DI GALLINA SGUSCIATE E PASTORIZZATE 100% BIOLOGICHE** = Devono essere rappresentate da prodotti di uovo allo stato liquido, freschi, pastorizzati, senza aggiunta di alcun additivo, ottenuti esclusivamente da uovo di gallina non incubate, adatte al consumo umano che non abbiano subito alcun trattamento. I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal DL n.60 del 4 febbraio 1993. Devono essere esenti da residui di gusci, membrane di uova, altre particelle di materiale estraneo, di colore giallo, esenti da sapori ed odori indesiderabili. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di + 4°C. Le confezioni in BRIK da lt.1 devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
- **SUCCO DI LIMONE:** Requisiti qualitativi: deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone; consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei, in confezioni da lt. 1.
- **PINOLI SGUSCIATI** : i prodotti , di provenienza dall'area mediterranea, dovranno presentarsi coi frutti integri e uniformi ottenuti da materia prima di buona qualità privata di guscio e del tegumento, privi di odori e sapori estranei (di muffa, di rancido).

Gli additivi e i residui di fitosanitari devono risultare conformi alla legislazione vigente. Dovranno essere confezionati sottovuoto in involucri che devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e indicare come minimo:

- denominazione del prodotto
- elenco di tutti gli ingredienti e sostanze presenti nel prodotto riconosciute capaci di provocare una ipersensibilità (allergeni)
- peso netto
- termine minimo di conservazione
- il nome o la ragione sociale, del confezionatore, sede dello stabilimento di produzione o di Confezionamento, lotto di appartenenza.

Confezioni da 1 kg.

- **CRACKERS SALATI E NON:** Il prodotto dovrà essere composto con farina tipo "0", friabili di gusto gradevole e caratteristico. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.  
La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%. Devono essere consegnati in confezioni da 250 gr non salati e in confezioni mini da 12 gr x200 pezzi salati.
- **VINO :** La fornitura di vino bianco e rosso soggiace a tutte le norme che regolano la repressione delle frodi nella preparazione e commercializzazione dei vini, mosti, aceti, di cui al D.P.R. 12.02.1965/162, nonché alle disposizioni di cui al D.M.26.12.1986 che sancisce i limiti di determinate sostanze nei vini.  
Il vino oggetto della presente fornitura dovrà presentare una gradazione compresa tra 10° e 11° ed essere fornito in contenitori da 0,25 litri brik .
- **LIEVITO VANIGLIATO IN BUSTINE SENZA GLUTINE:** privo di glutine, di grumi, corpi estranei e segni di umidità, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Confezionato in bustine da 15gr., deve essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina.
- **ZUCCHERO AL VELO SENZA GLUTINE:** il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/02/72; L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Deve essere consegnato in confezioni da 1 Kg senza glutine.
- **CACAO IN POLVERE AMARO = Cacao 100% .** Cacao amaro senza glutine in confezioni da 1 Kg. Sapore e odore tipico di cacao amaro .Colore rosso bruno intenso.
- **ERBE AROMATICHE DISIDRATATE E SPEZIE:** Di origine italiana, fatta eccezione per la NOCE MOSCATA, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; i prodotti devono risultare esenti da parassiti ,larve, frammenti di insetti , da muffe o da altri agenti infestanti.  
Non devono presentare odore, colore e sapore anomali.  
Tipologie richieste : Intere o in polvere – Basilico, Origano, Noce moscata ,Zafferano e finocchio in semi.

Confezionamento : Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

- **OLIO DI SEMI DI MAIS** : Prodotto con materia prima di **ORIGINE ITALIANA**, deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge (R.D.L. n.2033). Deve essere consegnato in confezioni da 5 lt.
- **MAIS AL NATURALE** = Mais dolce in grani lavorato da materie prime fresche. Consistenza tenera, odore e sapore naturale, tipico del prodotto senza sentori estranei. Colore giallo brillante tipico del prodotto cotto lavorato dal fresco. OGM assenti. Confezionato in lattine in banda stagnata da 3 Kg.
- **OMOGENEIZZATI ALLA FRUTTA 100% BIOLOGICI**= Prodotti con frutta di origine biologica certificata da organismi di controllo autorizzati- senza glutine, senza aggiunta di zucchero, senza aggiunta di latticini, senza aggiunta di aromi, senza amido modificato, senza aggiunta di coloranti, senza conservanti, non deve contenere organismi geneticamente modificati. Frutta 89%.
- **OMOGENEIZZATI ALLA CARNE 100% BIOLOGICI** = (vitello, prosciutto, tacchino, pollo ,agnello). Prodotti con carne di origine biologica certificata da organismi di controllo autorizzati. Senza glutine, senza aggiunta di sale - contiene solo il sodio naturale delle materie prime, senza aggiunta di aromi, senza aggiunta di latticini, senza amido modificato, senza aggiunta di coloranti, senza conservanti, non contiene organismi geneticamente modificati. Confezioni da 80 gr.
- **BISCOTTI DI PROSEGUIMENTO** = Senza uovo, con farine selezionate e specifiche per l'infanzia, dal gusto unico e delicato, particolarmente gradito al bambino con una struttura friabile che li rende solubili nel biberon. Inoltre, se mangiato da solo si scioglie facilmente e delicatamente in bocca. Confezioni da 400 gr.
- **PASTINA PRIMI MESI** = Solo con farina di grano tenero. Senza conservanti come per legge. Farina selezionata e controllata. Dimensioni idonee per la 1° fase dello svezzamento. Con calcio e vitamine del gruppo B. Ingredienti selezionati e rigorosamente controllati. Confezioni da 320 gr.
- **CREMA DI RISO** = Ottenuta da riso senza impiego di OGM, senza glutine, senza latte, senza aggiunta di zucchero – contiene naturalmente zuccheri. Confezioni da 230 gr.
- **SEMOLINO** = E' denominato – semola di grano duro - o semplicemente – semola - il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82

n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato n. D.Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

- **CAPPERI IN ACETO** = I capperi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; i capperi non deve essere spaccati né spappolati. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo 109/92 e dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Confezioni da ml.720 – peso netto 680 gr.

**FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
**Scheda Tecnica Qualitativa per**

**PASTA ALIMENTARE– RISO BIOLOGICO E NON- ECC.**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di: pasta alimentare, riso, pasta fresca per la mensa scolastica.

**CARATTERISTICHE TECNICO – MERCEOLOGICHE**

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **LASAGNE SECCHHE ALL'UOVO**= Pasta di grano con aggiunta di uova fresche di categoria A da galline allevate a terra in quantità non inferiore al 16%, umidità 12,50%, in fogli di colore giallo uniforme, privi di ombre, venature, crepe superficiali. La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione. La confezione deve essere integra e senza alterazioni di sorta e l'etichettatura conforme alla normativa vigente.  
Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.
- **RISO BIOLOGICO E NON** = Di provenienza italiana. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale; possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna come da disposizioni vigenti. Dovrà tenere la cottura per non meno di 20 min. senza che i grani si deformino. Non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. La certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili di cui all'art.15 del Reg. C.C. n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di controllo, il codice dell'Azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale e nome dell'organismo di controllo. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%.
- **PASTA INTEGRALE**= Pasta di semola integrale di grano duro di provenienza italiana, ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua. La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione e rispondere alla normativa vigente. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita con frattura vitrea, non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi, diventare collosa né intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura .  
Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto del Reg. CE 834/2077 e s.m.i.e la normativa vigente nazionale e CE.

I prodotti di cui sopra, una volta cotti , devono mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti, poiché per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici; i prodotti devono pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

## **FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

### **Scheda Tecnica Qualitativa per**

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI E SALUMI**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti lattiero- caseari e salumi per la mensa scolastica.

### **CARATTERISTICHE TECNICO – MERCEOLOGICHE**

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura fra 0° e 4°C. I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica, i prodotti devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE 100% BIOLOGICO PARZIALMENTE SCREMATO E INTERO** = Vaccino, di ORIGINE ITALIANA, parzialmente scremato e intero ,sottoposto a trattamento UHT, confezionato in contenitori tetrapak- confezione da Lt.1; deve avere le caratteristiche prescritte dalla legge 169/89. La scadenza non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di consegna.
- **YOGURT 100% BIOLOGICO senza glutine**= derivato esclusivamente dalla fermentazione del latte di ORIGINE ITALIANA provocata da culture di fermenti lattici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in rapporto 1:1 circa), in vasetti singoli da gr.125. Lo yogurt al gusto di frutta, deve essere costituito da yogurt naturale magro o intero con l'aggiunta di frutta e zucchero. Unici additivi ammessi, sono gli aromi naturali. Deve presentare : **GUSTO** spiccatamente acido peculiare del prodotto , **SAPORE** equilibrato e tipico senza retrogusto di amaro, di rancido o di artificiale, **COLORE** omogeneo senza discolorazioni. La data di scadenza non deve essere inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.
- **MOZZARELLA BIOLOGICA PER ALMENO IL 30% IN PESO** Formaggio molle a pasta filata, di latte vaccino intero di ORIGINE ITALIANA in confezione sottovuoto, deve presentarsi con impasto levigato, consistente ed elastico; di colore bianco latte, sapore e aroma caratteristico. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 44%. Additivi assenti e confezionato conforme a quanto previsto per i formaggi freschi a pasta filata D.Lgs. 27 gennaio n.109/92.Data di scadenza non inferiore a 15 giorni. Porzioni da 30 gr e da 100 gr.
- **CACIOTTA TOSCANA PECORINO DOP** = in forme da Kg.2 circa, con crosta liscia e regolare di colore paglierino, pasta morbida ed omogenea. Deve avere almeno 3 mesi di stagionatura, presentarsi in perfetto stato di conservazione senza alterazioni di nessun genere e deve rispondere alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dal disciplinare della DOP.
- **EDAMER IGP** = di latte vaccino, devono essere forniti in stecche preconfezionate, con conservabilità minima non inferiore a 20 giorni. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 45%.
- **PARMIGIANO REGGIANO** = Il formaggio Parmigiano Reggiano, deve avere particolari requisiti fissati registrato come Denominazione d'Origine Protetta ai sensi del Reg. CE 510/2006 che ne riconosce la denominazione di origine circa i metodi di lavorazione, le zone di produzione e le seguenti caratteristiche merceologiche: Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato proveniente

da mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento con coagulo ad acidità naturale. Il Parmigiano Reggiano deve essere confezionato sottovuoto. L'impasto di colore paglierino, deve avere sapore ed aromi caratteristici ; la stagionatura non inferiore a 24 mesi. Confezionato in ottavi di forma.

- **RICOTTA BIOLOGICA PER ALMENO IL 30% IN PESO**= di latte vaccino di ORIGINE ITALIANA , non deve presentare sapori, odori o colorazioni anomali. Rientrare nei limiti microbiologici previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE e dalla normativa della Regione Toscana. Confezioni da 1,5 Kg e da 200 gr.
- **STRACCHINO BIOLOGICO PER ALMENO IL 30% IN PESO**= formaggio molle a pasta cremosa, prodotto con puro latte vaccino di ORIGINE ITALIANA contenente fermenti lattici, caglio e sale, senza presenza di difetti quali colio, gessosità e gonfiore. Il sapore deve essere fresco e dolce. Il colore deve essere bianco, privo di colorazioni anomale sulla superficie e/o all'interno della pasta. Residuo grasso della sostanza secca minimo 50%. Le confezioni dovranno essere sigillate con carta di film plastico trasparente ed impacchettati con carta a stampa; devono essere conformi al D.Lgs. n.109/92(etichettatura)-data di scadenza (minimo 10 giorni residui dalla data di consegna). Confezioni da 1 Kg e da 100 gr.
- **BURRO BIOLOGICO** = di latte vaccino di ORIGINE ITALIANA ricavato da pura panna di affioramento con massa pastosa di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, odore ed aromi caratteristici, sapore gradevole, deve essere costituito da sostanza grassa del latte in percentuale non inferiore all'80% non dovrà contenere alcuna sostanza ad esclusione del sale comune in percentuale non inferiore al 2%.
- **PROSCIUTTO COTTO BIOLOGICO PER ALMENO IL 30% IN PESO** = Di suino di ORIGINE ITALIANA, deve essere di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati; la carne deve essere compatta di colore rosa chiaro: il grasso bianco e sodo; il sapore tipico, dolce. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza che non deve essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna. Trancio da kg.8,5 e trancio da 4 kg. circa.
- **BRESAOLA IGP** = Salume IGP stagionato tipico della Valtellina, derivato dalla coscia del manzo, taglio anatomico punta d'anca. Aspetto: di colore uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra con leggere venature di grasso bianche. Sapore: gradevole, moderatamente saporito e mai acido, odore delicato, leggermente aromatizzato. Stagionatura minima : 4 mesi.
- **FORMAGGIO SPALMABILE BIOLOGICO PER ALMENO IL 30% IN PESO**= Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato di ORIGINE ITALIANA, fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE.Senza glutine e senza caglio.  
La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.  
Confezioni da 100 gr con etichettatura conforme alla normativa vigente ; gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
**Scheda Tecnica Qualitativa per**

**ALIMENTI PER DIETE SPECIALI – CELIACI**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di ALIMENTI PER DIETE SPECIALI- CELIACI

**CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE**

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" nel menù della ristorazione scolastica risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati ai piccoli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare. Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs.n.111 del 1992, concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare e che necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs.n.109 del 1992, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgs.n.111 del 1992 come prodotti destinati ad un a alimentazione particolare e cioè:

- Denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- Elenco degli ingredienti;
- Gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- Peso netto;
- Termine minimo di conservazione;
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- Le istruzioni per l'uso;
- Il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100 ml.di prodotto (come da D.Lgs. 77 del 16.02.1993);
- L'indicazione in chilocalorie (Kcal) e in kilojoules (kj)del valore energetico;
- Il nome e la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE;
- La sede dello stabilimento;
- Analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

**Prodotti da forno e pasta senza glutine e aproteici**

A titolo esemplificativo la pasta senza glutine può avere una composizione tipo :

Proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

Le proteine devono provenire da latte o uova,unicamente, deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Se sono anche senza latte, senza lattosio, senza uova, gli ingredienti che possono essere contenuti: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono del tipo :pasta corta,lasagne.

**Pane bianco/pane grattato/ senza glutine e aproteico**

Pane sottovuoto, del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 gr. di prodotto:

proteine gr.2,5

lipidi gr.1,5

carboidrati gr.40

fibra alimentare gr.8



ceneri gr.1  
umidità gr.47

### **Farina/ crackers senza glutine e aproteici**

Il prodotto dovrà essere senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 gr. di prodotto:

proteine gr.6,38  
lipidi gr.0,6  
carboidrati gr.75,59  
ceneri gr.2,19  
umidità gr.8,9  
fibra alimentare gr.8,9

### **Biscotti per senza glutine e aproteici**

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte, lattosio e uova.

### **Pasta di riso**

pasta di farina di riso, senza glutine, caratterizzata dal simbolo in etichetta della spiga sbarrata, senza uovo, vari formati.

### **Ravioli ricotta e spinaci senza glutine surgelati**

Pasta; farina senza glutine, uova e/o misto d'uova, acqua, sale.

Ripieno: (Indicativi ma non esaustivi): ricotta min 55%, spinaci min 15%, Grana Padano DOP min 15%, pangrattato (da cereali senza glutine).

(Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.)

I prodotti devono essere privi di glutine e non devono contenere tracce di pesce.

### **Latte di riso**

Acqua, riso (17%), olio di riso, sale.

### **Pasta di riso**

Colore beige chiaro. Prodotta con farina di riso e acqua ottenuto senza l'utilizzo di additivi chimici e coloranti. Gusto e odore tipico della pasta di riso. Assenza di odori e sapori estranei.

### **Fagioli Cannellini e Ceci**

In brik da 380 gr non devono contenere glutine.

**FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
**Scheda Tecnica Qualitativa per**

**PRODOTTI SURGELATI ITTICI, PRODOTTI VEGETALI E PASTA RIPIENA**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti surgelati ittici, ortofrutticoli

**CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE**

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI** = I prodotti dovranno essere di provenienza FAO 37 , FAO 27 ,FAO 87 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile pescati in conformità alla normativa settoriale quale il MSC (Marine Stewardship Council) o "Friend of the sea" Privi di eventuali spine, cartilagini e pelle.  
Non dovranno essere sottoposti a trattamenti con antibiotici, non avere subito fenomeni di scongelamento. La contaminazione di mercurio deve essere nei limiti prescritti dalle leggi vigenti. La qualità del pesce deve essere sempre la prima, così come è definita dalla scienza veterinaria, allo scongelamento non deve avere odore di rancido o di ammoniaca e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco.  
Per i prodotti glassati è ammessa una glassatura massima del 20%; sulle confezioni dei prodotti glassati deve essere indicato il peso sgocciolato, la sola indicazione del peso netto è indice di assenza glassatura. La data di scadenza del prodotto non deve essere inferiore a 3 mesi dalla data di consegna.
- **TOTANI FETTUCINE** = prodotto ottenuto dalla lavorazione del totano spellato , tagliata a fettucine e congelata
- **PLATESSA** = Filetti calibro 3 senza pelle.
- **CUORI E FILETTI DI MERLUZZO** = Lavorati di pesce fresco ed eviscerato; senza pelle, senza spine,sangue,parassiti. Ogni pezzo è modellato, surgelato con glassatura minima di protezione.
- **PRODOTTI VEGETALI BIOLOGICI PER ALMENO IL 50% IN PESO**= I prodotti vegetali surgelati, fatta salva la normativa di carattere generale sui prodotti alimentari, sono regolamentati dal D.L. 27 gennaio 1992, n°110. Le forniture devono pervenire da **PRODUZIONI NAZIONALI** e devono essere conformi al disposto dell'art. q lettera h, della legge 283/62 e dalla O.M. 6 giugno 1985 circa i fitofarmaci residui. Devono essere confezioni catering da Kg. 2,500, raggruppate in imballi multipli, con etichetta a norma di legge.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più omogeneo possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura e l'integrità; non devono presentare colori anomali, corpi estranei, larve, insetti o frammenti d'insetti. Devono risultare tutti puliti, mondati e tagliati ed appartenere alla categoriali qualità "A".

- **FAGIOLINI VERDI INTERI** = Ottenuti da baccelli freschi, teneri, devono essere lavati, spuntati, calibrati e surgelati con sistema rapido. Di consistenza carnosa, di colore verde

brillante, uniforme di sapore tipico e caratteristico del fagiolino fresco. L'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità intere e poco fibrose.

- **SPINACI /BIETOLA= Di prima qualità** ,surgelati in pani, devono essere costituiti da foglie della stessa varietà, sane e di colore intenso o comunque non alterato da colorazioni tendenti al giallo; devono presentare consistenza carnosa; lavati ,scottati, sgocciolati, cerniti, surgelati in pani con il sistema rapido, devono rimanere inalterati e presentare odore e sapore caratteristico.
- **PISELLI FINISSIMI** = Sono quelli che comprendono semi di pisello allo stato verde, appartenenti alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione; sgranati, puliti e non difettosi, devono essere lavati, scottati, sgocciolati e surgelati con sistema rapido. Finissimi calibro da 7,5 mm .a 8,5 mm.  
Di colore verde brillante, consistenza omogenea e tenera anche nella parte della buccia, sapore zuccherino senza retrogusti derivanti da invecchiamento sulla pianta o altro.
- **PASTA RIPIENA SURGELATA- RAVIOLI**  
Requisiti qualitativi:
  - rapporto ripieno/pasta 70/30Tipologie richieste:  
A titolo esemplificativo devono essere forniti:
  - ripieni: mortadella ,carni suine brasate, Parmigiano Reggiano / pangrattato- ricotta e spinaci.
  - formati: ravioli ricotta e spinaci

## **FORNITURA DI PASTA TOSCANA**

### **Scheda Tecnica Qualitativa per**

### **PASTA ALIMENTARE BIOLOGICA E NON**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di: pasta alimentare per la mensa scolastica

### **CARATTERISTICHE TECNICO – MERCEOLOGICHE**

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **PASTA ALIMENTARE BIOLOGICA** = La pasta di semola di grano duro dovrà essere di produzione TOSCANA (grano duro di provenienza toscana, controllato, macinato e pastificato in Toscana): La certificazione di prodotto biologico dovrà essere fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art.15 del Reg. CEE n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di controllo, il codice dell'Azienda produttrice, il codice di lotto di etichette, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e nome dell'Organismo di controllo. La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge n.580 del 4/7/67 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare: umidità massima 12,50% - ceneri su sostanze secche min 0,20% max 0,90%- sostanze azotate min.10,50% - acidità max 4° su 100 parti di sostanza secca – cellulosa su sostanza secca min.0,20% max 0,45%. La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea; la pasta deve resistere non meno di 45 min. primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.
- **PASTA ALIMENTARE:** La pasta di semola di grano duro dovrà essere di produzione TOSCANA (grano duro di provenienza toscana, controllato, macinato e pastificato in Toscana). La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge n.580 del 4/7/67 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare: umidità massima 12,50% - ceneri su sostanze secche min 0,20% max 0,90%- sostanze azotate min.10,50% - acidità max 4° su 100 parti di sostanza secca – cellulosa su sostanza secca min.0,20% max 0,45% . La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea; la pasta deve resistere non meno di 45 min. primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

#### **Formati :**

- ✓ Penne medie rigate
- ✓ Mezze penne rigate
- ✓ Pennette rigate
- ✓ Maccheroncelli
- ✓ Cavatappi
- ✓ Farfalle
- ✓ Fusilli

- ✓ Puntine
- ✓ Stelline
- ✓ Ditalini rigati

I prodotti di cui sopra, una volta cotti , devono mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti, poiché per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici; i prodotti devono pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

## **FORNITURA DI CARNI SUINE FRESCHE DI PROVENIENZA LOCALE (suini nati, allevati, macellati e sezionati in Toscana)**

### **CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE**

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità, e devono rispondere ai seguenti requisiti :

#### **ARISTA DISOSSATA INTERA :**

Le carni di suino devono pervenire da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione nati, allevati e macellati in Toscana. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito, dal D.L. 336 del 04.08.99.

Nell'allevamento non devono essere state usate sostanze ormonali, antibiotici tireostatici secondo le normative di legge e le forniture devono essere munite di bollo CEE.

Le carni di suino devono essere conformi alle vigenti normative per la vigilanza igienica ed in particolare del D.L. 286 del 04/1994, D.L. 109 e n.118 del 27/01/1992 e presentare, nei tagli, il marchio della visita sanitaria.

#### **Non è ammesso l'utilizzo di carni surgelate o congelate.**

La carne di suino deve presentarsi con colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

Il confezionamento sottovuoto deve rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti.

I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, non dovranno altresì manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti di sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- Denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- Denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- Data di scadenza in termini "da consumarsi entro il ...";
- Data di confezionamento;
- Istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- Riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del D.Lgs. n.286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

**PROSCIUTTO STAGIONATO:**

Dovrà pervenire **da suini nati, allevati e macellati in Toscana** e da razze magre da macelleria in ottimo stato di nutrizione, dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dal D.L.vo n.537/92.

Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Il sapore dovrà essere delicato, non troppo salato e con aroma caratteristico, non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Disossato, intero, regolarmente etichettato e consegnato in regime di refrigerazione.

## **FORNITURA DI CARNI BOVINE FRESCHE DI PROVENIENZA LOCALE (Bovini allevati, macellati e sezionati in Toscana)**

### **CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE**

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità, e devono rispondere ai seguenti requisiti:

**CARNI BOVINE** = Le carni fornite dovranno appartenere a bovini di prima qualità. Per carni di prima qualità si intendono carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso sistema scheletrico fine, muscolatura di colore rosso-rosa, consistenza delle carni soda, a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato compatto uniforme e ben distribuito, con scarto di lavorazione dal 5 al 7% ed esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

**Non è ammesso l'utilizzo di carni surgelate o congelate.**

Le carni, conformi alla legge 29.11.1971 n.1073 e successive modificazioni e/o integrazioni, sono ottenute da sezionamento di bovini di razze da carne **allevati , macellati e sezionati in Toscana e comunque macellati secondo le tecniche della “Macellazione Halal”.**

Devono essere fornite nei tagli anatomici e quantità specificate nella scheda preventivo allegata:

- ✓ **CARNE PER ARROSTO**
- ✓ **CARNE BOVINA PER MACINATO (per ragù, polpette, spezzatino ecc.)**
- ✓ **FETTINE calibrate da 70 gr altezza 2 mm confezioni da 20 pz o 50 pz**

La carne provenire da stabilimenti di produzione, sezionatura e confezionatura autorizzati e controllati ai sensi del D.P.R. 227/92 inerente l'attuazione delle direttive 64/433 CEE del 26 luglio 1964 e successive modificazioni 28/657 CEE e 91/495 CEE (art.6).

La carne fornita dovrà essere non congelata né scongelata, frollata, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore,odore,sapore e consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

La carne fornita deve:

- Soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed in particolare al D.Lgs. 18/04/94 n.286 e D.M. 23/11/1995 e presentare il bollo sanitario;
- Provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili, la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/1/2001 n.3 e dell'O.M. 27/03/2001, del Regolamento CE n.999/2001 e del D.Min.Sal. 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica delle suddette;
- Deve essere garantita la tracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n.170/2000 e inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a 6 giorni;
- La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido,ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media,consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- La carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;



- Deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs. 04/08/99 n.336) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come previsto dal Regolamento CEE n.2377/90 che definisce la procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale.

Tutta la carne, compresa quella già tagliata e porzionata, deve essere confezionata sottovuoto, senza presentare liquidi sciolti, macchie superficiali dovute a colorazioni anomale,. I materiali d'imballaggio devono rispondere a quanto previsto dai regolamenti CEE, trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i prodotti durante il trasporto.

Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto delle carni fresche, garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Regolamento CEE 853 del 2004: temperatura interna al prodotto: -1 / +4°C.

Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato

Al momento della consegna non si deve manifestare la perdita, anche parziale, dello stato di sottovuoto; le singole confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante quanto previsto dal regolamento CEE 1760/200 e successivi aggiornamenti.

## SCHEMA TECNICO-QUALITATIVA

### FORNITURA DI CARNI AVICOLE FRESCHE PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

#### CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE.

**CARNI AVICOLE** = Tutte le carni devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 503 del 8 giugno 1982, dal D.L. 109 e 118 del 27 gennaio 1992 e dal D.P.R. n.559 del 30 dicembre 1992 e quindi presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Ai sensi del regolamento CEE 1906 del 26 giugno 1990, **si richiede una carne di classe "A"**.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati **sul territorio nazionale**. La fornitura di carne di provenienza da allevamenti locali costituisce caratteristica qualitativa preferenziale.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose. Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti. La macellazione dovrà essere non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore, le carni dovranno provenire da animali allevati a terra.

Le confezioni, in materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'USL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato conservazione (refrigerata). Almeno 5 giorni di conservazione dalla data di consegna.

I materiali di imballaggio, così come richiesto dai rispettivi regolamenti CEE, devono essere trasparenti e incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto effettuato con veicoli muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da 0° a +4° c.

**I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità, e devono rispondere ai seguenti requisiti :**

- **PETTO DI POLLO INTERO (confezionato in vaschetta)=** (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle) pezzatura Extra, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio. Ottenuto dal sezionamento di polli di recinto **allevati a terra e non in batteria**, nati e allevati **in Italia** con tracciabilità delle carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, con carne consistente e compatta, di colore rosato; confezionato in vaschette sottovuoto deve essere integra, odore caratteristico privo di aromi particolari.

- **FUSO DI POLLO (GR.80/100)**= Ottenuto da polli di recinto **allevati a terra e non in batteria**, nati ed allevati **in Italia** con tracciabilità della carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, di prima scelta. Le carni devono essere di colore bianco-rosa; consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi ed ematomi, la pelle deve essere pulita, di colore giallo rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciate, macchie verdastre, senza penne e piume residue.
- **SOVRACOSCIA DI POLLO** = Di recinto **allevato a terra e non in batteria**, nato ed allevato **in Italia** con tracciabilità delle carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, di prima scelta, con osso, con pelle. Le carni devono essere di colore bianco-rosa, consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi ed ematomi, la pelle deve essere pulita di colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciate, macchie verdastre, senza penne e piume residue.
- **FESA DI TACCHINO INTERA (sottovuoto)** = (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellata e pronta all'uso. Ottenuto esclusivamente dal sezionamento di tacchino maschio nazionale, **allevato a terra e non in batteria**, nato ed allevato **in Italia** con tracciabilità delle carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, senza essere trattato con antibiotici; deve presentare carne di colore rosa pallido, di consistenza solida, non flaccida senza ammaccature sottocutanee. Pezzatura circa 4 Kg.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- Riportare la data del confezionamento;
- Riportare il nome della ditta produttrice e della sede dello stabilimento di produzione;
- Ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto, tali da non alterare i caratteri organolettici della carne e da non cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere sistemate in cassette atte al trasporto di alimenti carni, assolutamente pulite e sanificate, non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

Caratteristiche della confezione:

- Involucro integro, bene aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto
- Etichetta conforme al D.L.109/92.

Per quanto non specificatamente indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia di merceologia alimentare, con specifica attinenza ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di

ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” di cui al DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

## **FORNITURA FRUTTA E VERDURE FRESCHE**

### **CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE.**

**La frutta e la verdura devono essere di provenienza nazionale,** ad eccezione delle Banane.

Sono esclusi dalla somministrazione 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.

#### **OGM**

Non possono essere impiegati o consegnati prodotti che sull'etichetta riportano l'indicazione ' **contiene OGM**'

LA FRUTTA E LA VERDURA DOVRANNO ESSERE IN POSSESSO DEI SEGUENTI REQUISITI:

#### **FRUTTA**

**La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione (non di primizie o produzioni tardive) , di provenienza nazionale o locale.**

Tutta la frutta oggetto della fornitura dovrà appartenere alla 1<sup>a</sup> Categoria, con tolleranza di qualità di cui alle normative vigenti, e deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita , priva di impurità terrose, corpi estranei e parassiti ,priva di odori e/o sapori anormali;
- i frutti dovranno essere interi, sani, di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento, con forma, sviluppo e colorazione tipica della varietà, indenni da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici: ammaccature, lesioni superficiali e/o profonde, alterazioni della forma, non dovranno presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

**MELE** (varietà Golden, e Stark) : devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei, raccolti con cura e buon grado di maturazione, con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di g. 150/180.

**PERE** (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia) : devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele” ivi compresa la grammatura.

**ARANCE** (varietà Navel, tarocco, Sanguinello ,Ovale,Valencia) : oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%. Peso medio g.150

**PESCHE** (nettarina): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele” devono essere di grammatura non inferiore a 120/150 g.

**LIMONI:** devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassita o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci , nonché da infezioni di batteri o funghi, inoltre non devono presentare lesioni o cicatrizzazioni di origine meccanica, la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 g. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo : 25%.

**BANANE:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”.  
Peso medio g. 150/180

**KIWI:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”; la grammatura deve essere compresa nei limiti di 70/90 g.

**MANDARINI – CLEMENTINI:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”; la grammatura deve essere compresa nei limiti di 70 /110 g.

**ALBICOCHE:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”; la grammatura deve essere compresa nei limiti di 40/80 g.

**SUSINE – PRUGNE:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”, il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di 50/70g.

**FRAGOLE:** provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato. Devono essere esenti da attacchi di insetti, e da tracce di malattie, devono essere pulite esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari, fresche e non lavate.

**MELONI:** i frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita.

**MIJAGAWA:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”; la grammatura deve essere compresa nei limiti di 70/100 g . Contenuto minimo di succo 33/40%.

## **VERDURA**

Tutta la verdura oggetto della fornitura dovrà appartenere alla 1^ Categoria, con tolleranza di

qualità di cui alle normative vigenti.

La **Verdura deve essere fresca di produzione nazionale** e quando possibile **di produzione di filiera corta** e deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, essiccamento picciolo;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

**PATATE** (patate comuni): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm.45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione (ultimo raccolto) e varietà. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassiti, da virosi e alterazioni diverse quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. La grammatura deve essere compresa nei parametriminimo e massimo di 150/250 g.

**CAROTE**: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Calibro 25/30 mm.

**CAVOLI/VERZE/CAVOLFIORI / CAVOLO CAPPuccio/CAVOLO NERO/BROCCOLI**: dovranno presentare torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, devono essere compatti, ben chiusi ed esenti da danni causati dal gelo; i cavolfiori dovranno essere coronati confoglie mozzate ad un massimo di cm.3 sulla superficie dell'infiorescenza. Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature sulle foglie esterne

**BIETA A COSTA**: Di aspetto fresco, priva di foglie appassite; Pulita (priva di sostanze estranee visibili); Foglie di colore verde intenso; Sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo); Esente da parassiti o da danni da essi provocati; Priva di odore e/o sapore estranei; Taglio fresco; Priva di imbrunimenti e marcescenze nella costa; Priva di lacerazioni e ingiallimenti nel lembo fogliare; Presentata in mazzi o a cespi.

**SPINACI**: di aspetto fresco, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); privi di stelo fiorifero; privi di parassiti; puliti (privi di sostanze estranee visibili), con radici leggermente coperte di terriccio aderente; privi di odore e/o sapore estraneo.

**FINOCCHI:** dovranno presentare radici asportate con taglio netto alla base, guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche venate di verde, diametro medio 70-80 mm.

**POMODORI INSALATARI/ROSSI:** devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Pomodori da insalata né verdi, né maturi, diametro circa 70 mm. nella varietà tonda e mm.40 circa nella varietà lunga.

**CETRIOLI:** devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi piccoli difetti di colorazione, leggerissime ammaccature, leggera curvatura.

La grammatura deve essere compresa nei limiti di 200/250 g. a seconda se la coltivazione è avvenuta in pieno campo o in serra.

**ZUCCA GIALLA:** polpa consistente di color giallo/arancio, con buccia integra.

**ZUCCHINE** (verde chiaro e verde scuro): devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/150.

**INSALATE** (varietà: scarola, radicchio rosso, lattuga comune, lattuga romana, canasta, gentile, songino): le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Devono essere sane, pulite, private delle foglie più esterne imbrattate di terra e senza residui di fertilizzanti, prive di umidità esterna anomala e prive di odori estranei.

L'insalata scarola deve essere sufficientemente sbiancata e mondata di foglie verdi.

Il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza della corona di foglie esterne.

**RUCOLA:** intera; di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce; sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); pulito (privo di sostanze estranee visibili); consistente e turgida; sente da parassiti o danni da essi provocati; rivo di odore e/o sapore estranei; di colore verde intenso; con il suo odore caratteristico



**PORRI :** Interi, di aspetto fresco e privi di foglie appassite o flosce, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Il bulbo deve essere di color bianco, mentre le foglie di colore verde intenso. Peso medio 300/350g.

**PEPERONI :** interi, di aspetto fresco, consistenti, sani, puliti e ben sviluppati privi di danni prodotti dal gelo, di lesioni non cicatrizzate e di bruciature prodotte dal sole. Devono essere muniti di peduncolo, esenti da parassiti, privi di umidità esterna anormale e di odori e/o sapori estranei. Colori verde, giallo, rosso.

**MELANZANE:** (varietà globose ): intere di aspetto fresco, consistenti e sane, pulite e unite del calice e del peduncolo, con epicarpo di colore nero brillante, senza sfumature rossastre, abrasioni o alterazioni di altra origine. I frutti devono essere sodi con polpa fibrosa o legnosa e semi poco sviluppati, privi di umidità esterna anormale e di odori e/o sapori estranei. Diametro minimo mm.70.

**CIPOLLE** (rosse secche e bianche secche): intere, sane e sufficientemente turgide, le cipolle devono essere esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti, pulite e sufficientemente secche , prive di umidità esterna anormale e di odori e/o sapori estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm. di lunghezza (salvo le trecce). Devono essere consegnate in cassette da 10 kg. Ed il diametro minimo dovrà essere di 10 mm.

**BASILICO:** Il basilico deve essere intero , di aspetto fresco con foglie e steli non piegati o schiacciati, sano, pulito, non avvizzito; deve essere privo di marcescenza del fusto e di scapo fiorale evidente. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà, colore e qualità. Deve essere condizionato in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.

**SEDANO:** deve essere di buona qualità , avere forma regolare, essere esente da malattia su foglie e nervature principali, non sfilacciate o schiacciate, puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità: privo di odori e sapori anomali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 700/800 g.

**ERBA CIPOLLINA:** di aspetto fresco, privo di foglie appassite; sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);pulito (privo di sostanze estranee visibili);esente da parassiti o danni da essi provocati(macchie, muffe);privo di odore e/o sapore estranei;

**AGLIO:** deve essere di buona qualità, con bulbi interi, ben serrati, di forma abbastanza regolare, non trattato con raggi gamma ed altri antigermoglianti. Può presentare piccole lacerazioni sulla tunica esterna.

**PREZZEMOLO:** deve essere di buona qualità , avere forma regolare, essere esente da malattia su foglie e nervature principali, non sfilacciate o schiacciate, puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità: privo di odori e sapori anomali.

**SALVIA, ROSMARINO:** debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

**LEGUMI** (fagioli cannellini secchi, ceci secchi, lenticchie e farro) di **PROVENIENZA NAZIONALE**: Possibilmente privi di contaminazione accidentale da glutine e quindi idonei alle diete per celiaci, puliti, di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma, sani e non infestati da parassiti vegetali o animali, privi di muffe di insetti o altri corpi estranei (materiale particolato). Privi di residui di pesticidi impiegati in fase di produzione, stoccaggio e uniformemente essiccati.

Il prodotto dovrà aver subito al massimo 1 anno di conservazione, successivamente alla raccolta. Devono essere consegnati in sacchi da 25 kg.

L'approvvigionamento di frutta e verdura seguirà la stagionalità dei prodotti, nelle tipologie e nel calibro come sopra indicato.

### **Etichettatura**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente e secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto e rispettare gli obblighi di tracciabilità come da Regolamento n° 178/2002/CE.

### **Imballaggi**

Gli imballaggi dovranno essere di materiale idoneo, ben puliti, solidi, asciutti, sanificati e costruita regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversa quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato, in modo indelebile e chiaramente leggibile o in etichetta le seguenti indicazioni:

- identificazione del servizio di imballaggio e spedizione;
- denominazione del prodotto se il contenuto non è visibile la specificazione della varietà;
- Paese di origine del prodotto ed eventualmente la zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale;
- categoria e calibro del prodotto espresso dai valori minimi e massimi consentiti per i diametri e le circonferenze.

REP. N. 10621/2023 Atti Privati

COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

Provincia di Arezzo

\*\*\*\*\*

OGGETTO: ATTO DI INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALE AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO EUROPEO 27 APRILE 2016 N.679 ("GDPR") IN RELAZIONE AL CONTRATTO REP. N. 922/2023 AVENTE AD OGGETTO "AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PUBBLICO DI MENSA SCOLASTICA E DI MENSA PER I DIPENDENTI PER GLI ANNI SCOLASTICI DAL 2023/2024 AL 2027/2028

PREMESSO

che in data 7 settembre 2023 è stato stipulato il contratto rep. N. 922/2023 Atti Pubblici tra Comune di Terranuova Bracciolini e CENTRO PLURISERVIZI SPA per la gestione del servizio pubblico di mensa scolastica e di mensa per i dipendenti comunali per gli anni scolastici dal 2023/2024 al 2027/2028".

CIO' PREMESSO

Il **Comune di Terranuova Bracciolini** con sede in Terranuova Bracciolini Piazza della Repubblica n. 16 partita iva 00231100512, rappresentato dal Sindaco Pro Tempore, **Sergio Chienni** in forza dei poteri al medesimo conferiti, in qualità di

Titolare del trattamento dati, ai sensi dell'art. 4° del Regolamento UE 2016/679 (RGPD) e dell'art. 4 del Regolamento approvato dal Consiglio Comunale di Terranuova Bracciolini con delibera n. 4 del 27/04/2018, di seguito anche DATA CONTROLLER/TITOLARE

E

**SOCIETÀ CENTRO PLURISERVIZI S.P.A.**, con sede in Terranuova Bracciolini (AR), Via 6° Strada di Poggilupi n.353, C.F. e P.IVA 01288290511 nella persona dell'Amministratore Unico **Dott. Riccardo Panichi**, nato a [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]), il [REDACTED], il quale dichiara di agire in nome, per conto e nell'esclusivo interesse della Società di seguito anche DATA PROCESSOR/RESPONSABILE

PREMESSO CHE:

- in forza del rapporto contrattuale esistente tra le Parti (contratto repertorio atti pubblici n. del 07/09/2023), DATA PROCESSOR svolge per conto di DATA CONTROLLER operazioni di trattamento di dati personali e/o di categorie particolari di dati personali per le finalità specificate e nell'ambito delle attività connesse all'esecuzione del citato contratto;
- per trattamento si intende "qualsiasi operazione

o insieme di operazioni, compiute con o senza l'ausilio di processi automatizzati e applicate ai dati personali o insieme di dati personali, come la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione”;

- alla luce delle verifiche documentali effettuate, possiede l'esperienza, la capacità, l'affidabilità e fornisce idonee garanzie del pieno rispetto delle disposizioni vigenti in materia di trattamento dati, ivi compreso il profilo della sicurezza in relazione alle finalità e alle modalità delle operazioni di trattamento nonché alle garanzie di tutela dei diritti dell'interessato;

- le Parti intendono regolare, con il presente atto, i loro reciproci rapporti in tema di disciplina del trattamento dei dati personali.

Tutto ciò premesso, che costituisce parte integrante del presente atto, le Parti convengono e stipulano il seguente contratto di nomina del responsabile esterno del trattamento dei dati.

## **1. OGGETTO/MATERIA**

Con la stipula del presente atto, ai sensi dell'articolo 28 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), il Titolare designa DATA PROCESSOR quale "Responsabile" delle operazioni di trattamento dei dati personali affidati. In virtù di tale nomina e del rapporto contrattuale intercorrente tra le Parti, il Responsabile è autorizzato al trattamento dei dati individuati per natura e finalità, tipologia e per categorie di interessati a cui si riferiscono e strettamente pertinenti alle attività svolte per conto di DATA CONTROLLER e per le finalità previste dal Titolare del trattamento.

I dati personali raccolti sono i seguenti:

- dati identificativi cd "comuni", quali: cognome e nome, residenza, domicilio, data di nascita, identificativo on line, dati di contatto (mail, domicilio, numero di telefono, username, altro);
- dati relativi alla composizione familiare;
- dati relativi a procedimenti civili di affidamento dei minori;
- dati personali relativi a condanne penali e reati ai sensi dell'art. 10 GDPR;
- dati personali relativi alla condizione di

salute dei minori;

- dati personali particolari ai sensi dell'art. 9 GDPR.

## **2. OBBLIGHI DEL RESPONSABILE**

La sottoscrizione del presente atto vincola il Responsabile del trattamento al Titolare del trattamento e fa sorgere in capo al Responsabile una serie di obblighi specificamente individuati in apposita e separata clausola che segue il presente documento (Allegato A).

## **3. MISURE DI SICUREZZA E VIOLAZIONE DEI DATI**

Il Responsabile è tenuto a mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio in merito al trattamento dei dati effettuato (art. 32 GDPR) meglio precisate nell'Allegato B del presente Atto.

## **4. DECORRENZA - DURATA - CESSAZIONE DEL TRATTAMENTO**

Il ruolo e le competenze assegnate al Responsabile del trattamento con il presente atto, hanno la medesima durata ed efficacia del Contratto intercorrente tra le Parti e pertanto si intendono tacitamente rinnovate ogni anno fino alla cessazione del Contratto stesso o fino alla revoca da parte del Titolare.

Dopo il completamento del trattamento per conto del

Titolare, il Responsabile deve, su istruzioni del Titolare del trattamento, restituire o cancellare i dati personali, e le relative copie esistenti, salvo che non siano previste specifiche e differenti politiche di conservazione dei dati (anche in relazione alle categorie di dati trattati) a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri cui è soggetto il Responsabile del trattamento. In entrambi i casi il Responsabile deve rilasciare contestualmente un'attestazione scritta che presso lo stesso non esiste alcuna copia dei dati personali trattati in nome e per conto del Titolare del trattamento.

Inoltre, per quanto concerne i trattamenti effettuati a mezzo del sistema utilizzato per fornire il servizio oggetto del contratto con il Titolare dai propri incaricati con mansioni di "Amministratore di Sistema", il Responsabile è tenuto altresì al rispetto delle previsioni contenute nel provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27 novembre 2008 modificato in base al provvedimento del 25 giugno 2009. Il Responsabile, in particolare, si impegna a conservare direttamente e specificamente gli estremi identificativi delle persone fisiche



preposte quali amministratori di sistema, e a fornirli prontamente al Titolare su richiesta del medesimo.

Nel caso in cui il Responsabile si serva di sub-fornitori per svolgere attività strettamente necessarie all'esecuzione dei servizi richiesti dal Titolare che comportino trattamento di dati personali del Titolare, il Responsabile si impegna a selezionare sub-fornitori tra soggetti che per esperienza, capacità e affidabilità forniscano idonea garanzia del pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento di dati personali, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza; nonché a stipulare specifici accordi scritti con i sub-fornitori a mezzo dei quali il Responsabile specifichi analiticamente i loro compiti e imponga a tali soggetti di rispettare i medesimi obblighi, con riferimento alla disciplina sulla protezione dei dati personali imposta dal Titolare sul Responsabile. A ciò si aggiunga che il Responsabile comunque si impegna a garantire circa il rispetto da parte degli eventuali sub-fornitori di tutti gli obblighi con riferimento alla disciplina sulla protezione dei dati personali, imposti dal Titolare sul Responsabile, manlevare e

tenere indenne il Titolare da qualsiasi danno, pretesa e/o sanzione possa derivare al Titolare medesimo dalla mancata osservanza di tali obblighi e più in generale dall'applicabile normativa sulla tutela dei dati personali da parte dei sub-fornitori.

Le comunicazioni tra le parti, ai fini del presente incarico, dovranno avvenire ai seguenti indirizzi di posta elettronica certificata:

- per il Titolare, a:  
protocollo.terranuovabracciolini@cert.legalmail.it

- per il Responsabile a:  
centropluriservizispa@lamiaptec.it

Il corrispettivo per il presente incarico di Responsabile Esterno del trattamento rimane ad ogni effetto ricompreso nel compenso complessivo pattuito per la fornitura dei servizi già in essere e disciplinati nel contratto.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente atto, si rinvia alle disposizioni generali vigenti in materia di protezione dei dati personali. Con l'occasione, DATA CONTROLLER ricorda l'importanza delle prescrizioni di legge in materia di trattamento dei dati personali, nonché il fatto che la violazione di dette normative può comportare

responsabilità sia civili che penali al Titolare e al Responsabile, con possibile applicazione di sanzioni amministrative e pecuniarie, ai sensi degli artt. 82, 83 e 84 GDPR.

Il titolare: Comune Di Terranuova Bracciolini

Il sindaco Sergio Chienni

L'Amministratore Unico della società Centro Pluriservizi S.p.a.

Dott. Riccardo Panichi

\*\*\*\*\*

## **ALLEGATO A**

### **Obblighi del Responsabile del trattamento designato (art. 28 e Considerando 81 e ss del Regolamento EU 2016/679.**

In virtù dell'atto che vincola il Responsabile designato a Titolare del trattamento, sorgono in capo al Responsabile una serie di obblighi.

#### **1. Rispetto delle istruzioni impartite dal Titolare**

Il Responsabile deve assistere e coadiuvare il Titolare nella corretta gestione delle operazioni di trattamento che dovranno essere effettuate nel pieno rispetto degli obblighi previsti dal GDPR. A tale proposito, il Responsabile deve trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del Titolare del trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o nazionale cui è soggetto il Responsabile del trattamento; in tal caso, il Responsabile deve informare il Titolare circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;

## **2. Riservatezza**

Il Responsabile deve assicurare per se stesso e per le persone, da lui o dal Titolare del trattamento autorizzate al trattamento dei dati personali, piena riservatezza rispetto alle operazioni di trattamento effettuate. Sarà cura del Responsabile, qualora lo reputasse opportuno, vincolare le persone autorizzate al trattamento dei dati al segreto mediante un adeguato obbligo legale di riservatezza, anche per il periodo successivo all'estinzione del rapporto di lavoro intrattenuto con il Responsabile, in relazione alle operazioni di Trattamento da essi eseguite.

## **3. Conformità a leggi e regolamenti applicabili**

Il Responsabile è tenuto ad uniformarsi alle disposizioni del GDPR e più in generale, di ogni altra disposizione normativa, nazionale e sovranazionale, in materia di trattamento dei dati personali attualmente in vigore o che in futuro vengano a modificare, integrare o sostituire l'attuale disciplina, nonché dei provvedimenti dell'Autorità Garante competente e delle linee guida adottate dall'European Data Protection Board.

## **4. Misure di sicurezza**

Il Responsabile è tenuto a mettere in atto

misure tecniche e organizzative adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio in merito al trattamento dei dati effettuato (art. 32 GDPR). Si veda Allegato B. Misure di sicurezza e Violazione dei dati;

## **5. Audit**

Il Responsabile del trattamento deve riferire al Titolare, almeno annualmente e ogni volta che riceve specifica richiesta in tal senso, sui dettagli relativi all'adempimento di quanto disposto dal presente contratto nonché dalla normativa privacy, o attraverso relazioni scritte o attraverso compilazione di check list che verranno fornite. Inoltre, il Responsabile deve contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, e ad informare prontamente il Titolare del trattamento di ogni questione rilevante ai fini del presente mandato, quali a titolo indicativo:

- Istanze di interessati;
- Richieste del Garante;
- Esiti delle ispezioni;
- Violazioni del GDPR o di altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati, o la messa in pericolo della riservatezza, della completezza o dell'integrità

dei dati personali.

#### **6. Persone autorizzate al trattamento**

Il Responsabile si avvale di persone autorizzate al trattamento dei dati che operano sotto la sua responsabilità, in quanto deputati alle operazioni di Trattamento, e alle quali fornisce specifiche istruzioni scritte (salvo che il diritto dell'Unione o degli Stati membri non richieda diversamente, art. 29 GDPR). È compito del Responsabile designato vigilare sulla corretta esecuzione delle istruzioni impartite (art. 4.10 GDPR).

#### **7. Provvedimento a carattere generale dell'Autorità Garante Privacy del 27 Novembre 2008**

Se applicabile, il Responsabile garantirà al Titolare del trattamento che ciascun incaricato amministratore di sistema accederà con proprio utente e propria password. Con l'accettazione di questa nomina si impegna a nominare individualmente ai sensi del Provvedimento a carattere generale dell'Autorità Garante Privacy del 27 Novembre 2008 (G.U. N. 300 Del 24 dicembre 2008), così come modificato dal Provvedimento a carattere generale dell'Autorità Garante Privacy del 25 giugno 2009 (G.U. N. 149 Del 30 giugno 2009), gli incaricati della propria struttura che rivestono il ruolo di

Amministratori del Sistema informativo. La designazione quale Amministratore di Sistema deve essere individuale e recare l'elencazione analitica degli ambiti di operatività consentiti in base al profilo di autorizzazione assegnato.

#### **8. Registrazione degli accessi**

Qualora nello svolgimento delle attività di cui al presente contratto, il Responsabile operi su sistemi allocati presso propria sede e/o presso sedi di soggetti terzi (diversi dal Titolare del trattamento), il Responsabile assicura l'adozione di sistemi idonei alla registrazione degli accessi logici (autenticazione informatica) ai sistemi di elaborazione e agli archivi elettronici da parte degli amministratori di sistema. Le registrazioni (access log) devono avere caratteristiche di completezza, inalterabilità e possibilità di verifica della loro integrità adeguate al raggiungimento dello scopo di verifica per cui sono richieste. Le registrazioni devono comprendere i riferimenti temporali e la descrizione dell'evento che le ha generate e devono essere conservate per un congruo periodo, non inferiore a sei mesi. Il Titolare del trattamento può richiedere di ricevere copia delle predette registrazioni.



## **9. Sub-responsabile**

Il Titolare del trattamento autorizza il Responsabile del trattamento, DATA PROCESSOR, a ricorrere ad un altro Responsabile (di seguito "Sub-responsabile") per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento. Il Responsabile inoltra al Titolare l'atto di nomina del "Subresponsabile" e lo informa di eventuali modifiche riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri Responsabili, alle quali il Titolare del trattamento conserva il diritto di opporsi. Al "Sub-responsabile" sono imposti, con specifico atto sottoscritto, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati contenuti nel contratto che lega il Titolare e il Responsabile del trattamento. Il "Sub-responsabile" è tenuto ad: osservare, valutare e organizzare la gestione del trattamento dei dati personali e la loro protezione (mettendo in atto tutte le misure tecniche ed organizzative adeguate per assicurare un livello di sicurezza adeguato al rischio derivante dal trattamento dati effettuato) affinché questi siano trattati in modo lecito e pertinente e nel rispetto della normativa vigente. Qualora il "Sub-responsabile" del trattamento ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di

protezione dei dati, il Responsabile conserva nei confronti del Titolare del trattamento l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi del "Sub-responsabile" anche ai fini del risarcimento di eventuali danni causati dal trattamento, salvo dimostri che l'evento dannoso "non gli è in alcun modo imputabile" (art. 82. 1 e 82. 3 GDPR).

#### **10. Registro dei Trattamenti**

Ove applicabile, il Responsabile deve tenere un Registro delle attività di trattamento svolte sotto la propria responsabilità in nome e per conto del Titolare del trattamento (art. 30 GDPR). Il Registro, anche in formato elettronico, deve contenere tutta una serie di informazioni, che il Responsabile raccoglie anche interfacciandosi con i vari uffici o unità interne e/o esterne all'azienda, che trattano dati personali per conto del Titolare. In particolare:

- il nome e i dati di contatto del Responsabile del trattamento;
- le categorie dei trattamenti effettuati per conto di ogni Titolare;
- i trasferimenti di dati personali verso un Paese terzo o un'organizzazione internazionale;
- una descrizione delle misure tecniche

adottate.

Il Responsabile del trattamento deve mettere il Registro a disposizione dell'Autorità di controllo, se questa ne fa richiesta, affinché possa fungere da strumento per il monitoraggio dei trattamenti effettuati (Considerando 82 GDPR).

#### **11. Esercizio dei diritti dell'interessato**

Il Responsabile, dovrà informare tempestivamente e per iscritto il Titolare del trattamento, della ricezione di eventuali richieste degli interessati, avanzate ai sensi degli artt. da 15 a 22 del GDPR, in merito, tra l'altro, alle finalità e alle modalità del trattamento, all'origine dei dati, all'aggiornamento, alla rettificazione, cancellazione, alla portabilità e limitazione dei dati od opposizione al trattamento (compresa la profilazione), o al fine di revocare il consenso prestato e/o proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

In particolare, il Responsabile è tenuto a:

- coordinarsi a tal fine con i soggetti preposti dal Titolare alle relazioni con i soggetti interessati;
- darne tempestiva comunicazione scritta al Titolare allegando copia della richiesta;

- accertare l'identità del richiedente per verificare la legittimità della richiesta;
- attivare le dovute procedure atte a dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti degli interessati, senza ingiustificato ritardo, e comunque, al più tardi entro un mese dal ricevimento delle richieste stesse, ai sensi dell'art. 12 GDPR.

## **12. Altri adempimenti**

Il Responsabile del trattamento è tenuto altresì a:

- cooperare con l'Autorità di Controllo quando richiesto;
- supportare l'attività svolta dal DPO (Data Protection Officer - Responsabile della Protezione dei Dati) per conto del Titolare del trattamento, se nominato (artt. 37,38 GDPR);
- designare per iscritto un Rappresentante che lo rappresenti nell'Unione, se il Responsabile non è stabilito nell'UE e ricorrano i presupposti di cui all'art. 27 GDPR.

\*\*\*\*\*

### **ALLEGATO B**

**Misure di Sicurezza e Violazione dei dati (artt.32 e ss e Considerando 74-77, 83 e ss del Regolamento EU 2016/679 - GDPR)**

Tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, il Responsabile del trattamento deve mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate per assicurare un livello di sicurezza adeguato al rischio, previste dall'art. 32 GDPR, che comprendono, tra le altre, se del caso:

- la pseudonimizzazione e la cifratura dei dati personali;
- la capacità di assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
- la capacità di ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
- una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento.

Tali misure devono assicurare un elevato livello di sicurezza. Nella valutazione del rischio per la

sicurezza dei dati il Responsabile del trattamento deve tenere in considerazione i rischi presentati dal trattamento dei dati personali come la distruzione accidentale o illegale, la perdita, la modifica, la rivelazione o l'accesso non autorizzati a dati personali trasmessi, conservati o comunque elaborati, che potrebbero cagionare in particolare un danno fisico, materiale o immateriale. Il Responsabile del trattamento, se necessario e su richiesta, dovrà altresì assistere il Titolare del trattamento nella redazione del "DPIA" (Data Protection Impact Assessment), contenente la valutazione sulla particolare probabilità e gravità del rischio inerente alle operazioni di trattamento da effettuare (tenuto conto della natura, dell'ambito di applicazione, del contesto, delle finalità e delle fonti di rischio) e sulle misure tecniche ed organizzative da adottare al fine di attenuare tale rischio assicurando la protezione dei dati personali e la conformità al GDPR. Se del caso, il Responsabile dovrà richiedere in merito un parere al DPO (Data Protection Officer), se nominato (art.35 e C.90 GDPR).

Violazione dei dati. Se dovesse venire a conoscenza

di una violazione dei dati personali (Data Breach), il Responsabile, senza ingiustificato ritardo, deve informare per iscritto il Titolare del trattamento affinché possa procedere, se del caso, a notificare la violazione all'autorità di controllo competente (art.33 GDPR) e, qualora la violazione dei dati personali in questione dovesse essere suscettibile di presentare un elevato rischio per i diritti e le libertà delle persone fisiche, il Titolare del trattamento provvederà a darne comunicazione all'interessato (art.34 GDPR).

Il Responsabile deve coadiuvare il Titolare del trattamento nella redazione di specifiche procedure che consentono di individuare prontamente le violazioni dei dati subite (Data Breach) e le relative procedure di risposta attraverso l'elaborazione di una specifica policy. La suddetta policy deve includere, tra le altre cose:

- le linee guida per valutare le violazioni di dati subite al fine individuare quelle che sono suscettibili di presentare un elevato rischio per i diritti e le libertà delle persone fisiche e che dunque dovranno essere notificate all'Autorità di controllo competente;
- le linee guida sulla scelta delle

informazioni che saranno rese disponibili all'interessato dal Titolare del trattamento attraverso la comunicazione della violazione, se dalla valutazione precedentemente effettuata, fosse risultata suscettibile di presentare rischi elevati per i diritti e le libertà dell'interessato.

☐ Il Responsabile dovrà aiutare il Titolare del trattamento a documentare per iscritto qualsiasi violazione di dati subita, le circostanze ad essa relative, le conseguenze e i provvedimenti adottati per porvi rimedio.

Nello specifico dovranno essere documentati:

☐ la natura della violazione dei dati personali compresi, ove possibile, le categorie e il numero approssimativo di interessati in questione nonché le categorie e il numero approssimativo di registrazioni dei dati personali in questione;

☐ il nome e i dati di contatto del DPO (se nominato) o di altro punto di contatto presso cui l'Autorità di controllo competente potrà ottenere maggiori informazioni;

☐ la descrizione delle probabili conseguenze della violazione dei dati personali;

☐ la descrizione delle misure adottate o di cui si propone l'adozione da parte del Titolare del



trattamento per porre rimedio alla violazione dei dati personali e anche, se del caso, per attenuare i possibili effetti negativi.

Tale documentazione dovrà essere resa disponibile all'Autorità di controllo competente attraverso la procedura di notifica della violazione dei dati (Data breach) prevista dall'art. 33, comma 3.

Firma per accettazione degli allegati A e B

Per la Società Centro Pluriservizi S.p.a.

Dott. Riccardo Panichi

---

Ricevuta del: 06/09/2023 ora: 11:39:35

Utc: 1693993170194140

Utc\_string: 2023-09-06T11:39:30.194140+02:00

Ricevuta di Trasmissione e di Registrazione

Data invio: 06/09/2023

Ora invio: 11:39:30

Dati identificativi

Identificativo attribuito dall'utente: 86

Codice invio attribuito dall'Amministrazione: 194821193

Codice fiscale di colui che ha firmato il documento: NLDLRI79B47F656W

Ufficio delle entrate competente:

TZD - Ufficio Territoriale di AREZZO

Numero atti trasmessi: 1

Numero atti scartati: 0

Importo per il quale e' stato disposto l'addebito: 450,00 Euro  
sul c/c intestato al codice fiscale: 00231100512

Dati di dettaglio dell'atto trasmesso nel file

Repertorio: 922/2023 (del codice fiscale: ████████████████████)

Estremi registrazione: Serie: 1T Numero: 8900 del 06/09/2023

TZD Ufficio Territoriale di AREZZO - Entrate

Tributo		Importo
9814 IMPOSTA REGISTRO - ATTI	200,00 Euro	
9802 IMPOSTA DI BOLLO	250,00 Euro	