

# **CITTÀ DI ANZIO**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
per la gestione del servizio di  
refezione scolastica**



## **INDICE ARTICOLI**

TITOLO I - PRESCRIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO.....	5
ART. 1 – OGGETTO ED ALLEGATI.....	5
ART. 2 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO.....	5
ART. 3 – NUMERO PASTI DA SERVIRE.....	7
ART. 4 -DIMENSIONE DELL’UTENZA.....	7
ART. 5 - INIZIO FORNITURA / SERVIZIO.....	7
ART. 6 - IMPORTO E DURATA.....	7
ART. 7 REVISIONE PREZZI.....	8
<b>TITOLO II –STRUTTURE , ATTREZZATURE E ARREDI.....</b>	<b>8</b>
ART. 8– CENTRI COTTURA.....	8
<i>ART. 8.1RISTRUTTURAZIONE E ADEGUAMENTO</i>	<i>8</i>
<i>ART. 8.2FASE TRANSITORIA TEMPORANEA</i>	<i>9</i>
ART. 9- REFETTORI ATTREZZATURE E ARREDI.....	9
ART. 10-ONERI A CARICODELL’AMMINISTRAZIONE.....	9
ART. 11 -ONERI A CARICO DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA.....	9
ART. 12 - INVENTARIO E PROPOSTE AGGIUNTIVE/MIGLIORATIVE E PIANO DI MANUTENZIONE.	10
ART. 13 – CONSEGNA ALL’IMPRESA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI.....	10
ART. 14– VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI.....	10
ART. 15 – RICONSEGNA ALL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE DEGLI IMMOBILI, IMPIANTI, AT- TREZZATURE, ARREDI ED UTENSILI.....	11
ART. 16– DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO.....	11
ART. 17 – LICENZE E AUTORIZZAZIONI.....	11
<b>TITOLO. III MODALITA’ FORNITURA SERVIZIO.....</b>	<b>11</b>
ART. 18DISPOSIZIONI GENERALI.....	11
ART. 19 -PROCEDURE SVOLGIMENTO SERVIZIO: PREPARAZIONE PASTI.....	13
<i>19.1 NORME GENERALI</i>	<i>13</i>
<i>19.2-APPROVVIGIONAMENTODERRATE E MATERIE PRIME</i>	<i>13</i>
<i>19.3 -STOCCAGGIOMATERIE PRIME</i>	<i>13</i>
<i>19.4LAVORAZIONE E COTTURA</i>	<i>13</i>
<i>19.5 - ALLESTIMENTO PASTI PER IL TRASPORTO O TRASFERIMENTO AI REFETTORI</i>	<i>14</i>
ART. 20 - PROCEDURE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: PREPARAZIONE PASTI PER DIETE DIFFE- RENZIATE.....	14
<i>ART. 20.1 DIETE ETICO-ETNICHE-RELIGIOSE</i>	<i>14</i>
<i>ART. 20.2 DIETE SPECIALI (PATOLOGIE)</i>	<i>14</i>
ART. 21– PROCEDURE SVOLGIMENTO SERVIZIO: TRASPORTO.....	14
<i>21.1 -NORME GENERALI</i>	<i>14</i>
<i>21.2 TERMINALI DI CONSUMO –</i>	<i>15</i>
<i>21.3 -MEZZI DI TRASPORTO</i>	<i>15</i>
<i>21.4 -CONTENITORI</i>	<i>15</i>
<i>21.5 -MODALITA’ E TEMPISTICA DELLA CONSEGNA PASTI</i>	<i>16</i>
ART. 22-PROCEDURE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: SOMMINISTRAZIONE PASTI.....	16
<i>22.1ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI</i>	<i>16</i>
<i>22.2- ALLESTIMENTO REFETTORI</i>	<i>16</i>
<i>22.3 -MODALITA’ DI DISTRIBUZIONE/ SOMMINISTRAZIONE</i>	<i>17</i>
ART 23- PROCEDURE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: SOMMINISTRAZIONE PASTI PER DIETE DIFFERENZIATE.....	17
<i>23.1 DIETE DIFFERENZIATE ETICO-ETNICHE</i>	<i>17</i>

23.2 DIETE SPECIALI PER PATOLOGIA	18
ART. 24 - PROCEDURE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: SANIFICAZIONE.....	18
24.1 REFETTORI	18
24.2 MEZZI TRASPORTO	18
<b>TITOLO IV - MENU.....</b>	<b>18</b>
ART. 25- NORME GENERALI-RISPETTO DEI MENU E DELLE TABELLE DIETETICHE.....	18
ART 26 MENU BASE.....	19
ART. 27–MENU PER DIETE DIFFERENZIATE.....	20
27.1 DIETE ETICHE-ETNICHE/RELIGIOSE	20
27.2 DIETE SPECIALI	21
27.3 DIETA LEGGERA // IN BIANCO	22
ART. 28 - CESTINI FREDDI.....	22
ART. 29- MENU PER EVENTI.....	22
ART. 30- VARIAZIONI MENU.....	23
ART. 30.1 MODIFICHE TEMPORANEE IN FASE ESECUZIONE LAVORI	23
ART. 30.2 PROPOSTE ALTERNATIVE	23
ART. 30.3 VARIAZIONI MENU	23
<b>TITOLO V - QUALITA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....</b>	<b>24</b>
ART. 31- CARATTERISTICHE PRODOTTI.....	24
31.1 FORNITORI	25
31.2 PRODOTTI	25
31.3-ETICHETTATURE	25
ART. 32 PRODOTTI ECOSOSTENIBILI.....	26
<b>TITOLO VI RAPPORTI CON L’UTENZA.....</b>	<b>26</b>
ART. 33 -MODALITA FORNITURA PRENOTAZIONE PASTI.....	26
ART. 34- OBBLIGO DI REALIZZAZIONE CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE.....	27
<b>TITOLO VII – PERSONALE.....</b>	<b>27</b>
ART. 35 -RESPONSABILE TECNICO AZIENDALE DEL SERVIZIO.....	27
ART. 36- ORGANICO.....	28
36.1 CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA SOCIALE	28
36.2 ORGANIGRAMMA MINIMO DI PERSONALE	28
ART. 37-GARANZIE DI CONTINUITÀ.....	29
ART. 38 - DISCIPLINA NORMATIVA.....	30
ART. 39 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE.....	30
ART. 40 - NORME COMPORTAMENTALI.....	30
40.1- VESTIARIO	31
<b>TITOLO VIII- GESTIONE ECCEDEENZE, AVANZI E RIFIUTI.....</b>	<b>31</b>
ART.41– GESTIONE RIFIUTI.....	31
ART. 42 – GESTIONE AVANZI ED ECCEDEENZE.....	31
42.1 CONTROLLO SCARTI	31
42.2 CESSIONE ECCEDEENZE	32
<b>TITOLO IX–IGIENE DELLA PRODUZIONE.....</b>	<b>32</b>
ART. 43 PULIZIE E SANIFICAZIONE.....	32
43.1 IGIENE AMBIENTE E ATTREZZATURE	32
43.2 - CONTROLLO INFESTANTI	32
ART. 44– AUTOCONTROLLO.....	33
44.1 HACCP E RINTRACCIABILITÀ	33

ART. 45– CONTROLLI REQUISITI IGIENICI PRODUZIONE.....	33
<b>TITOLO X- NORME CONTRATTUALI.....</b>	<b>33</b>
ART. 46 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO.....	33
ART. 47–DIRETTORE DELLA ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	33
ART. 48- CORRISPETTIVI CONTRATTUALI – VERIFICA DI CONFORMITÀ E PAGAMENTI.....	34
ART. 49 - VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE.....	35
ART.50- CLAUSOLA DI REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO.....	35
ART. 51 - COSTITUZIONE IN MORA.....	35
ART.52- DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	35
<b>TITOLO XI- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....</b>	<b>36</b>
ART. 53–DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	36
ART. 54 – NORME GENERALI PER L’IGIENE DEL LAVORO.....	36
54.1 – IMPIEGO DI ENERGIA	36
54.2 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	36
54.3 - PIANO DI EVACUAZIONE	36
54.4– NORME DI SICUREZZA NELL’USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI	37
54.5– DIVIETI	37
ART. 55 – COSTI PER LA SICUREZZA.....	37
ART. 56– GARANZIE, RESPONSABILITÀ DELL’APPALTATORE, ASSICURAZIONI.....	37
<b>TITOLO XII - CONTROLLO SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO.....</b>	<b>38</b>
ART. 57- DIRITTO DI CONTROLLO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	38
ART. 58 - METODOLOGIA DI CONTROLLI.....	38
58.1 AMMINISTRAZIONE	38
58.2 COMMISSIONE MENSA	39
<b>TITOLO XIII- INADEMPIENZE E PENALITÀ.....</b>	<b>40</b>
ART. 59- INDAMPIENZE E PENALI.....	40
ART.60 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	41
<b>TITOLO XIV – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....</b>	<b>42</b>
ART. 61 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL D.LGS. N. 196/2003 S.M.I. E ACCESSO AGLI ATTI.....	42
ART. 62 – RESPONSABILE TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	43

**Riferimenti normativi**

**Allegati**

## **TITOLO I - PRESCRIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

### ***ART. 1 – OGGETTO ED ALLEGATI***

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

Stazione Appaltante, Amministrazione o Ente- il Comune di Anzio,

Impresa Affidataria o Aggiudicataria/o - l'impresa, il consorzio, la cooperativa, la rete, il raggruppamento di imprese o altro operatore economico ammesso risultata/o aggiudicataria/o del servizio.

Il presente capitolato disciplina il servizio di refezione scolastica per

- gli alunni delle scuole materne e classi primavera
- gli alunni delle scuole elementari a tempo pieno
- gli alunni delle scuole elementari con attività modulare
- possibili alunni di scuole medie a seguito di eventuali riforme scolastiche future
- gli insegnanti aventi diritto al pasto

Il presente appalto richiama il Decreto 25 luglio 2011- Adozione dei criteri minimi ambientali- ed è in linea con l'art.144 del D.Lgs. 50/2016

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati

*ALLEGATO I*                      *ELENCO SCUOLE*

*ALLEGATO II*                     *MENU*

*ALLEGATO III*                  *TABELLE DIETETICHE E RICETTE*

*ALLEGATO IV*                  *DISPOSIZIONI PER MENU PARTICOLARI: EVENTI, DIETE DIFFERENZIATE*

*ALLEGATO V*                    *TABELLE MERCEOLOGICHE FOOD, NO FOOD E DETERGENTI –  
Richiamo ai Regolamenti su etichettature*

*ALLEGATO VI*                  *PARAMETRI MICROBIOLOGICI*

*ALLEGATO VII*                *DUVRI Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze d'Attività*

*ALLEGATO VIII*               *Elenco attrezzature in attuale dotazione*

*ALLEGATO IX*                *Specifiche minime richieste per la ristrutturazione dei centri cottura e refettori*

*ALLEGATO X*                  *Piani delle manutenzioni*

*ALLEGATO XI*                 *LINEE GUIDA E NORME PARTICOLARI*

*ALLEGATO XII*                *ELENCO PERSONALE ATTUALMENTE IN FORZA*

Si chiarisce che con il termine Impresa affidataria o aggiudicataria di intende anche qualunque altra forma ammessa alla partecipazione alla gara (consorzio, RTI, ecc.)

### ***ART. 2 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO***

Il servizio comprende:

- A.** La ristrutturazione dei centri cottura, completa di fornitura attrezzature e utensileria, che resteranno di proprietà di codesta amministrazione al termine del contratto, messi a disposizione dal Comune e ubicati presso:
  - a. Scuola media statale G. FALCONE – via Ardeatina 80 - località Anzio Colonia
  - b. Scuola media statale VIRGILIO – via Goldoni -località Lavinio Stazione
  - c. Scuola COLLODI – via Machiavelli - località Lavinio Stazione

La scelta sulle modalità di gestione del servizio durante la fase transitoria di ristrutturazione dei centri di cottura è demandata alla Impresa Affidataria nei limiti della proposta presentata in fase di gara.

- B.** Miglioramento dei sistemi di porzionamento presso i refettori delle scuole terminali o eventuale realizzazione degli stessi ove non esistenti.
- C.** Registrazione giornaliera delle presenze dei fruitori del servizio presso tutti i plessi scolastici e comunicazione delle stesse agli uffici comunali.
- D.** Fornitura di pasti completi agli alunni delle scuole e agli insegnanti aventi diritto attraverso:
- la fornitura delle materie prime per la preparazione dei pasti che dovranno rispondere ai requisiti indicati dal presente capitolato;
  - preparazione dei pasti secondo le indicazioni procedurali, i parametri nutrizionali e i menu, descritti in allegato;
  - la fornitura di menu compatibili con le scelte etiche o religiose (musulmane, induiste, ebraiche...) o etniche – tradizionali delle diverse comunità presenti sul territorio, da qui in poi definiti “**diete differenziate etico-etniche**”. Le diete etiche – etnico-religiose, saranno redatte secondo le prescrizioni del presente capitolato, con opportune sostituzioni nei menu e nelle tabelle dietetiche previsti per l’intera utenza scolastica, nel rispetto delle indicazioni allegate al presente CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO (all. III-IV);
  - la fornitura di diete per patologia: diete in bianco per stati di indisposizione non ricettata e diete speciali per utenti portatori di allergie e/o intolleranze, dismetabolismi e ogni altra eventuale patologia, con definito vincolo dietetico, da qui in poi definite “**diete speciali**”. Le diete differenziate saranno redatte secondo le prescrizioni del presente capitolato e dell’allegato IV del presente, con opportune sostituzioni nei menù, nel rispetto delle tabelle dietetiche, previste per l’intera utenza scolastica;
  - la fornitura di acqua potabile adatta al consumo umano, nel rispetto delle vigenti normative e delle indicazioni del presente CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO: acqua minerale in bottiglia o acqua depurata o trattata chimicamente /fisicamente;
  - il confezionamento, con idonee attrezzature, dei pasti preparati in multi porzione con eccezione di confezionamento in monoporzione per i pasti diretti ai piccoli delle classi primavera e dell’infanzia (qualora richiesto) (fascia di età 0-3 anni) ed il confezionamento delle diete speciali per patologia;
  - il trasporto dei pasti stessi dal centro di preparazione ai vari refettori scolastici (terminali di distribuzione) Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi di proprietà dell’Impresa affidataria, dotati di regolare autorizzazione al trasporto di alimenti;
  - la distribuzione dei pasti nei refettori dei terminali di distribuzione o, se mancanti, nelle aule;
- E.** Svolgimento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica: centri cottura e refettori comprese loro pertinenze, quali magazzini, bagni personale, corridoi
- F.** La fornitura di cestini da viaggio, confezionati nella stessa giornata d’impiego, contenenti tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in caso di visite o gite scolastiche.
- G.** La fornitura di menu particolari per le festività e ricorrenze indicate nel presente capitolato.
- H.** La fornitura di alimenti per iniziative scolastiche o eventi

- I. La realizzazione di una "campagna di comunicazione" agli utenti (formazione e/informazione) sui temi della salute, alimentazione e ambiente
- J. La gestione delle attrezzature e delle strutture dedicate alla preparazione dei pasti (centri cottura, magazzini) prima e dopo la ristrutturazione, dei refettori e degli eventuali annessi, con interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, finalizzata a consentire il rispetto di tutte le normative vigenti e la piena funzionalità delle strutture comunali messe a disposizione dell'Impresa affidataria.

#### ***ART. 3 – NUMERO PASTI DA SERVIRE***

---

Il totale di pasti annuo previsto è di **398.000** circa.

L'Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di apportare variazioni sul numero di pasti giornalieri, tenendo conto delle fluttuazioni migratorie della popolazione scolastica durante l'anno (in aumento o in diminuzione) senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario dei pasti.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la possibilità di inserire nuovi plessi scolastici, in funzione delle variazioni numeriche dell'utenza: il valore unitario del pasto, indipendentemente dal numero dei pasti aggiunti per struttura, resterà invariato.

L'Impresa affidataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare (epidemie, calamità naturali, scioperi..) il numero di utenti del servizio.

#### ***ART. 4 -DIMENSIONE DELL'UTENZA***

---

Le scuole interessate al servizio di refezione sono indicate nell'allegato I.

L'effettiva somministrazione giornaliera a turni (in numero di 1, 2 o 3), sarà stabilita in funzione delle esigenze dei diversi plessi e delle presenze registrate nei diversi anni scolastici.

**Il numero medio presunto di pasti giornalieri**, dedotto dalle iscrizioni per l'anno scolastico è di circa 2.700.

Si richiede all'Impresa la preparazione quotidiana, presso i centri cottura, del 2% di pasti in più rispetto a quelli serviti nei singoli refettori, senza oneri ulteriori, per garantire eventuali necessità contingenti e per le attività di vigilanza e sorveglianza (allestimento piatto campione per ogni refettorio, prelievo per analisi di controllo, etc...)

#### ***ART. 5 - INIZIO FORNITURA / SERVIZIO***

---

Di norma il servizio di refezione seguirà il calendario scolastico.

L'Impresa affidataria si impegna, in relazione ad ogni annualità del contratto, a garantire l'inizio e la fine dell'erogazione del servizio in base alle date stabilite dalla Amministrazione comunale.

**L'Amministrazione si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio secondo le esigenze dettate dal servizio medesimo.**

#### ***ART. 6 - IMPORTO E DURATA***

---

L'Appalto avrà la durata di anni 5 a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto. Stante la natura dei servizi oggetto del presente appalto, tali da non poter essere differiti rispetto all'inizio dell'anno scolastico, la Stazione Appaltante può richiedere, ai sensi dell'art 32, comma 13, D.Lgs 50/2016, l'esecuzione anticipata della prestazione, nelle more della stipula del contratto.



Il valore presunto dell'appalto annuo è pari a € **2.109.400,00** (oltre IVA), il prezzo a base d'asta è di 5,30 (oltre IVA) a pasto.

Il valore complessivo dell'appalto, per i 5anni dell'intera durata del contratto, è pari a € 10.547.000,00 (oltre IVA), oltre oneri per la sicurezza (DUVRI) di € 60.945,62 + iva non soggetti a ribasso d'asta.

Il suddetto importo è comprensivo di ogni onere dovuto all'impresa sulla base delle norme in vigore in connessione con l'esecuzione del contratto. Tali prezzi, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica, sono riferiti all'intera durata e sono comprensivi di eventuali proposte migliorative presentate dall'Impresa affidataria.

#### ***ART. 7 REVISIONE PREZZI***

---

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto a seguito dell'aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti e i cestini effettivamente forniti alle scuole in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa affidataria. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto che si andrà a stipulare per tutte le forniture, e indipendenti da qualsiasi eventualità, fatta salva la revisione periodica del prezzo, a partire dal secondo anno, con cadenza annuale previa espressa richiesta della Impresa Affidataria sulla base della variazione degli indici ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di impiegati ed operai in Italia al netto dei tabacchi (indice F.O.I.). E' comunque fatta salva la applicazione di diversi criteri per l'adeguamento dei prezzi imposti da norme di legge, regolamenti o atti amministrativi generali emanati dalle Autorità competenti e applicabili al rapporto contrattuale disciplinato dal presente CSA

## **TITOLO II – STRUTTURE , ATTREZZATURE E ARREDI**

### ***ART. 8- CENTRI COTTURA***

---

#### ***ART. 8.1 RISTRUTTURAZIONE E ADEGUAMENTO***

L'Impresa aggiudicataria dovrà realizzare quanto proposto in fase di gara, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati.

L'Impresa dovrà garantire, per le attrezzature che intende installare e quelle che intende recuperare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

Per tutte le nuove attrezzature l'Impresa dovrà produrre le caratteristiche tecniche di ogni singolo pezzo e corredarla di dépliant illustrativi dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa affidataria.

Per le specifiche minime richieste all'Impresa affidataria si rimanda all'allegato IX del presente Capitolato d'appalto e per le manutenzioni ordinarie e straordinarie, che saranno a carico dell'Impresa, all'allegato X.

#### **ART. 8.2 FASE TRANSITORIA TEMPORANEA**

Durante il periodo dei lavori necessario alla ristrutturazione delle cucine centralizzate per l'espletamento temporaneo dei servizi oggetto dell'appalto, l'Impresa affidataria dovrà prevedere l'utilizzo temporaneo di una o più cucine messe a disposizione dall'ente appaltante.

L'Impresa affidataria dovrà, qualora ve ne fosse la necessità, a proprie cure e spese, rendere le suddette cucine adeguate al minimo, data la temporaneità, al livello del servizio richiesto dalla stazione appaltante.

L'Impresa dovrà rispettare il programma presentato in sede di offerta per la gestione del servizio temporaneo con indicazione delle attrezzature che intende installare, quelle che vorrà riutilizzare tra le ereditate. Il costo dello smaltimento di quelle non utilizzabili sarà a carico dell'Impresa affidataria.

#### **ART. 9- REFETTORI ATTREZZATURE E ARREDI**

---

I centri cottura messi a disposizione dalla Amministrazione Comunale, esclusa la Collodi, non hanno refettorio e quindi la maggior parte dei pasti saranno distribuiti con servizio trasportato.

I terminali di consumo, presenti presso i plessi scolastici, sono indicati nell'allegato I del presente documento. Laddove non siano presenti refettori, la distribuzione potrà avvenire nelle classi, mediante sistema di confezionamento ritenuto idoneo dagli organi di vigilanza (Asl, Nas ecc) a meno di soluzione tecnica migliorativa presentata dall'Impresa in fase di gara.

I refettori sono dotati, solo in parte, di zona allestimento pasti, lavanderia, bagni e spogliatoi per il personale. Si rimanda all'allegato IX per le specifiche minime richieste sugli interventi di ristrutturazione.

#### **ART. 10-ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

---

Sono a carico dell'amministrazione comunale i seguenti oneri:

- Concessione, in comodato d'uso gratuito, all'Impresa affidataria dei locali delle attrezzature, degli impianti, degli utensili ed arredi nello stato in cui si trovano già adibiti allo scopo presso i centri cottura. Attrezzature che comunque dovranno essere verificate ed in caso certificate a cura e spese dell'Impresa prima della messa in esercizio.

La consegna dei locali e dei beni predetti e il loro possesso avranno luogo, ad ogni effetto, al momento della sottoscrizione del verbale di affidamento.

#### **ART. 11 -ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

---

L'amministrazione comunale mette a disposizione tutte le attrezzature e l'impiantistica dei centri cottura e dei terminali di consumo. Eventuali integrazioni dei materiali di cui sopra apportate dall'Impresa affidataria saranno acquisite al patrimonio comunale alla scadenza del contratto di servizio.

Sono a carico dell'Impresa affidataria, che comunque avrà valutato attentamente al momento del sopralluogo obbligatorio prima della presentazione della gara, tutti i costi relativi all'espletamento del servizio quali:

- Assunzione del personale necessario allo svolgimento del servizio richiesto nel presente capitolato
- acquisto delle derrate alimentari e tutti i prodotti necessari allo svolgimento del servizio
- investimenti per le ristrutturazioni ed acquisto nuove attrezzature e macchinari compresi furgoni per il trasporto pasti

- le spese di stipula e registrazione contratto e tutte le imposte e tasse ad eccezione dell'iva che resta a carico della amministrazione
- le spese per le utenze dei centri cottura (energia elettrica, gas, necessari per il funzionamento degli impianti)
- i premi delle assicurazioni necessarie
- i costi per la direzione esecutiva di contratto
- i costi per ulteriori analisi richieste su campionamenti di prodotti
- le spese di pubblicazione da rimborsarsi alla stazione appaltante e valutabili in circa euro 4.000,00 (quattromila,00)
- le manutenzioni attrezzature e impianti e locali messi a disposizione per lo svolgimento del servizio
- organizzazione di uno sportello informativo riguardante le necessità ed i suggerimenti della utenza per migliorare il servizio
- licenze ed autorizzazioni varie
- tutti gli altri oneri previsti dal presente capitolato ad eccezione di quelli specificatamente indicati come a carico della amministrazione.

#### **ART. 12 - INVENTARIO E PROPOSTE AGGIUNTIVE/MIGLIORATIVE E PIANO DI MANUTENZIONE**

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi succitati sono di proprietà del Comune.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

Sono a totale carico dell'Impresa affidataria gli eventuali reintegri delle utensilerie presso le cucine e i refettori per lo sporzionamento.

L'Impresa affidataria deve prevedere protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature, impianti e dei locali come da allegato X.

#### **ART. 13 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI**

L'Amministrazione Comunale dà in consegna all'Impresa affidataria, previa stesura di inventario, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti sia presso i centri cottura sia presso i terminali di distribuzione nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale e saranno utilizzati dall'Impresa affidataria che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'impresa, dalla stessa utilizzato e non smaltito, si intende funzionante ed in buono stato; pertanto l'Amministrazione Comunale resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamento o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'Impresa affidataria restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

#### **ART. 14– VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI**

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

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

#### ***ART. 15 – RICONSEGNA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DEGLI IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI ED UTENSILI***

---

Alla scadenza del contratto l'Impresa affidataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

#### ***ART. 16– DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO***

---

L'Impresa affidataria, per sé od aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare il centro cottura per produrre pasti destinati ad utenze diverse da quelle previste nel presente Capitolato non autorizzati dall'Amministrazione Comunale, uso di locali per lo sporzionamento e distribuzione dei pasti all'interno di plessi scolastici diversi da quelli consegnati dalla stazione appaltante, etc.), tranne diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale e nei limiti consentiti dalla stessa.

#### ***ART. 17 – LICENZE E AUTORIZZAZIONI***

---

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle licenze edilizie, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa affidataria e saranno intestate al legale rappresentante della impresa affidataria.

### **TITOLO. III MODALITA' FORNITURA SERVIZIO**

#### ***ART. 18 DISPOSIZIONI GENERALI***

---

Il servizio prevede, giornalmente e secondo una tempistica che rispetti gli orari previsti per la refezione scolastica dei singoli plessi e secondo lo schema seguente:

- preparazione pasti e loro confezionamento in contenitori multiporzione ad eccezione delle diete differenziate per patologia ed alcune delle classi primavera infanzia (a richiesta) da confezionarsi in singola porzione;
- trasporto dal centro cottura ai singoli plessi;
- porzionamento e servizio al tavolo
- rigoverno e pulizia dei refettori e dei vassoi e set coperti, ove pluriuso.

Per i pasti trasportati verrà applicato il sistema a legame fresco-caldo con l'impiego di idonee attrezzature termoregolanti messe a disposizione dall'Impresa affidataria

Per i pasti serviti nei refettori adiacenti la cucina la somministrazione sarà immediata, con l'impiego dei soli contenitori gastronomici e successivo scodellamento.

La consegna dovrà avvenire ad ogni singolo turno di servizio.

Il servizio di distribuzione prevede in particolare:

1. La predisposizione per i pasti ovvero
  - a. dei tavoli, nei refettori con stoviglie, tovagliato e bottiglie acqua minerale /caraffe con acqua potabile
  - b. dei banchi nelle aule, se del caso, con vassoio, tovaglietta, stoviglie e bottiglie di acqua minerale o caraffe con acqua potabile- monorazione termo sigillata se imposta da normativa vigente-
2. il ricevimento dei pasti e il loro controllo al momento dell'arrivo al refettorio
3. la distribuzione degli alimenti confezionati tal quali, nel rispetto dei requisiti merceologici previsti e delle modalità di distribuzione
4. la distribuzione, dal contenitore delle monoporzioni, dei pasti per le diete speciali secondo le modalità previste dal presente CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
5. la distribuzione, dal contenitore delle monoporzioni, (per diete differenziate etico-etniche, classi primavera e materna) e/o condimento, scodellamento, impiattamento e distribuzione; dai contenitori termici, delle preparazione ( per i menu standard) ai tavoli o nelle aule

#### **LASANIFICAZIONE NELLE CUCINE, SUI MEZZI DI TRASPORTO E NEI REFETTORI**

Il servizio comprende:

1. per i mezzi adibiti al trasporto
  - a. pulizia quotidiana a fine servizio
  - b. lavaggio e disinfezione periodica
2. presso i refettori.
  - a. sgombero dei tavoli, pulizia e sanificazione delle superfici , pulizia, riordino, sanificazione dei refettori e delle zone interessate alla refezione (ivi comprese zone di sporzionamento e i servizi igienici del personale) attraverso utilizzo di prodotti che prevedano assenza di risciacquo
  - b. sbarazzo, lavaggio e/o ritiro di quanto utilizzato per il servizio
  - c. pulizia e sanificazione del mestolame, conservazione dello stesso in appositi armadi
  - d. lavaggio stoviglie, se in ceramica o melamina, conservazione delle stesse in appositi armadi
  - e. predisposizione e pulizia iniziale dei contenitori per alimenti (polibox e gastronorm, , vassoi multiporzione per le aule sporchi, destinati a tornare ai centri cottura per il lavaggio
  - f. sgombero delle aule e pulizia delle superfici e delle zone ivi interessate alla refezione
3. presso i centri cottura:
  - a. pulizia, riordino, sanificazione delle cucine, delle dispense e magazzini e delle zone interessate alla refezione (ivi comprese zone esterne di carico e scarico merci, zone raccolta rifiuti, servizi igienici) e delle attrezzature, pentolame, suppellettili utilizzate.
  - b. conferimento rifiuti
  - c. pulizia dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti qualora non sia prevista una soluzione di lavaggio in loco

**Tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto, previsti nel presente capitolato (acquisto di tutte le materie prime e complementari, necessarie alla preparazione dei pasti, trasporto, distribuzione, sanificazione e manutenzione) devono essere svolti nel rispetto delle normative vigenti e delle indicazioni del presente capitolato**

**Tutte le operazioni devono essere eseguite con personale fornito dall'Impresa affidataria**

## ***ART. 19 -PROCEDURE SVOLGIMENTO SERVIZIO: PREPARAZIONE PASTI***

---

### ***19.1 NORME GENERALI***

Tutte le procedure di preparazione dei pasti, dall'approvvigionamento delle materie prime alla somministrazione nei refettori, compreso il trasporto e la sanificazione, devono avvenire nel rispetto di tutte le normative cogenti in materia di igiene degli alimenti e igiene ambientale (art. 31 del D.P.R. 327/1980, Reg. CE 852/04 e s.m.i. ).

In particolare tutte le operazioni devono rispondere al dettato per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi sia cotti) da consumarsi freddi o caldi, e per quanto altro previsto e indicato nell'allegato XI al presente capitolato.

La redazione del piano di autocontrollo col metodo HACCP e la precisa applicazione delle procedure in esso contenute sono garanzia dell'operato dell'Impresa affidataria.

### ***19.2-APPROVVIGIONAMENTODERRATE E MATERIE PRIME***

Le merci devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, ai requisiti stabiliti nel piano di autocontrollo dell'Impresa affidataria e ai requisiti organolettici indicati nelle tabelle merceologiche, facenti parte integrante del presente capitolato (allegato V).

In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale delle merci, oppure qualora la merce risulti, a seguito di verifiche, anche successive alla consegna, non rispondente ai requisiti richiesti, l'amministrazione si riserva la facoltà di contestare la merce, che deve essere immediatamente ritirata e sostituita a spese dell'Impresa, applicando le penali previste nel presente capitolato.

### ***19.3 -STOCCAGGIOMATERIE PRIME***

Le materie prime vanno stoccate nel rispetto della normativa vigente, del piano di autocontrollo dell'impresa, delle indicazioni delle linee guida e delle norme di cui all'allegato XI.

L'Impresa affidataria dovrà prevedere, nel proprio piano di autocontrollo un valido, efficace e applicabile sistema di monitoraggio delle temperature.

### ***19.4-LAVORAZIONE E COTTURA***

La completa preparazione di tutte le pietanze va eseguita nella mattinata, a partire dalla preparazione degli ingredienti. Vanno rispettate le disposizioni indicate nell'allegato XI al presente CSA. Le modalità di conservazione degli ingredienti e dei semilavorati va indicata dalla ditta aggiudicataria nel piano di autocontrollo.

Le modalità suggerite per la cottura sono:

- cottura al vapore
- cottura al forno
- cottura in brasiera
- altre nuove tecnologie

### ***PASTO CAMPIONE***

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa affidataria dovrà, giornalmente e presso ogni centro cottura, prelevare campioni del pasto completo.

Ciascun campione andrà conservato in idoneo contenitore sterile, del tipo per campioni alimentari, etichettato con la descrizione del contenuto e la data di allestimento. I "pasti campioni" dovranno essere conservati per n. 5 giorni a temperatura compresa tra 0 ° +4 °C.

#### ***19.5 - ALLESTIMENTO PASTI PER IL TRASPORTO O TRASFERIMENTO AI REFETTORI***

I pasti devono essere confezionati e trasportati in modo da mantenere la catena del **legame fresco-caldo**, secondo le modalità previste dall'Impresa nel proprio piano di autocontrollo, nel rispetto delle normative vigenti, delle indicazioni delle linee guida e norme per la qualità, e quant'altro contemplato nell'allegato XI.

Le modalità di conservazione degli ingredienti, dei semilavorati e delle preparazioni vanno indicate dalla ditta aggiudicataria nel piano di autocontrollo.

#### ***ART. 20 - PROCEDURE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: PREPARAZIONE PASTI PER DIETE DIFFERENZIATE***

---

L'Impresa affidataria dovrà garantire procedure dedicate alla preparazione di diete differenziate, previste dal regolamento scolastico del Comune di Anzio, nel rispetto delle indicazioni dell'all. IV al presente CSA.

##### ***ART. 20.1 DIETE ETICO-ETNICHE-RELIGIOSE***

Per le diete differenziate etico-etniche-religiose sarà prevista una linea di produzione dedicata (parallela alla linea normale); alla fine, in fase di sporzionamento, l'impresa potrà procedere al confezionamento in monoporzione o multiporzione.

##### ***ART. 20.2 DIETE SPECIALI (PATOLOGIE)***

Le preparazioni per le diete speciali per patologia vanno realizzate in zona dedicata, chiaramente identificata, isolata dalle altre zone di lavorazione e con zona protetta per le preparazioni per diete celiachia. I pasti per le diete differenziate, vanno confezionati in monoporzione, sigillati, e devono riportare chiaramente sull'etichetta il nome del bambino e la tipologia di dieta.

**L'IMPRESA AFFIDATARIA DEVE PREDISPORRE UNA APPOSITA MODULISTICA DI TRACCIABILITÀ, CON EVIDENZIATE LE FASI DEL RELATIVO PROCESSO DI PRODUZIONE, PER PERMETTERE LA VERIFICA, IN TEMPO REALE, DELLA CORRETTA EROGAZIONE.**

#### ***ART. 21- PROCEDURE SVOLGIMENTO SERVIZIO: TRASPORTO***

---

##### ***21.1 -NORME GENERALI***

L'Impresa sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese i pasti nella loro completezza e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Tutti i pasti preparati nei centri cottura devono essere trasferiti ai terminali di consumo all'inizio di ciascun turno di somministrazione, con mezzi forniti dall'Impresa affidataria. Il trasporto del materiale a perdere dovrà avvenire separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere, ad ogni singola scuola, dovrà essere accompagnato da apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna e ogni altro eventuale riferimento (proposto e descritto nel piano della rintracciabilità applicato dall'Impresa) che consenta la tracciabilità del piatto.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, l'Impresa affidataria, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, deve provvedere tassativamente, entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti.

### **21.2 TERMINALI DI CONSUMO –**

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure quali **olio extra vergine di oliva, sale fino, succo di limone e, se previsto dai menu, aceto.**

L'Impresa affidataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile/contenitore utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

### **21.3 -MEZZI DI TRASPORTO**

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione (riferimento esemplificativo: i requisiti generali di cui al DPR 327/80).

I mezzi utilizzati devono essere per numero e caratteristiche tecniche idonei a consentire le consegne nei tempi programmati dall'Impresa affidataria, con il mantenimento del rispetto dei limiti stabiliti per il legame fresco-caldo, dalla normativa vigente e quanto richiesto dal presente documento.

I mezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale :

- almeno euro 4
- a gas naturali (gpl - metano) –
- a trazione elettrica ibrida/elettrica]

### **21.4 -CONTENITORI**

**I contenitori devono possedere i requisiti indicati nell'allegato V (tabelle merceologiche materiali no food).**

I pasti in multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere allocati separatamente.

Detti contenitori, chiusi, dovranno essere a loro volta inseriti in recipienti isotermici o termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o di refrigerazione, che consentano il mantenimento della temperatura ai valori richiesti

- **per i pasti cotti, da servire caldi, ad un valore non inferiore a +65° C (al cuore del prodotto), fino alla somministrazione dei pasti ;**
- **per i pasti freddi, ad un valore non superiore a +10°C.**

Le monoporzioni per le diete differenziate dovranno essere trasferite, separate dalle altre preparazioni, in contenitori termici dedicati, con modalità che ne garantiscano il rispetto delle temperature richieste (contenitori polibox mono pasto o multi pasto, purché dotati di sistemi per il mantenimento delle temperature)

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Il pasto, nella sua completezza, dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.



L'amministrazione comunale potrà controllare la temperatura dei pasti in somministrazione, in occasione dei controlli ispettivi, con l'utilizzo di appositi termometri.

### **21.5 -MODALITA' E TEMPISTICA DELLA CONSEGNA PASTI**

L'Impresa affidataria dovrà rispettare il piano dei trasporti particolareggiato, relativo alla distribuzione dei pasti ai terminali di consumo, presentato in fase di gara sia per il periodo transitorio dei lavori sia per la fase definitiva. Il piano trasporti dovrà essere redatto nel rispetto delle indicazioni presenti nell'allegato XI al presente CSA

## **ART. 22-PROCEDURE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: SOMMINISTRAZIONE PASTI**

### **22.1ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI**

**Giornalmente il servizio dovrà iniziare in modo da consentire le somministrazioni nei sotto indicati orari di massima:**

<i>Classi primavera</i>	<i>ore</i>	<i>11,45</i>
<i>Classi infanzia I turno</i>	<i>ore</i>	<i>11,45 – 12,15</i>
<i>Classi infanzia II turno</i>	<i>ore</i>	<i>12,30-12,45</i>
<i>Primaria I turno</i>	<i>ore</i>	<i>12,20-12,30</i>
<i>Primaria II turno</i>	<i>ore</i>	<i>13,20-13,30</i>
<i>Secondaria I Grado</i>		<i>attualmente non fruisce del servizio</i>

L'amministrazione comunale si riserva di comunicare all'Impresa affidataria gli orari precisi del servizio di refezione previsto nei singoli plessi. Altresì l'Impresa dovrà comunque attenersi agli orari comunicati, anche in funzione di variazione per numero dei turni e orari effettivi dell'inizio somministrazione (entrata dei bambini nei refettori)

### **22.2- ALLESTIMENTO REFETTORI**

L'Impresa affidataria dovrà affiggere all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole, il **menu settimanale** e nella sala refettorio il menu del giorno, con la quantità in grammi ("peso a cotto") delle pietanze da distribuire.

In tutti i centri di refezione, compresi i terminali di consumo, deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione, delle figure incaricate dei controlli (consulenti Comune, nutrizionista – Direttore della esecuzione del contratto - membri della Commissione mensa).

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'Impresa affidataria. Qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di quanto necessario, compresi i prodotti riutilizzabili, dovrà essere adeguata al numero complessivo giornaliero degli utenti.

Il materiale per le apparecchiature deve essere a basso impatto ambientale, rispettare i CMA, come da decreto ministeriale luglio/2011 (decreto ambiente) e **possedere i requisiti indicati nell'allegato V (tabelle merceologiche materiale no food).**

Le sale refettorio dovranno essere, **al minimo**, allestite come segue:

*per il servizio ai tavoli:*

- copritavolo in materiale spugnoso, realizzato con un lato impermeabile, utile ad attutire i colpi e i rumori
- tovaglie e tovaglioli monouso, di carta riciclabile, priva di materiale plastico ed idonee al compostaggio, per consentire alla fine del turno, l'eliminazione differenziata

- le stoviglie dovranno essere:
  - o i piatti di materiale biodegradabile compostabile, per consentire la sua eliminazione, a raccolta differenziata, come scarto alimentare riutilizzabile con utilizzo di tipo bis comparto per secondo e contorno; laddove possibile, i piatti potranno essere in ceramica e/o melamina (quest'ultima per le classi materne)
  - o bicchieri in plastica con sottobicchiere bassi o altro sistema anticapovolgimento se a perdere
  - o posate, se scelte monouso, di provata qualità, o riutilizzabili
- per l'acqua:
  - o caraffe per contenere l'acqua (se potabilizzata) capienti tanto da garantire la disponibilità di ml 500 per ogni utente. Le caraffe dell'acqua devono essere svuotate e riempite fra un turno e l'altro.
  - o in caso di acqua minerale bottiglie da garantire ml 500 a bambino

*per il servizio nelle classi:*

- vassoio mono pasto, per garantire una migliore igiene sui banchi scolastici; con bordi e impronte per il posizionamento, antirovesciamento dei piatti (in particolare scodelle per minestre) e bicchieri
- eventuali tovagliette di materiale plastico resistente, aderente da sottoporre a lavaggio
- tovaglie e stoviglie come per il servizio nei refettori.

Le stoviglie, rispondenti ai requisiti descritti in all. V e a quanto offerto dall'impresa in fase di gara, devono essere fornite dall'Impresa affidataria per tutte le scuole di ogni ordine e grado, per il totale dei pasti previsto giornalmente

### **22.3 -MODALITA' DI DISTRIBUZIONE/ SOMMINISTRAZIONE**

La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto, che opererà nel rispetto delle norme di igiene vigente, delle corrette procedure disposte nel piano di autocontrollo della ditta e nel rispetto delle indicazioni e norme dell'all. XI al presente CSA.

Deve essere predisposto, per ogni turno e per ogni tipologia di classe, un piatto campione, confezionato controllandone il peso a cotto con apposita bilancia. Il peso a cotto delle diverse preparazioni deve rispettare quanto indicato nell'allegato n. III al presente CSA (menu e ricette).

I pesi a cotto previsti per i diversi alimenti devono essere posti in visione nella zona sporzionamento, a disposizione di tutto il personale addetto allo scodellamento e ai controllori durante gli audit (componenti commissione mensa, delegati amministrazione comunale). Il piatto campione dovrà funzionare di riferimento per una corretta porzionatura dei piatti distribuiti

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di controllare la correttezza delle porzioni servite.

### **ART 23- PROCEDURE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: SOMMINISTRAZIONE PASTI PER DIETE DIFFERENZIATE**

---

#### **23.1 DIETE DIFFERENZIATE ETICO-ETNICHE**

L'Impresa dovrà rispettare la proposta presentata o accettata in fase di gara in merito alle procedure dedicate per la somministrazione delle diete etniche.

### **23.2 DIETE SPECIALI PER PATOLOGIA**

Gli alimenti per le diete speciali, differenziate per motivi di salute, devono arrivare ai refettori e ai terminali di consumo confezionati in monoporzione con etichetta indicante chiaramente il nome del bambino destinatario.

Al momento della consegna dovrà essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina.

Il bambino, fruitore delle diete speciali, deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi cominci dai soggetti con diete speciali e prosegua successivamente con gli altri commensali. Il pasto deve essere consegnato al bambino dopo il suo riconoscimento da parte del personale addetto, di concerto con l'insegnante.

L'Impresa, dovrà rispettare le procedure elaborate per la gestione del controllo e della tracciabilità delle diete speciali, compresi gli interventi correttivi in caso di errore che avrà presentato in fase di gara.

## **ART. 24 - PROCEDURE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: SANIFICAZIONE**

---

### **24.1 REFETTORI**

Il personale addetto ai refettori dovrà provvedere al riassetto dei refettori e dei locali di competenza nel rispetto delle procedure di sanificazione redatte dalla ditta in applicazione del piano di autocontrollo e delle indicazioni di cui all. XI del CSA e proposte in fase di gara.

### **24.2 MEZZI TRASPORTO**

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

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo dell'Impresa e alle normative vigenti.

## **TITOLO IV – MENU**

### **ART. 25- NORME GENERALI: RISPETTO DEI MENU E DELLE TABELLE DIETETICHE**

---

L'Impresa affidataria dovrà fornire i pasti previsti secondo i menu predisposti indicati nell'allegato n. II ed attenendosi alle ricette e ai valori nutrizionali stabiliti in all. III.

Tutte le materie prime e le procedure di lavoro dovranno rispettare le indicazioni del presente capitolo o degli allegati allo stesso

Nel pasto giornaliero sono previsti

- PRIMO PIATTO (asciutto o in brodo)
- SECONDOPIATTO
- CONTORNO DI VERDURE/ORTAGGI (cotto o crudo)
- PANE
- FRUTTA di stagione (offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana) O DESSERT
- ACQUA minerale naturale o trattata in misura di ml 500 per ogni bambino

Potrà essere prevista la distribuzione di piatto unico.

Il menu è formulato coerentemente ai modelli di tabella dietetica delle linee guida suggerite dalla moderna scienza della nutrizione e facendo riferimento ai LARN (Livelli di Nutrienti Raccomandati per una sana Alimentazione) REV IV pubblicati nel 2014.

Sono stati individuate tipologie di utenti, divisi per classi di età corrispondenti ai diversi livelli di classi scolastiche.

18 mesi – 3 anni: classi primavera e 1° anno infanzia  
 3-5 anni: classi infanzia (da secondo in poi)  
 6-11 anni classi primaria  
 Adulti 29-59 anni insegnanti

Il range dei valori per energia e macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine), da rispettare, accorpati per fasce di età e sesso, sono stati dedotti utilizzando i valori minimi e massimi delle diverse categorie. I valori, per il singolo pasto, riportati in tabella., sono stati calcolati come il 35-40 % del fabbisogno giornaliero di energia, con circa il 15% di proteine, il 30% di grassi e il 55% di carboidrati, come da indicazioni dei LARN

età	Energia (kcal)		carboidrati (g)		lipidi(g)		proteine (g)	
	min	max	Min	max	min	max	min	max
1,5 – 3 i	303	476	42	71	10	16	9	18
3 – 6 i	405	557	56	84	13	19	12	21
6 – 10	544	817	75	123	18	27	16	31
adulti	626	917	0	0	0	0	0	0

Il menu è strutturato in modo da rispettare il fabbisogno in energia e macronutrienti indicato in tabella e da soddisfare al massimo il fabbisogno/die in micronutrienti.

Per non squilibrare il valore nutrizionale medio, calcolato su base settimanale, i menu per le diete differenziate (etiche e speciali) e ogni eventuale integrazione o variazione, dovranno rispettare le grammature e il valore nutrizionale giornaliero proposto

#### **ART 26 MENU BASE**

Nell'allegato II sono indicati i menu base cui l'Impresa affidataria dovrà attenersi.

Il menu base proposto, diversificato per ordine di scuola, contempla l'uso di diversi tipi di carni, formaggi, pesce, tende alla promozione del consumo di verdura e frutta e di diverse tipologie di cereali e l'utilizzo preferenziale di matrici alimentari di prima qualità escludendo i prodotti industriali preparati con aggiunta di additivi chimici.

I menu sono redatti rispettando le indicazioni delle diverse linee guida sull'alimentazione, in particolare riguardo la distribuzione dei diversi alimenti, promuovendo così anche la prevenzione delle sempre più emergenti patologie alimentari (obesità)

Nell'allegato III sono riportate le grammature richieste per le diverse classi di età, per tutte le ricette, e per tutti gli alimenti tal quali richiesti (pane, frutta etc...),

**Per quanto riguarda l'acqua, fermo restando la garanzia di apporto per ogni piccolo utente di 500 ml, potrà essere proposta acqua minerale, rispondente ai requisiti indicati negli allegati (valori parametri chimici indicati nelle tabelle merceologiche) al presente capitolato, o acqua pota-**

**bilizzata con trattamenti fisici o chimici (cassetta acqua). E' escluso l'uso di distributori di acqua in boccioni.**

\*\*

Il menu proposto, onde evitare e ridurre il ripetersi delle stesse preparazioni, si articola su più settimane.

E' diversificato inoltre per i periodi autunno-inverno (da qui in poi definito invernale) e primavera estate (estivo), per garantire la stagionalità dei prodotti.

Il menu invernale sarà distribuito dal 1 ottobre al 28 febbraio compreso

Il menu estivo dal 1 marzo fino alla fine del servizio di refezione per l'anno, scolastico.

Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Per il periodo transitorio (esecuzione dei lavori di ristrutturazione) per consentire una corretta programmazione delle lavorazioni, le ditte concorrenti potranno proporre un menu base alternativo, su sole 4 settimane, che, rispettando le ricette previste dal menu, contempli la possibilità di impiego di tecnologie di preparazioni più adeguate agli spazi e alla attrezzature presenti. Tale menu dovrà essere corredato da ricette, dalle quali si possa verificare il mantenimento dell'indirizzo generale dei menu standard richiesti.

\*\*

Oltre alle differenti grammature delle preparazioni, i menu base per le classi primavera e infanzia propongono una variabilità tipologica di piatti o alimenti base (forma della pasta, tipologia di carni o pesce, salumi diversi, etc.) nel rispetto delle esigenze degli utenti più piccoli,

In particolare lo schema dietetico, per le classi primavera e infanzia è adeguato al fabbisogno del bambino ed alle sue capacità di masticazione. Qualsiasi variazione su questi menu dovrà rispettare dette caratteristiche. Per la classe di età 18 mesi – 3 anni (classi primavera e del primo anno infanzia, se richiesto) è prevista la consegna dei pasti, già porzionati, in monoporzione.

#### **ART. 27–MENU PER DIETE DIFFERENZIATE**

Il servizio prevede la fornitura di diete differenziate per motivi etici-etnici- religiosi o per motivi sanitari.

L'Impresa rispetterà la proposta per diete differenziate redatta in fase di gara.

Per non squilibrare il valore nutrizionale medio, calcolato su base settimanale, i menu per le diete differenziate (etniche e speciali) dovranno rispettare le grammature e il valore nutrizionale giornaliero proposto. Dovranno anche rispettare, il più possibile, la tipologia delle ricette del menu base. Nell'allegato n. IV sono riportate alcune indicazioni di base, per le sostituzioni da apportare, nel rispetto delle grammature (a crudo e a cotto) e del valore nutrizionale settimanale, indicato nei menu base.

La produzione di dette diete dovrà essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e ne deve essere fatto specifico riferimento nel documento di autocontrollo.

#### **27.1 DIETE ETICHE-ETNICHE/RELIGIOSE**

Saranno garantite diete determinate da motivazioni etiche –etnico/ religiose. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani e vegani.

Per le diete per ragioni etnico-religiose e etico-culturali, non è richiesta certificazione sanitaria, ma la semplice richiesta-dichiarazione dei genitori. Solamente per la richieste di diete “vegane” o altra tipologia, comunque “carenziale” verrà richiesta una dichiarazione del pediatra di fiducia, a garanzia che lo stato nutrizionale del piccolo è tenuto sotto controllo.

I menu per motivazioni etnico-religiose dovranno mantenere le stesse caratteristiche di variabilità, stagionalità e qualità nutrizionale del menu base, rispettandone la struttura.

L'Impresa dovrà rispettare la proposta presentata in fase di gara di sostituzioni per l'intero menu, con ricette e tabelle nutrizionali, a dimostrazione del rispetto di quanto sopra indicato. I menu così redatti dovranno essere firmati da figura professionale (nutrizionista il cui curriculum sarà stato proposto in fase di gara) proposta dalle ditte e al minimo riguardare:

- DIETE PER ISLAMICI
- DIETE PER ISLAMICI (NO CARNE)
- DIETE PER INDUISTI
- DIETE PER INDUISTI (NO CARNE) SICK
- DIETE PER VEGETARIANI
- DIETE PER VEGANI

## **27.2 DIETE SPECIALI**

L'Impresa dovrà rispettare le diete presentate ed i menu alternativi per le diverse patologie, fermo restando il rispetto assoluto:

1. di quanto indicato dal medico in fase di certificazione,
2. dei valori nutrizionali e delle caratteristiche di qualità e stagionalità dei menu base e
3. delle indicazioni generali presenti in allegato II (relativamente a tipo di materia prima e grammature).

I menu proposti, con allegatele ricette con grammature e valori nutrizionali, dovranno essere firmati da figura professionale (nutrizionista, il cui curriculum sarà stato proposto in fase di gara) proposta dalle ditte e riguardare, al minimo:

- *ALLERGIE O INTOLLERANZE*, almeno per ,
  - *allergia a uovo e derivati,*
  - *allergia a latte e derivati,*
  - *allergia congiunta latte/uovo,*
  - *allergia al pesce,*
  - *favismo.*

Per altre eventuali forme di allergia o intolleranza, non previste nel presente elenco, l'Impresa affidataria provvederà a far elaborare un menu alternativo, conforme alla patologia evidenziata, da proprio personale, professionalmente abilitato, alla richiesta;

- *CELIACHIA*;
- *PATOLOGIE DISMETABOLICHE*: per queste patologie le diete devono essere particolarmente personalizzate (questi menu andranno redatti dal personale dell'Impresa affidataria a seguito delle indicazioni presenti nelle ricette mediche di accompagnamento alla richiesta. Si intendono diete per patologie anche quelle per indicazioni sanitarie per il controllo del peso o per forme dismetaboliche di media o alta gravità.

Altre variazioni nei menu per particolari patologie avverranno a seguito di comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale, che ne riceve segnalazione con relativa certificazione medica.

L'ente appaltante si riserva il diritto, tramite i suoi consulenti e/o servizio nutrizionistico di richiedere eventuali modifiche o integrazioni a qualsiasi menu per diete speciali redatto.

L'Impresa affidataria dovrà mettere a disposizione parte dell'orario del personale dietista proposto, in fase di gara, per un servizio di assistenza ai genitori, per suggerimenti o chiarimenti in merito alle diete differenziate proposte ai piccoli.

### **27.3 DIETA LEGGERA // IN BIANCO**

Come previsto da Regolamento per il Servizio di Refezione, deve essere giornalmente garantita la distribuzione di dieta “leggera” ai bambini, in caso di temporanea indisposizione e su apposita richiesta dei genitori.

Le diete in bianco saranno approntate qualora ne venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Qualora la durata dell’indisposizione sia superiore a tre giorni la richiesta dovrà essere corredata da opportuno certificato e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale.

Saranno costituite da:

- pasta o riso in bianco, •
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri, •
- patata/carota lessata, •
- mela.

### **ART. 28 - CESTINI FREDDI**

---

A richiesta degli Istituti Scolastici ed in occasione di gite didattiche il menù giornaliero può essere sostituito da un “pranzo al sacco”(cestini freddi)

I cestini freddi(monoporzione) saranno composti da:

- 2 panini, preparati con:

	<i>INFANZIA</i>	<i>PRIMARIA/ADULTI</i>
pane all’olio	<i>g 50</i>	<i>g 70</i>
affettato	<i>g 50</i>	<i>g 80</i>
formaggio tipo caciotta	<i>g 50</i>	<i>g 80</i>
- frutta	<i>g 120</i>	<i>g 150</i>
- dessert monoporzione		
- acqua minerale naturale, in bottiglia (500 ml )		
- succo di frutta		

Nella fornitura dei cestini si dovrà tener conto delle diete speciali.

Gli alimenti per i cestini andranno composti in contenitori mono pasto, resistenti al peso, maneggevoli, facili da usare ed essere distribuiti ai piccoli. Dovranno contenere tovaglietta, tovaglioli in carta-tessuto, bicchiere monouso e, se del caso, cucchiaino per il dessert, e sacchetto per lo smaltimento dei rifiuti o la conservazione degli scarti.

La richiesta dei cestini dovrà pervenire all’ ufficio comunale, che ne darà notizia all’Impresa affidataria del servizio, almeno 5 giorni prima, per consentirle di provvedere alla loro organizzazione..

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere parzialmente confezionati, previa autorizzazione del ufficio scolastico al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

### **ART. 29- MENU PER EVENTI**

---

In occasione delle sotto indicate festività o giornate particolari, l’Impresa dovrà fornire un menu alternativo, redatto nel rispetto delle abitudini tradizionali per queste festività,

- FESTA DI INIZIO ANNO
- FESTIVITA' NATALIZIE
- CARNEVALE
- MENU PASQUALE
- FESTA FINE ANNO

Il menu dovrà essere redatto secondo le indicazioni qualitative nutrizionali del menu generale, essere particolarmente gradito ai piccoli, gradevole, attraente e fruibile da più tipologie di utenza. Dovrà prevedere anche la distribuzione di dolci o dessert.

Nell'allegato III sono indicate alcune tipologie di pietanze (piatti unici, dessert) che potranno essere eccezionalmente previsti per queste giornate particolari.

In occasione di dette festività l'Impresa dovrà utilizzare diverse suppellettili per l'apparecchiata: stoviglie, tovagliato, sempre nel rispetto dei requisiti del capitolato, in tema con la motivazione dell'evento. Potrà proporre anche "cartellonistica esplicativa o di comunicazione", o quanto altro utile a definire le motivazioni del menu speciale.

L'Impresa affidataria si impegna a rispettare tutti i menu per le festività con relative modalità previste per il servizio, in tema con la festività, che avrà presentato.

#### ***ART. 30- VARIAZIONI MENU***

---

##### ***ART. 30.1 MODIFICHE TEMPORANEE IN FASE ESECUZIONE LAVORI***

Il menu proposto verrà modificato per il periodo temporaneo dei lavori quando, le ridotte strutture, possono creare difficoltà di realizzazione.

Per questo periodo l'Impresa affidataria potrà proporre variazioni del menù legate alle differenti situazioni logistiche organizzative.

##### ***ART. 30.2 PROPOSTE ALTERNATIVE***

Dal momento dell'applicazione del menu standard l'Impresa potrà proporre variazioni dei soli piatti unici, facendo riferimento alle sole proposte riportate in allegato III

Potranno essere concertate delle variazioni ai menù su suggerimento della Commissione Mensa.

##### ***ART. 30.3 VARIAZIONI MENU***

È consentita la variazione del menu, da parte dell'Impresa affidataria, solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature, interessate sia alla produzione che alla conservazione degli alimenti
- sciopero, sia del personale comunale che dell'Impresa affidataria, previo avviso all'ufficio refezione;
- interruzione di tensione di energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei pasti;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso qualsiasi piatto in programma. Tali eventi, che dovranno essere contemplati e a descritti nel piano di autocontrollo dell'Impresa potranno essere dovuti a: riscontro di difetto o anomalia organolettica, segnalazione non conformità da parte del fornitore o altra non conformità che comporti il ritiro di un prodotto.



- improvvisi sprovvisti di forniture da comunicare alla Amministrazione che potrà autorizzare.

In caso di cambio di menu, l'Impresa dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti alternativi in tempo utile alla normale esecuzione del servizio mensa o dovrà approntare il menu per situazioni di imprevisto, così come proposti in fase di gara, sempre nel rispetto del valore nutrizionale e di qualità del pasto servito.

Ogni variazione, per qualsivoglia motivo, dovrà essere effettuata, previa comunicazione scritta agli uffici comunali pertinenti, il più presto possibile, rispetto all'insorgere del problema.

In caso di cambio del menu, per eventuali disservizi di gestione da parte dell'Impresa affidataria, quali ritardo delle consegne legate alla gestione dei magazzini o delle piattaforme distributive del fornitore, o per altri motivi non indicati nel precedente elenco, le comunicazioni di variazione del menu devono pervenire, a mezzo PEC, **improrogabilmente entro le ore 17** del giorno precedente quello del servizio. L'Amministrazione Comunale, a fronte dell'accettazione della variazione proposta, ne darà comunicazione all'Impresa, che dovrà provvedere ad affiggere, all'entrata dei refettori, le variazioni al menu.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste nei menu adottati l'Amministrazione, concordemente con l'Impresa affidataria, disporrà le sostituzioni con altre pietanze purché dettagliate nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

## **TITOLO V - QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

### ***ART. 31- CARATTERISTICHE PRODOTTI***

L'amministrazione ha individuato nella qualità della materia prima impiegata uno dei principali fattori di garanzia di pasti gradevoli e salubri.

L'allegato V definisce rigorosamente le caratteristiche merceologiche dei prodotti richiesti per la realizzazione dei menu standard e di un buon numero di quelli utilizzabili per le diete differenziate.

Le caratteristiche merceologiche di tutte le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato V e agli standard microbiologici di cui all'Allegato VI, al presente C.S.A ..

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

In caso l'Impresa affidataria intenda utilizzare un prodotto non presente nell'allegato merceologico dovrà farne richiesta alla amministrazione per avere indicazioni sulla qualità del prodotto richiesto.

L'Impresa affidataria dovrà utilizzare i prodotti le cui relative schede tecniche e certificazioni, riportanti provenienza, caratteristiche tecnico nutrizionali ed indicazione delle modalità di utilizzo e di preparazione siano state presentate in fase di gara.

Qualora le caratteristiche organolettiche, a seguito di controlli valutativi o verifiche ufficiali, non siano ritenute adeguate, verrà richiesta, entro una data determinata, la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche, a parità del prezzo offerto.

Per tutta la durata dell'appalto, nel caso in cui si renda necessaria una sostituzione dei prodotti offerti, l'Impresa deve inviarne comunicazione scritta, prima della consegna, motivandone le cause.

Di tutte le derrate alimentari, in applicazione del Reg. CE 178/02, dovrà essere garantito, da parte dell'Impresa affidataria, il rispetto della rintracciabilità.

### **31.1 FORNITORI**

L'Impresa affidataria avrà obbligo di approvvigionamento delle materie prime presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità, sia in termine di costanza della qualità sia in termini di capacità di far fronte agli impegni presi.

Si richiedono fornitori in possesso di:

- certificazione di qualità
- certificazione di qualità ambientale UNI14000
- per i prodotti biologici certificazione specifica
- rintracciabilità di ogni prodotto

L'Amministrazione comunale si riserva di poter chiedere in ogni momento la dimostrazione delle idonee certificazioni dei fornitori, la descrizione delle linee di produzione del prodotto fornito e della catena distributiva.

### **31.2 PRODOTTI**

Andranno scelti prodotti di qualità rispondenti, al minimo, agli standard merceologici, indicati nell'allegato V e in possesso obbligatoriamente delle seguenti caratteristiche:

- tutti i prodotti devono essere conformi alle normative vigenti
- vanno prediletti prodotti nazionali o prodotti in ambito CE
- ogni prodotto deve rispondere ai requisiti di igiene previsti dalla normativa vigente (Reg CE 2073/05, 1169/08 e s.m.i.) e dal piano di autocontrollo proprio dell'Impresa
- non è consentito l'uso di prodotti OGM: l'Impresa dovrà fare una dichiarazione in tal senso
- per tutti i prodotti confezionati la *shelf life* residua, alla data di consegna, deve essere pari ai 2/3 (70%) della totale
- gli imballi devono rispondere alle indicazioni dei regolamenti vigenti per il controllo MOCA
- i prodotti no food devono rispondere ai requisiti della normativa per i MOCA.

In particolare, inoltre:

- Le carni dovranno essere fresche o conservate sottovuoto; non è consentito l'impiego di carni congelate.
- Il pesce dovrà essere costituito solamente da filetti di pesce surgelato con metodo ICQ, o filetto intero impanato (bastoncini di pesce) rispondente rigorosamente ai requisiti merceologici dell'allegato V.
- Frutta e verdure dovranno preferibilmente essere fresche e rispettare la stagionalità della produzione. Non è consentito l'impiego di prodotti IV gamma. E' consentito l'impiego di prodotti ortofrutticoli surgelati.
- Altri prodotti surgelati consentiti sono: paste alimentari ripiene pronte e gnocchi di patate,
- Non è consentito l'impiego di prodotti preparati (pronti a cuocere, semilavorati).

### **31.3 -ETICHETTATURE**

Presenza di corretta etichettatura nel rispetto di tutte le indicazioni della normativa vigente, in particolare per l'indicazione degli ingredienti e degli allergeni.

Le etichette dovranno essere conformi a quanto richiesto nell'allegato merceologico (All.V)

#### **ART. 32 PRODOTTI ECOSOSTENIBILI**

Per garantire il rispetto della green economy (CAM) e consentire la eco sostenibilità del servizio si richiede l'impiego delle seguenti tipologie di prodotti

- **PRODOTTI BIOLOGICI:** tutte le verdure utilizzate fresche (nel rispetto della stagionalità) o surgelate: dovranno rispondere alle definizioni dell'allegato merceologico, e presentare idonea etichettatura
- **PRODOTTI DI QUALITÀ (IGP, DOP o STG):** tutte le carni lavorate (salumi), e i formaggi stagionati (grana padano o parmigiano reggiano): dovranno rispondere alle definizioni dell'allegato merceologico
- **PRODOTTI DA FILIERA CORTA, KM 0 o FORNITORE LOCALE.** tutti i prodotti da forno (pane, pizza) e, preferibilmente, paste di semola, paste all'uovo: dovranno rispondere alle definizioni dell'allegato merceologico e essere stati trasformati entro 30 Km dal Comune di Anzio. Si richiederà il rispetto della filiera produttiva presentata. E' esclusa la produzione primaria.
- **CERTIFICAZIONE MSC (pesca sostenibile) per il 20% del prodotto impiegato**
- **MARCHIO ECOLABEL per almeno il 50 % dei prodotti impiegati:** saranno con etichetta ecolabel o certificazioni che confermano il possesso dei requisiti di eco sostenibilità richiesti (allegato V)

#### **TITOLO VI RAPPORTI CON L'UTENZA**

#### **ART. 33 -MODALITÀ FORNITURA PRENOTAZIONE PASTI**

L'Impresa affidataria dovrà realizzare un servizio informatizzato di rilevamento delle presenze, che possa essere interfacciato con il sistema software dell'ufficio refezione scolastica del Comune di Anzio.

L'ufficio di refezione scolastica trasmetterà in formato elettronico all'azienda incaricata del servizio, all'inizio di ogni anno scolastico, gli elenchi di tutti gli alunni aventi diritto al servizio stesso, inseriti nel data base del Comune di Anzio

Durante il periodo del servizio i funzionari del Comune invieranno settimanalmente, per via telematica, l'aggiornamento degli elenchi degli iscritti al servizio di refezione scolastica.

L'Impresa affidataria dovrà provvedere alla rilevazione giornaliera, presso tutti i plessi, delle presenze / assenze nominali degli alunni fruitori del servizio, comunicate dal personale docente delle classi che si impegnerà a comunicare eventuali trasferimenti, ingressi o interruzione di nuovi alunni. La registrazione dovrà avvenire con sistema informatizzato (palmare, smartphone, ipad, tablet).

I dati della rilevazione saranno trasmessi quotidianamente in formato elettronico, in un tracciato record concordato fra le parti, dalla Impresa affidataria agli uffici del Comune.

Inoltre il soggetto aggiudicatario dovrà mettere a disposizione della stazione appaltante una specifica utenza del proprio sistema che permetta l'esecuzione puntuale di statistiche sui pasti erogati per circolo, scuola e classe, numero e tipologia diete, etc.

Il soggetto aggiudicatario potrà proporre, a Sua discrezione, delle migliorie al Sistema, che vadano nel senso di ampliare la comunicazione con l'Utenza.

#### **ART. 34- OBBLIGO DI REALIZZAZIONE CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE**

L'Impresa affidataria dovrà provvedere alla realizzazione di una campagna formativa/informativa rivolta ai piccoli utenti del servizio mensa.

Le ditte dovranno proporre un piano di informazione che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno utilizzati (poster, volantini, opuscoli..), i supporti che verranno utilizzati, i temi e i contenuti della comunicazione, i profili professionali degli esperti di comunicazione coinvolti, una periodica informazione agli utenti sui temi della educazione alimentare e ambientale.

La campagna comunicazionale potrebbe essere annuale e trattare i sotto indicati temi :

- **rapporti della utenza con il servizio di ristorazione scolastica** (prioritario)
- alimentazione, salute e ambiente
- alimenti e territorio
- stagionalità degli alimenti
- raccolta gestione di scarti e rifiuti
- educazione al consumo (volta a ottenere maggior accettazione del cibo proposto)

#### **TITOLO VII – PERSONALE**

#### **ART. 35 -RESPONSABILE TECNICO AZIENDALE DEL SERVIZIO**

La direzione, il coordinamento e il controllo di ogni attività, oggetto dell'appalto, dovrà essere affidata ad un responsabile di servizio.

Il **responsabile tecnico aziendale del servizio referente** deve possedere **qualificazione e esperienza professionale specifica nel settore oggetto del presente appalto ed in particolare refezione scolastica (almeno 15 anni documentabile da copia di contratti di lavoro e/o altra documentazione ufficiale)** e deleghe aziendali evidenti.

Il referente del servizio deve essere sempre reperibile e presente in loco con gli orari indicati nell'offerta di gara.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale
- alla supervisione delle attività di formazione e informazione del personale sulle procedure richieste nel presente capitolato
- alla supervisione degli interventi a miglioramento di ambienti e attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerto, da concordare sempre prima con gli uffici comunali predisposti
- partecipare ad incontri con le controparti
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi)

Potrà anche ricoprire il ruolo di responsabile operativo per uno dei centri cottura.

### **36.1 CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA SOCIALE**

L'Impresa affidataria dovrà preferibilmente, tenendo conto delle indicazioni e/o prescrizioni del contratto nazionale di lavoro del settore specifico, utilizzare, nell'espletamento delle prestazioni oggetto dell'appalto, il personale già in servizio attivo presso le mense scolastiche di questo Comune. L'organico deve essere per quantità e qualità professionale in misura sufficiente al buon funzionamento del servizio medesimo.

L'appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto da parte dello stesso, della normativa relativa al servizio oggetto dell'appalto, che qui si ritiene interamente richiamata, e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Deve essere previsto personale in grado di soddisfare per organico e monte ore a tutte le necessità del servizio e con qualifiche professionali di garanzia sullo svolgimento del servizio in totale qualità.

### **36.2 ORGANIGRAMMA MINIMO DI PERSONALE**

Si prevede la presenza di personale direttivo specializzato;

in particolare, **OBBLIGATORIAMENTE**:

- per ogni centro cottura un **responsabile operativo** del servizio con esperienza decennale in attività nel settore della ristorazione di pari evidenza.

Dovrà garantire la corretta attuazione del contratto, la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio e un rapporto costante con i responsabili/delegati/uffici del Comune per agevolare il controllo

- un **responsabile di cucina (CAPO CUOCO) con titoli professionali specifici o esperienza** almeno quinquennale nel settore della ristorazione scolastica.

Dovrà garantire la corretta formulazione dei menu proposti, nel rispetto delle ricette e delle grammature, per tutti i centri cottura. Il capocuoco potrà fungere da cuoco presso una delle cucine.

- Un **tecnico-nutrizionista** con titolo di studio specifico (laurea magistrale in biologia, dietistica, nutrizione umana) e esperienza triennale nel settore specifico, opportunamente comprovato in fase di offerta di gara.

Dovrà provvedere :

- alla redazione di diete speciali etc.....
- ad un servizio di assistenza ai genitori dei piccoli con diete differenziate

Il tecnico nutrizionista potrà assolvere anche alle mansioni della dietista.

- Un **dietista**, con laurea triennale, e esperienza di almeno due anni in attività di pari evidenza che dovrà essere presente presso una delle cucine, in orario da definire, e dovrà garantire:
  - la predisposizione delle diete differenziate proposte,
  - la supervisione nella preparazione delle medesime
  - l'addestramento del personale dedicato alla preparazione e alla somministrazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari,
- un assistente prenotazioni pasti e **diete**, con comprovata esperienza nell'utilizzo del sistema software dedicato alla rilevazione delle diete e dei pasti e conoscenza dei rapporti con il pubblico con esperienza almeno quinquennale in appalti di refezione scolastica comprovata da contratti di lavoro e/o altra documentazione ufficiale. La figura professionale dovrà essere presente presso una delle cucine, per l'intera durata del servizio compresa la fase di raccolta prenotazioni.

Si prevede inoltre la presenza di personale ausiliario (aiuto cuochi e ASM) nelle cucine (escluso il personale addetto alle sanificazioni), per ogni centro di produzione, in un rapporto fra unità operative e pasti preparati, pari a

1:120 ovvero 1 addetto per ogni 120 pasti prodotti

Per quanto attiene alla distribuzione dei pasti deve essere garantito un rapporto minimo tra personale addetto a tale attività e numero di pasti, per ogni plesso e per ogni turno, di 1 Addetto Servizi Mensa ogni 40 pasti erogati, e di 1 ogni 35 laddove la somministrazione è prevista nelle classi.

L'Impresa affidataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, in forma scritta, con congruo anticipo temporale, l'elenco nominativo del personale componente tutto lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale del servizio, fornendo assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Le figure devono essere le stesse comunicate; eventuali sostituzioni di dette figure dovranno avvenire solamente con figure di pari professionalità e competenza.

L'appaltatore dovrà comunicare, preventivamente e in forma scritta, ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire, per qualsiasi ragione, durante l'espletamento dell'appalto, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, mansioni e monte ore.

La composizione dello staff operativo dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

#### **ART. 37-GARANZIE DI CONTINUITÀ**

---

L'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione delle presenze, per il proprio personale.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari, che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare, nel rispetto delle modalità proposte in fase di gara, le migliori soluzioni operative di emergenza, a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

L'ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo dovranno essere tempestivamente sopperite dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali, a tal fine previste nel presente capitolato.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'Impresa affidataria la sostituzione di colui che, a suo giudizio adeguatamente motivato, risulti non idoneo o inadatto al servizio medesimo.

In tal senso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

#### **ART. 38 - DISCIPLINA NORMATIVA**

---

L'impresa affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici) previdenziali ed assistenziali nel confronto dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni, di

igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'Impresa affidataria si obbliga a esonerare l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte.

L'Impresa affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità riguardo all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme, contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni.

I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

#### **ART. 39 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE**

---

L'azienda affidataria dovrà garantire la continua e puntuale formazione e informazione del personale in applicazione della normativa vigente e del proprio piano di autocontrollo.

L'ente appaltante potrà richiedere un aggiornamento specifico alla situazione organizzativa, alla tipologia di utenza e alle specifiche del presente capitolato. La formazione e la sua efficacia dovranno essere documentati con strumenti e modalità adeguate.

#### **ART. 40 - NORME COMPORTAMENTALI**

---

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalto sulle unghie, né indossare orologi, anelli e braccialetti, collane e similari, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza, nei confronti della quale il servizio si svolge
- segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto estraneo rinvenuto nei locali mensa
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio

##### **40.1- VESTIARIO**

L'Impresa affidataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguato uniforme e accessori (scarpe, cuffia, mascherine, guanti, abiti da lavoro), nel rispetto delle

prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene alimentare e sicurezza del lavoro.

Dovranno, altresì, essere previsti ed indossati durante l'espletamento del servizio indumenti distinti per:

- preparazione dei pasti
- distribuzione dei pasti
- lavori di pulizia ( di colore riservato o distinto dagli altri)

Dovranno essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in caso di insudiciamento o altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà, nell'arco dell'intero servizio, essere provvisto ed indossare di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nominativo del dipendente.

L'Impresa dovrà inoltre avere a disposizione, per tutto il personale incaricato o autorizzato dal Comune, compresi i componenti la commissione mensa, ad effettuare sopralluoghi, l'adeguato vestiario usa e getta, quali camice, cuffia, mascherina e copri scarpe, per le cucine e zone di sporzionamento, e solamente camice per i refettori.

## **TITOLO VIII- GESTIONE ECCEDENZE, AVANZI E RIFIUTI**

### ***ART.41- GESTIONE RIFIUTI***

I rifiuti solidi prodotti nelle cucine, durante le operazioni di preparazione, nei refettori e nei locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e convogliati secondo le omogenee frazioni all'interno di idonei contenitori a pedale con obbligo di differenziare gli stessi in conformità alle norme regolamentari comunali dettate dal Regolamento per la gestione dei rifiuti urbani differenziati.

I contenitori di cui sopra saranno installati a spese dell'appaltatore, il quale dovrà prevedere, per il proprio personale, procedure specifiche per una corretta gestione dei rifiuti, i quali, correttamente suddivisi, potranno essere depositati negli appositi contenitori messi a disposizione della Stazione Appaltante, negli appositi spazi predefiniti, presso i quali saranno recuperati e smaltiti dall'Amministrazione Comunale.

L'Impresa affidataria dovrà, altresì, rispettare gli orari e le modalità di conferimento, concordati con la Stazione Appaltante, compatibilmente con le attività del servizio di che trattasi, ai fini di una corretta esecuzione dei servizi di raccolta connessi.

L'Impresa affidataria dovrà, inoltre, dotarsi di idonei sacchetti compostabili da utilizzarsi per la raccolta dei prodotti organici.

Per tutto quanto non espressamente specificato si rinvia alle norme dei Regolamenti per la gestione dei rifiuti urbani differenziati approvati con atto di Consiglio Comunale e alla normativa vigente in materia di rifiuti.

### ***ART. 42 – GESTIONE AVANZI ED ECCEDENZE***

#### ***42.1 CONTROLLO SCARTI***

Per quanto riguarda i rifiuti organici, rappresentati dagli avanzi del pasto, l'amministrazione appaltante ha interesse a valutare la presenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, a vagliarne le cause e ad impostare un protocollo per il loro eventuale riutilizzo.



#### **42.2 CESSIONE ECCEDENZE**

La valutazione delle cause e della quantità degli avanzi, eseguita in fase di ispezione di controllo da parte della Amministrazione Comunale, potrà portare alla richiesta di modifiche nel menu o nell'approvvigionamento delle materie prime.

Per quanto riguarda la possibilità di riutilizzo degli avanzi l'Impresa eseguirà quanto proposto in tema di:

- soluzioni legate alla "campagna di comunicazione" all'utenza quali:
  - educazione volta al coinvolgimento dei ragazzi in operazioni di riciclo dei rifiuti organici (compostaggio)
  - educazione al consumo, rivolta ai piccoli utenti (intesa ad ottenere maggior accettazione del cibo proposto, eventuali proposte di variazione onde aumentare la godibilità del pasto)
- iniziative di solidarietà volte a:
  - destinare le derrate non utilizzate ad enti assistenziali
  - destinare le eccedenze (scarti alimentari) ad associazioni animaliste.

Il recupero o il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato, nel rispetto di tutte le indicazioni per la sicurezza alimentare.

### **TITOLO IX-IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **ART. 43 PULIZIE E SANIFICAZIONE**

---

##### **43.1 IGIENE AMBIENTE E ATTREZZATURE**

Tutti gli interventi di pulizia, ordinaria e straordinaria, e di sanificazione delle cucine e dei refettori, compresi quelli in cui si esegue la sola distribuzione, sono a totale carico dell'Impresa affidataria, inclusi i corridoi di collegamento e le zone attigue utilizzate per la distribuzione (servizi igienici, spogliatoi del personale).

Sono altresì a carico dell'Impresa affidataria la pulizia periodica delle vetrate presenti nelle cucine e nei refettori.

Gli interventi di pulizia attuati per le cucine e i refettori devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione e essere parte integrante del piano di sanificazione, riportato nel piano di autocontrollo.

L'Impresa affidataria rispetterà il piano di sanificazione presentato in fase di gara che deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

Dovranno essere presentate anche le schede tecniche dei prodotti scelti per le diverse operazioni di sanificazione, che dovranno essere conformi a quanto indicato nelle tabelle merceologiche (all.V al presente capitolato).

Andranno rispettate tutte le procedure da normativa vigente e del proprio piano di autocontrollo nella gestione dei sanificanti. Per le relative procedure si rimanda all'art.18 del presente capitolato.

##### **43.2 - CONTROLLO INFESTANTI**

L'Impresa affidataria dovrà provvedere a interventi periodici di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, dei locali attigui (dispense, magazzini, corridoi), dei refettori e dei locali spogliatoi. L'Impresa affidataria rispetterà il piano presentato per il controllo di agenti infestanti con

descrizione delle modalità di intervento, tecniche di prevenzione e/o sorveglianza, frequenza degli interventi preventivi, modalità per gli interventi straordinari.

L'Impresa incaricata di detti interventi dovrà presentare idonea certificazione di qualità.

#### **ART. 44- AUTOCONTROLLO**

---

##### **44.1 HACCP E RINTRACCIABILITÀ**

L'Impresa affidataria deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello HACCP. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

In applicazione della normativa vigente l'Impresa affidataria dovrà redigere un piano di autocontrollo, per la specifica attività oggetto dell'appalto, comprensiva di procedure per la rintracciabilità.

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo dell'Impresa affidataria, come previsto dalla normativa vigente.

#### **ART. 45- CONTROLLI REQUISITI IGIENICI PRODUZIONE**

---

Il piano di autocontrollo redatto secondo il sistema HACCP, per la specifica attività, oggetto della presente gara, deve contenere un dettagliato piano di audit ispettivi e controlli analitici su campioni ambientali e di alimento.

L'Impresa affidataria garantisce così il rispetto dei requisiti igienici del prodotto distribuito (Reg. CE 852/04).

I prelievi devono essere eseguiti, in applicazione della normativa vigente (Reg. CE 852/04, Reg. CE 2073/05) e gli esami eseguiti presso laboratorio accreditato alle norme UNI ISO 17025.

L'idoneità dei risultati degli accertamenti dovrà essere comunicata all'ufficio competente del Comune di Anzio, a conferma del possesso dei requisiti igienici richiesti.

I limiti di accettabilità dei risultati analitici saranno quelli da normativa vigente, laddove presenti, o tratti dalla letteratura, indicati nell'allegato VI al presente capitolato. Laddove si eseguissero esami per i quali nell'allegato non sono indicati i limiti di accettabilità questi devono essere indicati nel piano prelievi riportato dall'Impresa nel piano di autocontrollo.

### **TITOLO X- NORME CONTRATTUALI**

#### **ART. 46 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO**

---

Il contratto non può essere ceduto a terzi

Il subappalto è consentito nei limiti di legge e se preventivamente autorizzato dalla stazione appaltante

La violazione ai divieti innanzi stabiliti costituisce motivo di risoluzione ipso iure del contratto e di incameramento della garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

#### **ART. 47-DIRETTORE DELLA ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

---

Il Direttore dell'esecuzione del contratto verrà indicato in sede di stipula del contratto. Nella logica della terzietà della figura, che deve operare in autonomia a tutela dell'utenza finale, il DEC, accertata la mancanza di professionalità specifiche interne alla Amministrazione per un servizio fortemente di-

tribuito sul territorio, sarà scelto tra professionisti esterni, anche nell'ambito della necessità di mantenere correnti rapporti, di stretta collaborazione, ma indipendenti tra loro. Si precisa che l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fedele esecuzione della proposta progettuale presentata in fase di gara – per come sarà apprezzata dalla Commissione giudicatrice e ferma ed impregiudicata la relativa immutabilità – in tutte le indicate (e relative) componenti e modalità. Le appurate difformità, previa concertazione in contraddittorio di cui sarà redatto apposito verbale ai fini di consentire all'aggiudicatario di presentare, nei termini previsti per la applicazioni delle penali, memoria a propria discolpa, potranno essere oggetto – se ritenuto e nei limiti della relativa congruità motivazionale – di valutazione della Stazione Appaltante in termini di “grave negligenza”, quale accertamento di “errore grave” in quanto una proposta progettuale che è risultata propedeutica all'aggiudicazione non è stata oggetto di fedele esecuzione contrattuale.

Il costo della direzione della esecuzione del contratto è posto a carico della Impresa affidataria dal secondo anno di contratto e fino alla fine dello stesso. Si stima fin da ora un costo annuo attuale di euro 20.000,00 oltre rivalsa contributi e iva che l'Impresa affidataria dovrà versare in 4 rate annuali anticipate.

#### **ART. 48- CORRISPETTIVI CONTRATTUALI – VERIFICA DI CONFORMITÀ E PAGAMENTI**

Verificata la regolare prestazione, si procede alla liquidazione mensile a favore dell'Impresa Affidataria. Il corrispettivo concernente l'ultima mensilità di rapporto contrattuale (rata a saldo) sarà pagato all'Impresa dopo l'approvazione del certificato di verifica di conformità, previo accertamento della regolarità contributiva presso gli Enti previsti dalla Legge.

In conseguenza sull'importo concernente la rata di cui al comma precedente, non potranno maturare gli interessi previsti per il caso di ritardato pagamento.

Il certificato di verifica di conformità o l'attestazione di regolare esecuzione sono approvati entro il termine previsto dalla vigente normativa in materia e, comunque, qualora non previsto, entro sessanta giorni naturali e consecutivi dall'emissione.

1. Il corrispettivo contrattuale che compete all'Impresa è commisurato nel numero di pasti alunni e insegnanti quotidianamente forniti sulla base delle rilevazioni delle presenze, da remunerare in base al prezzo definito a seguito dell'offerta economica di aggiudicazione della procedura di gara.
2. Il predetto corrispettivo contrattuale comprende tutti gli oneri, le spese e le prestazioni a carico dell'Impresa affidataria per la regolare esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto.
3. Il pagamento in favore dell'Impresa affidataria avviene in rate mensili posticipate, nel limite del prezzo contrattuale riveniente dall'aggiudicazione dell'appalto e delle eventuali opzioni ed estensioni contrattuali disposte durante l'esecuzione del contratto.
4. Il pagamento dei corrispettivi contrattuali all'Impresa sarà effettuato mensilmente su presentazione di regolari e distinte fatture pasti docenti e pasti alunni che saranno liquidate entro sessanta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione ai sensi di legge e dai vigenti regolamenti comunali di contabilità e per la disciplina dei contratti, fatti salvi i casi di forza maggiore o caso fortuito.
5. Sull'importo netto progressivo contrattuale riferito alle prestazioni liquidate sarà operata una ritenuta dello 0,5% da svincolarsi nei modi e nei termini ivi disciplinati dall'art.30 comma 5 D.Lgs.50/2016.
6. La liquidazione del corrispettivo è comunque subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.).
7. Trascorso il termine utile suddetto in assenza di un giustificato ritardo della liquidazione delle fatture presentate e liquidate nei modi e nei termini innanzi stabiliti, sono dovuti all'Impresa gli interessi moratori ai sensi della normativa vigente.

8. Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.
9. L'eventuale violazione alla disposizione contenuta al comma precedente autorizza la Stazione Appaltante ad applicare le penali contrattuali, nonché ad addebitare all'Impresa affidataria inadempiente le eventuali spese sostenute per l'esecuzione in proprio, ovvero, con altro operatore economico ritenuto idoneo, fatta salva la facoltà di risoluzione anticipata del contratto e di introito della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva a titolo di risarcimento del danno.
10. I pagamenti saranno effettuati dal Tesoriere Comunale con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato dell'Impresa, osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità, nel rispetto dell'art.3, della Legge 13/8/2010, n.136, successive modificazioni ed integrazioni, recante norme in materia di *"tracciabilità di flussi finanziari"*.
11. Tutti i movimenti finanziari relativi ai servizi oggetto dell'appalto saranno effettuati sul conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, acceso dall'Impresa presso un istituto di credito o il servizio postale.
12. Si richiama, per la parte applicabile, quant'altro previsto in materia di disciplina dei pagamenti del corrispettivo contrattuale, la determinazione della Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n.4 del 7/7/2010 (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale –Serie Generale del 28/7/2010, n.174) e, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la determinazione della Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n.8 del 18/11/2010, e successive.

#### **ART. 49 - VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE**

---

1. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere la variazione al contratto stipulato comunque autorizzate dal Rup ai sensi dell'art.106 D.Lgs. 50/2016.
2. L'Impresa è obbligata, qualora richiesto, ad eseguire le variazioni richieste nei termini stabiliti al comma precedente.

#### **ART.50- CLAUSOLA DI REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**

---

1. Il corrispettivo contrattuale rimarrà fisso ed invariabile durante l'intera durata del contratto.
2. L'adeguamento dei prezzi, ove consentito, è disciplinato dalla normativa vigente.

#### **ART. 51 - COSTITUZIONE IN MORA**

---

1. I termini e le comminatorie contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della preventiva costituzione in mora dell'Impresa.

#### **ART.52- DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

---

1. Qualsiasi controversia che dovesse eventualmente insorgere nell'esecuzione del capitolato d'oneri e del contratto è attribuita alla giurisdizione del Foro Civile o Amministrativo di Velletri (RM), competenti per materia.
2. Non è consentito il procedimento arbitrale per la risoluzione di eventuali controversie.

### **TITOLO XI- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

---

#### **ART. 53–DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

---

E' fatto obbligo all'Impresa affidataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 81/2008 e s.m.i.

In particolare l'Impresa affidataria entro 60 giorni dall'inizio del servizio, sulla base del Documento Unico di valutazione dei Rischi Interferenziali allegato al presente capitolato ALLEGATO VII, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, con i relativi interventi che intende adottare. Il documento deve essere trasmesso alla Committenza, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa affidataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committenza e l'Impresa affidataria.

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

Resta inoltre a carico dell'Impresa affidataria la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs 81/01 e s.m.i.

#### ***ART. 54 – NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO***

---

L'Impresa affidataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303.

##### ***54.1 – IMPIEGO DI ENERGIA***

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

##### ***54.2 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO***

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, entro 15 giorni dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (allegato XXV del D.lgs. 81/2008).

##### ***54.3 - PIANO DI EVACUAZIONE***

L'Impresa affidataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

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

##### ***54.4– NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI***

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

#### **54.5– DIVIETI**

E' fatto divieto al personale dell'Impresa affidataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, etc.

#### **ART. 55 – COSTI PER LA SICUREZZA**

---

Per il calcolo dei costi degli oneri di sicurezza si rimanda all'allegato VII.

#### **ART. 56– GARANZIE, RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE, ASSICURAZIONI**

---

Conseguentemente all'aggiudicazione, l'Impresa affidataria è obbligata a costituire, a titolo di **cauzione definitiva**, una garanzia fideiussoria come da art.103 D.Lgs 50/2016. Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia verrà progressivamente svincolata.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria.

L'Impresa affidataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente di ogni e qualsiasi danno derivante dell'espletamento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento del danno, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

L'Impresa stessa, pena la revoca dell'aggiudicazione, è tenuta a **stipulare, per tutta la durata del contratto**, con primaria compagnia di assicurazione apposite **polizze assicurative** che coprano ogni rischio di responsabilità civile per eventuali danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del servizio, con i seguenti massimali:

- 1. R.C.T (Responsabilità Civile verso Terzi):**
  - € 6.000.000,00 per sinistro
  - € 2.000.000,00 per persona
  - € 2.000.000,00 per danni a cose o animali
- 2. R.C.O. (Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro)**
  - € 3.000.000,00 per sinistro
  - € 2.000.000,00 per persona

La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'amministrazione, nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve, ivi compresi i dirigenti, funzionari, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno l'Impresa dovesse loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al presente Capitolato.

L'amministrazione comunale è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere a personale dell'Impresa, agli utenti, al personale docente e non docente ed a terzi durante l'esecuzione del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte dell'Impresa, ivi compresi naturalmente gli eventuali danni derivanti dalla preparazione di diete speciali.

Copia autentica delle polizze dovrà essere consegnata all'amministrazione almeno 7 giorni prima della sottoscrizione del contratto o dell'attivazione del servizio.

L'Impresa affidataria è tenuta a presentare annualmente al Comune di Anzio, Settore Pubblica Istruzione, quietanza di avvenuto rinnovo della stessa polizza assicurativa.

## **TITOLO XII - CONTROLLO SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

### ***ART. 57- DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE***

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di verificare la qualità del servizio.

L'Amministrazione ha diritto di controllare tutto il servizio di refezione tramite i suoi incaricati o la Commissione Mensa.

### **ART. 58 - METODOLOGIA DI CONTROLLI**

#### ***58.1 AMMINISTRAZIONE***

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

All'uopo l'Ente selezionerà un professionista di provata esperienza e capacità (laurea in materia tecnica attinente, esperienza decennale nel settore).

Detto incaricato eseguirà audit ispettivi di controllo:

- delle caratteristiche merceologiche delle materie prime
- delle modalità di stoccaggio
- del rispetto delle procedure di lavorazione previste dal CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
- del rispetto delle grammature e delle ricette proposte
- se del caso, effettuerà campionamenti per la verifica dell'igiene ambientale su superfici e attrezzature
- se del caso, effettuerà campionamenti su materie prime o prodotti pronti al consumo per il controllo del possesso dei requisiti microbiologici. *Le eventuali spese relative agli esami per le campionature di cibo (max. in n. di 5/anno scolastico) saranno a totale carico dell'Impresa affidataria*
- valutazione del gradimento mediante:
  - analisi degli scarti per valutazione del gradimento
  - somministrazione di questionari (*customer satisfaction*)

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Impresa verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

## **58.2 COMMISSIONE MENSA**

L'attività della Commissione Mensa è regolata dal medesimo regolamento e suoi aggiornamenti e modifiche disponibili a richiesta

Si svolgerà secondo le seguenti linee guida

- verifica periodica nei centri di distribuzione di competenza per osservare le procedure di somministrazione dei pasti e l'assaggio dei cibi proposti;
- visita al centro di produzione pasti per conoscere nel dettaglio i processi produttivi nel pieno rispetto del Capitolato Speciale d'Appalto;
- monitoraggio sull'andamento del Servizio e sul gradimento del pasto da parte degli utenti;
- proposta di modifiche ai menù e di miglioramento del Servizio nel suo complesso;
- collaborazione con l'Amministrazione Comunale alla promozione di programmi ed attività di educazione nutrizionale per i docenti, i ragazzi e le famiglie;
- partecipazione agli appositi corsi formativi organizzati dall'Amministrazione Comunale finalizzati alla conoscenza delle fasi del Servizio di Refezione Scolastica;
- redazione della scheda "Esito del sopralluogo della Commissione Mensa" con le risultanze delle verifiche effettuate e la trasmissione all'Amministrazione Comunale in cartaceo attraverso le Dirigenze Scolastiche, o direttamente all'Ufficio Refezione Scolastica tramite e-mail e/o pec.

La Commissione mensa può condurre controlli nei refettori al momento del pranzo con le modalità che seguono:

- possono essere effettuati senza preavviso, previa comunicazione all'Ufficio preposto che provvederà tempestivamente alla convocazione degli altri membri;
- sono effettuati da parte di un numero minimo di due membri della Commissione;
- durante i sopralluoghi, che devono essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori, non possono essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa, ma all'addetto accompagnatore che dovrà essere presente al momento del sopralluogo;
- devono comunque essere rispettate le buone norme igieniche ed utilizzati gli accorgimenti per evitare l'inquinamento dei prodotti, dei locali e delle attrezzature;
- l'assaggio del pasto, che deve essere degustato senza interferire con il normale svolgimento del pranzo dei bambini, avviene utilizzando le stoviglie messe a disposizione dall'operatore presente; a tal fine, dove è possibile, il suddetto assaggio da parte dei commissari mensa deve avvenire nei locali diversi dal refettorio. I rappresentanti inoltre, devono garantire quella tranquillità che è dovuta ai bambini ed agli operatori;
- non è consentito prelevare porzioni di cibo dai terminali di distribuzione.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno visitare i locali dei Centri di Cottura dedicati alla preparazione dei pasti e le attigue dispense senza alcun preavviso, controllando la qualità, la scadenza e le etichette delle forniture, nel numero massimo di quattro persone; dovranno essere accompagnati da un addetto e adeguarsi a tutte le norme di carattere igienico/sanitario previste dalla normativa vigente e comunque i controlli dovranno essere svolti ottemperando alle regole previste dal C.S.A.. Ogni componente della Commissione verrà corredato di tesserino di riconoscimento da esibire al momento dei sopralluoghi.

Deve essere esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; i rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.



Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto e non è consentito prelevare porzioni di cibo dalla cucina;

I membri della Commissione Mensa si devono astenere dalla visita in caso di qualsiasi tipo di malattia.

I membri, nel rispetto della sensibilità dei bambini, devono svolgere il proprio ruolo con discrezione e buon senso, per non accendere allarmismi e strumentalizzazioni inutili che possano condizionare le famiglie ed i ragazzi stessi che usufruiscono del Servizio;

I membri sono obbligati a segnalare tempestivamente all'Ufficio Refezione Scolastica le riscontrate anomalie.

In nessun caso i membri della commissione mensa potranno scattare fotografie o riprendere immagini all'interno dei centri cottura e dei refettori.

## **TITOLO XIII- INADEMPIENZE E PENALITÀ**

### **ART. 59- INDAMPIENZE E PENALI**

---

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa affidataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni o giustificazioni scritte e documentate, entro e non oltre 8 giorni dall'invio della contestazione.

Qualora l'Impresa non presenti le controdeduzioni o le stesse non siano definite esaurienti dalla Amministrazione, si procede al recupero della penalità da parte della stessa Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva.

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

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale, sono notificate all'Impresa per mezzo di PEC.

L'Amministrazione Comunale a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

#### **• STANDARD MERCEOLOGICI**

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche - Euro 400,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati - Euro 1.000,00

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia - Euro 1.500,00

1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato - Euro 400,00

1.5 Etichettatura mancante - Euro 400,00

1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie - Euro 1.500,00

#### **• QUANTITA'**

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione - Euro 600,00

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione - Euro 3.000,00

2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione - Euro 300,00

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione - Euro 300,00

2.5 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici - Euro 600,00

• **RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI**

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso - Euro 300,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati - Euro 1.500,00

• **PARAMETRI IGIENICO -SANITARI**

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale - Euro 300,00

4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di Ristorazione - Euro 1.500,00

4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione - Euro 2.000,00

4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione - Euro 3.000,00

4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate - Euro 600,00

4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere - Euro 300,00

4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione - Euro 600,00

4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Impresa affidataria - Euro 1.000,00

4.9 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti - Euro 600,00

4.10 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti - Euro 300,00

4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti - Euro 1.000,00

4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione - Euro 1.000,00

4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto test - Euro 300,00

4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato - Euro 300,00

4.15 Attrezzature non conformi o non sostituite - Euro 1.000,00

4.16 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento - Euro 600,00

• **TEMPISTICA**

5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 20 minuti all'orario previsto - Euro 600,00

5.2 parziale mancanza di pasti sul giro consegna rispetto alle prenotazioni -Euro 600,00

• **PERSONALE**

6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO VII del presente Capitolato relativi al personale - Euro 300.000

6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio dai centri cottura senza intervenuta sostituzione - Euro 300.000 per giornata di assenza.

6.3 Errata somministrazione di diete speciali - Euro 3.000,00

6.4 Errata somministrazione di diete etniche - Euro 2.000,00

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante.

**ART.60 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

---

Nelle ipotesi di cui all'art. 135 (reati accertati) e all'art. 136 (grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo), la stazione appaltante può disporre la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.108 del D.Lgs.50/2016

In caso di risoluzione del contratto, di fallimento o di procedura concorsuale dell'appaltatore ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 11, comma 3, d.p.r. 3 giugno 1998, n. 252, come sostituito dal d.lgs. n. 159/2011, l'amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura, risultanti dalla relativa graduatoria a partire dal primo migliore offerente fino al quinto (escluso l'originario aggiudicatario), al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il contratto si risolve, invece, di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nelle seguenti ipotesi:

- a) mancata reintegrazione della cauzione, eventualmente escussa, entro il termine di giorni dieci (10) dal ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione;
- b) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;
- c) perdita dei requisiti previsti per la partecipazione alla gara;
- d) apertura di una procedura concorsuale o fallimentare a carico dell'Impresa;
- e) casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) assenza dai centri cottura non giustificata superiore a cinque giorni dell'incaricato responsabile del servizio;
- i) subappalto dei servizi non previsti dal presente capitolato;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.

In tali ipotesi l'amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'Impresa per iscritto di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, indicando il termine dal quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

#### **TITOLO XIV – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

##### ***ART. 61 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL D.LGS. N. 196/2003 S.M.I. E ACCESSO AGLI ATTI***

Ai sensi e per gli effetti del D.lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), l'Ente comunica che è sua intenzione procedere al trattamento dei dati personali forniti da ciascun concorrente con la presentazione dell'offerta.

I suddetti dati saranno sottoposti a trattamento, automatizzato e non, esclusivamente per le finalità gestionali ed amministrative inerenti la presente procedura di gara.

Si rammenta che il conferimento di dati ha natura facoltativa, ma un eventuale rifiuto da parte del concorrente non consentirà di prendere in esame l'offerta.

I dati suddetti non saranno comunicati a terzi, fatta eccezione per le competenti pubbliche autorità, o soggetti privati in adempimenti ad obblighi di legge. I dati non saranno oggetto di diffusione.

Riguardo il trattamento dei dati raccolti con la presente procedura, i concorrenti avranno la facoltà di esercitare tutti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

Titolare del trattamento è l'Amministrazione Aggiudicatrice.

***ART. 62 – RESPONSABILE TRATTAMENTO DATI PERSONALI***

---

L'Impresa affidataria dovrà nominare uno o più Responsabili del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art 29 del D.Lgs. n. 196/2003, anche con suddivisione dei compiti, quali Responsabili in outsourcing o "titolari del trattamento c.d. autonomi". I nominativi dei Responsabili di cui sopra dovranno essere comunicati in forma scritta alla Stazione Appaltante entro 30 giorni dall'inizio del servizio.

**Riferimenti per la redazione del presente CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**LINEE GUIDA nazionali per la ristorazione scolastica (2010)**

**LINEE GUIDA regione Umbria per la ristorazione scolastica (2010)**

**REG CE 852 (2004)**

**LINEE GUIDA APPLICAZIONE 852(2004)**

**NORMA CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 1-1969 REV, 4 2003**

**NORMA CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP39**

**Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN) IV rev.(2014)**

**Tabelle di composizione degli alimenti – Istituto Nazionale Nutrizione**

**Tabelle composizione alimenti della Souci Facman Kraut**

**Decreto 25 luglio 2011 : CRITERI MINIMI AMBIENTALI (CAM) doc. Ministero Ambiente**

**Regolamento Comune Anzio per il servizio refezione scolastica (Delibera 27/2015)**