





INDICE

Titolo I -Indicazioni generali

- art.1 -Oggetto dell'appalto e disposizioni generali
- art.2 -Articolazione del servizio
- art.3 -Luoghi di esecuzione del servizio
- art.4 -Norme regolatrici
- art.5 -durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto
- art 6 -Importo dell'affidamento
- art.7 -Revisione del prezzo
- art.8 -Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio
- art.9 -Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria
- art.10 Cessione del contratto- subappalto
- art.11 -Cessione del credito
- art.12 -interruzione del servizio e gestione delle emergenze

Titolo II -Oneri a carico della ditta appaltatrice

- art.13 -responsabilità ed assicurazioni
 - a) Sicurezza e igiene sul lavoro.piani di emergenza
 - b) Responsabilità civile per danni verso terzi e verso prestatori di lavoro
- art.14 -Oneri inerenti il servizio
 - a) Il servizio di refezione scolastica
 - b) La fornitura e/ola sostituzione di materiale e attrezzature
 - c) Manutenzione ordinaria degli impianti
 - d) Gestione dei rifiuti
 - e) Gestione informatica del servizio
- art.15 -Centro cottura
- art.16 Attrezzature del Centro cottura
- art.17 -Fornitura documentazione per contributiva

Titolo III- Personale

- art.18 -Disposizioni generali relative al personale
- art.19 -applicazioni contrattuali e clausola sociale
- art. 20 -Direzione del servizio
- art.21 -Personale dietista



art.22 -Formazione e aggiornamento del personale

art.23 -vestiario e igiene del personale

art.24 -Norme comportamentali del personale

art.25 -Controllo della salute degli addetti

Titolo IV- Caratteristiche delle derrate alimentari

art.26 -Disposizioni generali

art.27 -specifiche tecniche confezioni ed etichette

art.28 -Garanzia di qualità

art.29 -Mensa biologica

art.30 -Prodotti “ certificati” e classificazione delle materie prime

30.1) Prodotti biologici

30.2) Prodotti a marchio controllato

art.31 -Preparazione piatti e criteri di separazione

art.32 -Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Titolo V- Menu e regimi dietetici particolari

art.33 -Menu

art.34 -Struttura dei menu

art.35 -Spuntini

art.36 -Variazione dei menu e degli spuntini

art.37 -regimi dietetici particolari

art.38 -Diete in bianco

art.39 -informazioni agli utenti

art.40 -Menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo

art.41 -Conservazione dei campioni

Titolo VI -Tecnologie di conservazione,preparazione,manipolazione,cottura e trasporti

art.42 -Norme igieniche

art.43 –Conservazione e distribuzione di alcune derrate

art.44 -imballaggi

art.45 -Riciclo

art.46 -Sprechi alimentari



- art.47 -manipolazione e cottura
- art.48 -Conservazione dei piatti freddi
- art.49 -Linea refrigerata
- art.50 -pentolame e stoviglie
- art.51 -Condimenti

Titolo VII -Pulizia e sanificazione delle strutture di produzione,consumo dei pasti

- art.52 -indicazioni regolamentari
- art.53 -Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificazione dei locali
- art.54 -pulizia degli impianti,delle macchine,degli arredi e delle attrezzature
- art.55 -Requisiti dei prodotti in cartatessuto
- art.56 -Rifiuti ed eccedenze
- art.57 -Derattizzazione e disinfestazione
- art.58 -Divieti
- art.59 -Operazioni da effettuare prima,durante e dopo la distribuzione dei pasti
- art.60 -Quantità in volume, in peso e in numero

Titolo VIII -Controlli

- art.61 – Controlli da parte dell'Amministrazione comunale
- art.62 -Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema HACCP)
- art.63 – Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)- Responsabile industria alimentare
- art.64 – Report da parte dell'Impresa aggiudicataria

Titolo IX –Trasporto e distribuzione dei pasti

- art.65 –Trasporto
- art.66 –Piano dei trasporti

Titolo X –Comunicazione e prenotazione

- art.67 –Il portale della refezione scolastica e l'accessibilità
- art.68 –Le principali funzionalità del portale
- art.69 –Educazione alimentare



Titolo XI –Penalità

Art. 70 –Penalità

Titolo XII –Risoluzione del contratto e fallimento

art.71 –Casi di risoluzione del contratto

art.72 –Verifica soddisfazione dell'utenza

art.73 –Fallimento dell'Impresa

art.74 – Spese del contratto

Titolo XIII –Danni,Responsabilità e assicurazioni

Art.75 –Cauzione definitiva

Titolo XIV –Trattamento dei dati personali e obbligo di riservatezza

Art.76 –Privacy e trattamento dati personali

Titolo XV –Norme finali

Art.77 –Esecuzione del servizio in pendenza di stipula

Art. 78 –Controversie

Art.79 –Norma di rinvio



TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

1. Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.
2. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Terracina e deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato ed effettuato nei giorni stabiliti nel calendario scolastico che verrà comunicato all'Impresa dal Comune sulla base di quanto disposto dalla Regione Lazio e concordato con i Dirigenti Scolastici.
3. L'Impresa dovrà disporre di un Centro Cottura attrezzato e dovrà prevedere la veicolazione dei pasti nel rispetto dei modi previsti agli artt. 65 e 66 del presente capitolato;
4. L'Impresa dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo ma anche la componente relazionale, quella formativa e ambientale. Il personale che verrà impiegato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico, religioso di ciascuno, la riservatezza;
5. I menù dovranno essere elaborati per stagionalità e nel rispetto delle grammature necessarie per le diverse fasce di età, (bambini della scuola dell'infanzia, bambini scuola primaria e bambini scuola secondaria di primo grado), dovranno ispirarsi ai principi di una alimentazione sana ed equilibrata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti con una variabilità legata all'utilizzo di prodotti stagionali;
6. L'Impresa dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa perseguendo la qualità del servizio, conformandosi il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti e dimostrare di saper gestire le emergenze;



7. Nell'espletamento del servizio l'Impresa dovrà ispirare la propria presenza a principi di collaborazione con il personale presente nelle scuole oltre che di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività che in esse vengono svolte;

8. Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., le disposizioni contenute nel D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", nonché le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica contenute nella DGR n.40/2011.

9. L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base elaborati nell'ambito del PAN GPP e come disciplinato nel presente Capitolato relativamente a:

- produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- preparazione dei pasti
- confezione dei pasti;
- somministrazione dei pasti;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;

Art. 2 Articolazione del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:



- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche, alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 *“Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”*, i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., le disposizioni contenute nel D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto *“Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica derrate alimentari e serramenti esterni”*;
- I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche, ingredienti di prima scelta e, per l'aliquota dei prodotti biologici e da sistemi integrati, rispondenti al requisito di “categoria”;
- servizio di trasporto e consegna ai punti di distribuzione, nei giorni ed orari stabiliti nel calendario scolastico, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune e avvalersi di un piano trasporti. La distribuzione dei pasti e degli spuntini avverrà mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;
- ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti, stivaggio e lavaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la preparazione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);



- fornitura del vestiario al personale dipendente;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate lavabili e solo al verificarsi di emergenze in materiale cartoplastico compostabile e/o in conformità alla normativa UNI EN 13432; da utilizzare nei refettori. Nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure distinti con segnali indelebili.
- fornitura di acqua di rete, di acqua microfiltrata e all'occorrenza, di bottiglie di acqua minerale sfuse;
- insonorizzazione dei refettori e loro arredo con tavoli, sedie, armadi, lavelli, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli termici e quanto altro necessario per una corretta esecuzione del servizio e la loro sostituzione in caso rottura e/o inadeguatezza.
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici) oltre che dei refettori;
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e



propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018);

- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale e dalla commissione mensa mediante controlli per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati;

- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.

- Prevedere interventi di contenimento di emergenze sanitarie, sociali, ambientali verificabili nel corso dell'esecuzione dell'appalto in ogni fase di attuazione del servizio;

- Percorsi formativi su manovre di disostruzione pediatrica, requisito obbligatorio per tutti gli addetti presenti nei centri refezionali e indicazioni delle procedure per ridurre i rischi legati al soffocamento in fase di scelta e di porzionatura degli alimenti;

2. Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario.

3. L'Amministrazione comunale si riserva, altresì la facoltà di apportare variazioni del numero sia dei pasti che dei punti di distribuzione, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul prezzo unitario. L'Impresa aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di refezione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.



Art. 3 – Luoghi di esecuzione del servizio

1. Le sedi presso le quali si serviranno i pasti saranno i refettori o le classi delle scuole ubicate sul territorio comunale di seguito indicate. Detto elenco non dovrà essere considerato esaustivo in quanto, in corso d'appalto o nella fase precedente, lo stesso potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione:

ISTITUTO COMPRENSIVO “M. MONTESSORI”	VIA DEI VOLSCI,12 - TERRACINA
Scuola dell'infanzia “ Delibera”	Via Delibera
Scuola dell'infanzia “ A.Moro”e “ F.Lama”	Via Don Orione
ISTITUTO COMPRENSIVO “ MILANI”	VIA A. OLIVETTI 41
Scuola dell'Infanzia “ G. Manzi”	Via delle Arene 232
Scuola dell'Infanzia “ G.Paolo II”	Via De Angelis 3
Scuola Primaria “ G.Paolo II”	Via De Angelis 3
ISTITUTO COMPRENSIVO “ A. FIORINI”	VIA BONIFICATORI DELLA PALUDE PONTINA (B.HERMADA)
Scuola dell'Infanzia “ A.M.Scarpino”	Via bolognini (B.Hermada)
Scuola dell'Infanzia “ La Fiora”	Via la Fiora

Art. 4- Norme regolatrici

1. l'appalto, oltre che dal presente capitolato, in tutto ciò che non sia in contrasto con quanto espresso nel documento stesso, è disciplinato dalle seguenti fonti:

- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50. Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'azione Nazionale sul Green Public Procurement



(PANGPP) – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari;

- Norme CEI e UNI;
- le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”, i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall’art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.,
- le disposizioni contenute nel D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”;
- le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica contenute nella DGR n.40/2011.Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della salute;
- DM n.65 del 10 marzo 2020;
- Il Regolamento per il servizio di refezione scolastica, adottato dal Consiglio Comunale in data 28 Dicembre 2017, n. 148;
- Ogni altra legge, regolamento o singola disposizione che venga promulgata in sostituzione od integrazione delle fonti succitate nel corso di esecuzione del presente appalto.
- Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020);

2. La presentazione dell’offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e d’incondizionata accettazione delle leggi, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia, nonché d’integrale accettazione di quanto prescritto nel bando di gara e nel presente documento ai fini della sua perfetta esecuzione. In particolare l’Impresa, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma dell’art. 1341, comma 2, del Codice Civile, tutte le clausole contenute nel presente documento.



Art. 5- Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto

1. Il contratto di appalto avrà la durata di anni scolastici cinque, a decorrere dall'anno scolastico 2022-2023 e fino all'anno scolastico 2026-2027, con possibilità di rinnovo per l'anno scolastico successivo 2027-2028 ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D.LGS 50/2016;
2. In ogni caso, qualora allo scadere dei suddetti termini il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a continuarlo per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.
3. Il servizio sarà affidato mediante procedura di gara aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016.
4. L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purchè sia conforme ai requisiti, alle condizioni e ai criteri indicati nel presente capitolato e nei suoi allegati e che soddisfi tutti i criteri di selezione fissati dall'Amministrazione comunale;

Art.6- Importo dell'affidamento

1. Il corrispettivo posto a base d'asta, IVA esclusa, è di € 5,60 (euro cinque/60) per ogni singolo pasto.
2. Il numero presunto dei pasti su base annuale è di n. 110.000,00. Il dato relativo al numero dei pasti ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta;
3. L'importo complessivo per l'intera durata dell'appalto, stimato sulla base del corrispettivo posto a base d'asta ammonta ad euro 3.080.000,00 oltre IVA.
4. La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuna delle suddette scuole del servizio di mensa, per diversa programmazione didattica o per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non darà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta aggiudicatrice e l'Amministrazione non è in alcun modo vincolata nei confronti della ditta appaltatrice.
5. Il Comune si riserva la facoltà, in relazione al variare dell'organizzazione delle attività scolastiche, di includere nuovi servizi o di ampliare il servizio esistente e tutto ciò darà



diritto solamente al pagamento del **corrispettivo unitario** stabilito dal presente capitolato per il numero dei pasti effettivamente somministrati.

6. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana, presso le scuole indicate nell'art. 3 del presente capitolato, coincidenti con l'espletamento delle attività didattiche e del calendario scolastico annuale;

Art.7- Revisione del prezzo

Il corrispettivo è determinato dal prodotto del prezzo unitario per il numero dei pasti completi effettivamente erogati pro-die sulla base delle ordinazioni e dei documenti attestanti le avvenute consegne. Il prezzo unitario del pasto corrisposto all'Impresa. - che terrà conto di tutti gli obblighi previsti dal presente C.S.A., nonché delle proposte formulate nell'offerta qualitativa e quantitativa oltre che le proposte migliorative- è quello indicato nell'offerta economica presentata dall'Impresa e rimarrà fisso ed invariabile per la durata di un anno dall'aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 29 del D.L. 27 Gennaio 2022, n.4 recante “ Misure urgenti in materia di sostegno alle imprese e agli operatori economici, di lavoro, salute e servizi territoriali, connesse all'emergenza da COVID-19, nonché per il contenimento degli effetti degli aumenti dei prezzi nel settore elettrico” c.d. “sostegni ter”, il corrispettivo potrà essere sottoposto alla revisione dei prezzi, a partire dal tredicesimo mese di gestione dall'aggiudicazione, secondo le indicazioni contenute nell'art. 106, del decreto legislativo 18 Aprile 2016, n. 50.

La variazione di prezzo sarà riconosciuta sulla base dell'istruttoria condotta dal RUP della Stazione Appaltante a seguito di istanza formulata da parte dell'Impresa aggiudicataria, adeguatamente motivata e documentata.

La variazione del prezzo, in aumento o in diminuzione, sarà valutato dalla Stazione Appaltante soltanto se superiore al cinque (5) per cento rispetto al prezzo offerto in sede di gara, anche tenendo conto di quanto previsto dall'Istituto Nazionale di Statistica di concerto con il Ministero delle Infrastrutture e della Mobilità Sostenibili di cui al comma 2 dell'art. 29 del D.L. 27 Gennaio 2022, n.4.

In tal caso si procederà a compensazione , in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque (5) per cento e comunque in misura massima dell'ottanta (80) per cento di detta eccedenza.



Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero adottati da successive norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi emanati dal Governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle Pubbliche Amministrazioni.

Art.8- Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

1. Il numero dei pasti annuali è presumibilmente di 110.000 (centodiecimila). Il quantitativo è puramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto:

- della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza, oppure per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica;
- per cause di forza maggiore non preventivabili in fase di espletamento della procedura di gara;

2. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, o per diverse scelte organizzative dell'Ente

o degli istituti scolastici il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo;

3. Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte delle scuole e/o del Comune.

4. Il servizio potrebbe essere sospeso per causa di forza maggiore non prevedibili e/o preventivabili e ciò comporterà una sospensione degli effetti remunerativi in quanto legati all'effettivo consumo dei pasti;



5. Il servizio inizierà in coincidenza con l'avvio delle attività didattiche di ogni anno scolastico, **presumibilmente il 15 Settembre e si concluderà il 20 Giugno di ogni anno scolastico per tutta la durata contrattuale;**

Art.9 - Modalita' di pagamento e tracciabilita' finanziaria

1. Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte dell'Impresa, emesse a norma di legge, riepilogative dei pasti giornalmente e realmente consumati e distinti per:

- alunni delle scuole dell'infanzia distinti per ciascun plesso;
- adulti delle scuole dell'infanzia, distinti per ciascun plesso;
- alunni delle scuole primarie, distinti per ciascun plesso;
- adulti delle scuole primarie, distinti per ciascun plesso;
- alunni delle scuole secondarie di primo grado distinti per ciascun plesso;
- adulti delle scuole secondarie di primo grado distinti per ciascun plesso.

Le fatture, inoltre, dovranno riportare il numero dei pasti con caratteristiche biologiche, Dop e IGP somministrati nel corso del periodo di riferimento e/o eventualmente gli alimenti serviti in sostituzione per mancanze di reperimento sul mercato.

2. Le fatture dovranno corrispondere ai rispettivi documenti di trasporto in conformità alle prescrizioni del presente C.S.A. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo. **Si precisa che saranno pagati dall'amministrazione comunale solamente i pasti degli alunni regolarmente iscritti al servizio di mensa scolastica e regolarmente prenotati attraverso il sistema di prenotazione dei pasti disposto dall'amministrazione comunale.**



3.L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

4.L'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva. Il suddetto termine potrà essere sospeso nel periodo di fine/inizio anno (15 dicembre/15 gennaio) per le esigenze connesse con la chiusura/riapertura dell'esercizio finanziario. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni dei precedenti commi.

5.I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione comunale saranno effettuati dalla stessa a favore dell'Impresa a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e smi.

6.Per la riscossione dei crediti dell'Amministrazione comunale relativi a penali a carico dell'Impresa inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, si procederà mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito.

7.Con tale corrispettivo l'Impresa s'intende compensata da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o di qualsiasi altra attività, connessa o conseguente al servizio medesimo, che l'Impresa è tenuta ad effettuare in dipendenza delle prescrizioni contenute nel capitolato stesso, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

8.L'impresa è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, conformemente a quanto previsto dalla L. 136/2010 e smi. In particolare:

- a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente appalto, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persona delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente



appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;

- b. assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Art.10 – Cessione del contratto - subappalto

1. Il presente Capitolato non prevede la possibilità di cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte il servizio a qualsiasi altro soggetto.

Art.11 – Cessione del credito

1. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106, comma 13 del D.Lgs n.50/2016.
 2. Ove ricorra cessione di credito, l'Amministrazione provvede a dare immediata notizia a tutti i soggetti interessati e la cessione del credito non ha, in ogni caso, efficacia, se non per effetto di provvedimento formale di adesione intervenuto nei termini di legge.
 3. I pagamenti effettuati a favore dei cessionari e dei procuratori sono subordinati all'acquisizione, da parte dei competenti Uffici, del relativo certificato antimafia, previsto dalle norme di legge. Nelle more dell'adozione del provvedimento, ove il cedente non richieda espressamente la sospensione dei pagamenti, gli stessi sono effettuati in favore dei beneficiari, senza tenere conto di cessioni non riconosciute.
- Le cessioni di crediti possono essere effettuate a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.



Art.12- Interruzione del servizio e gestione delle emergenze

1. La refezione scolastica è un “pubblico servizio”, l’Impresa, pertanto, dovrà attivare un “Piano di emergenza”, che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, tale da garantire il pronto intervento.
2. In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di refezione scolastica, l’Amministrazione comunale avviserà l’Impresa, senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno. Analogamente, nessun indennizzo potrà essere preteso dall’Amministrazione comunale.
3. In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice l’impresa avviserà l’Amministrazione comunale con almeno 5gg di anticipo a mezzo posta certificata;
4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, guasti agli impianti, interruzione della rete idrica ecc.), la stessa deve tempestivamente avvisare il Comune e dovrà comunque ricercare soluzioni alternative, quali ad esempio piatti freddi oppure utilizzo di altro centro cottura. In ogni caso il Comune non è responsabile degli eventuali danni arrecati alla ditta (es. materie prime presenti nel frigorifero).
5. Le parti valuteranno, di volta in volta, l’eventuale sospensione del servizio o la fornitura di menù di emergenza.
6. In caso di gravi ed imprevisti eventi di qualsiasi natura, siano essi sanitarie, sociali, ambientali che dovessero comportare la chiusura provvisoria e immediata delle scuole, ovvero l’adozione di piani diversi di attuazione delle varie fasi del servizio oggetto del presente capitolato (a titolo di esempio; produzione, fornitura e pulizia degli ambienti, fornitura di attrezzature stoviglie diverse da quelle indicate in sede di gara), nessuna responsabilità e/o costo aggiuntivo sarà imputabile al Comune.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia dell’Impresa sia dell’Amministrazione comunale e che non si possa evitare con l’esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute. In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l’Amministrazione comunale si riserva la possibilità di sospendere l’erogazione del servizio senza alcun preavviso e senza alcun costo a carico della medesima.



TITOLO II

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Art. 13 - Responsabilità' ed assicurazioni

A) Sicurezza e igiene sul lavoro- piani di emergenza.

L'Impresa si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D.lgs 81/08 e ss.mm.ii., in particolare per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

In particolare l'Impresa si impegna a:

- Predisporre e consegnare in copia al Comune, prima della stipula del contratto, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori;
- Attuare le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- Formare ed informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività dei lavoratori;
- Fornire al proprio personale vestiario, calzature, dispositivi di protezione individuali (quanti monouso, paragrembi, cuffie, armadietti a doppio scomparto per gli indumenti da lavoro e quant'altro eventualmente necessario);
- Fornire al proprio personale tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità e l'indicazione del datore di lavoro;

Il Comune si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto della normativa e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno i principi minimi di sicurezza stabiliti dalla vigente normativa in materia. Dovranno altresì essere rispettate le norme del DM del 10/03/98 *"Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro"*

Prima dell'inizio del servizio l'impresa dovrà:

- Presentare dichiarazione di nomina del medico del lavoro, del responsabile del servizio Prevenzione e Protezione e dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;



- Entro 40 giorni dall'inizio del servizio, l'Impresa dovrà presentare copia del documento di valutazione dei rischi (comprensivo del piano di emergenza di cui al DM 10.03.1998) per la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08) e nomine degli addetti e preposti;
- Durante l'appalto l'Impresa dovrà provvedere agli aggiornamenti e alla formazione necessaria in collaborazione con l'Ufficio specifico del Comune;

Nessun onere aggiuntivo sarà previsto per l'Ente per gli obblighi di cui al presente articolo.

B) Responsabilità civile per danni verso terzi e verso prestatori di lavoro.

- L'Impresa risponderà direttamente verso il Comune dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
- Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.
- Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
- L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.



- Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- - € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per ogni sinistro;

b) R.C.O.:

- - € 2.500.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.
- Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale al momento della firma del contratto.
- Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

Art. 14- Oneri inerenti il servizio

Sono a carico dell'Impresa:

A) Il servizio di refezione scolastica:

L'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), la produzione e preparazione dei pasti, il loro confezionamento, il trasporto, la distribuzione, il ritiro dei contenitori, il riassetto, la pulizia e sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione. Nel dettaglio, l'Impresa dovrà provvedere:

- alla produzione dei pasti secondo il menù previsto presso il proprio centro di cottura (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura), in base al numero di presenze giornaliere e delle grammature in conformità alle tabelle LARN in vigore, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Impresa;



- alla non interruzione del servizio, in caso di temporanea ed oggettiva impossibilità a prestarlo per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine, che non potrà comunque protrarsi oltre i 30 giorni), veicolando i pasti da un centro di cottura alternativo di emergenza ovvero fornendo pasti freddi;
- al trasporto dei pasti dai centri di cottura ai locali di consumo, utilizzando automezzi di classe ecologica a basso impatto ambientale, per tutta la durata contrattuale, in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.
- I predetti mezzi saranno impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti e dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente i pasti dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. E' a completo carico dell'Impresa l'acquisto e la messa in uso di detto materiale.
- alla distribuzione dei pasti (compresa la distribuzione della merenda al mattino o al pomeriggio), alla pulizia del pavimento e degli arredi, all'apparecchiatura dei tavoli prima della distribuzione dei pasti, alla sparecchiatura dei tavoli; - al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato presso i refettori;
- alla fornitura a tutto il personale di indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (articolo 42 del D.P.R. n. 327/1980), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
- alla fornitura ai componenti la Commissione mensa e/o dei servizi preposti comunali o sanitari, di camici monouso, cuffie e quant'altro necessario in occasione dei sopralluoghi della Commissione stessa presso la cucina centralizzata e/o presso i refettori.

B) La fornitura e/o la sostituzione di materiale e attrezzature:

Sono comprese le attrezzature, le stoviglie e gli utensili idonei (per qualità e quantità) ad effettuare le pulizie e sanificazione secondo le prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, che in materia di sicurezza alimentare. L'Impresa è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in



oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e locali di smistamento. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell'appalto, sarà a carico dell'Impresa.

Nel dettaglio, l'Impresa dovrà provvedere, inoltre, alla fornitura di:

- utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaini, forchettoni, pinze);

Apparecchiatura dei tavoli:

- caraffe in vetro con coperchio e cestini lavabili per il pane;

- stoviglie: piatti in ceramica o arcopal, bicchieri in vetro posate in acciaio inox e quant'altro necessario per il servizio;

- tovaglie in stoffa-carta (e/o tovagliette a specifica richiesta) tovaglioli e rotoloni carta idonei all'uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, etichettati Ecolabel. Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere marchiatura ad evidenza di idoneità a contatto con gli alimenti (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo. Tali forniture dovranno essere omogenee per tutta la durata dell'appalto. L'Impresa, in caso di emergenze, dovrà provvedere alla fornitura di una scorta di bottiglie di acqua, piatti, bicchieri, posate e rotoloni di carta. Le caratteristiche di questi prodotti devono rispondere a quanto chiesto precedentemente per le altre tipologie di stoviglie.

Fornitura, prevedendo l'installazione e la manutenzione e/o sostituzione di:

- carrelli portavivande in acciaio inox a due piani e carrelli termici che dovranno essere disponibili presso le scuole;

- armadietti spogliatoio bi-scomparto (per personale addetto allo sporzionamento) ed armadietti per deposito detersivi e altro materiale in uso per la refezione, entrambi muniti di chiusura a chiave;

- attrezzature-mensa ed elettrodomestici in dotazione nelle singole scuole come: frigoriferi e lavastoviglie;

Gli elettrodomestici dovranno essere installati, a proprie spese, anche gradualmente entro il secondo anno di gestione, esplicitandone la modalità e la tempistica in sede progettuale, nelle singole scuole e in numero sufficiente in rapporto al numero di alunni che fruiscono del servizio mensa,

Essi dovranno avere l'etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 2/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, e dovrà



certificare l'appartenenza almeno alla classe A., in ogni caso a basso consumo. A dimostrazione sarà prodotta in sede di presentazione dell'offerta una specifica dichiarazione del rappresentante legale dell'Impresa.

- Fornitura di acqua microfiltrata:

L'Impresa, al fine di consentire la fornitura di acqua microfiltrata, dovrà provvedere al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia, installando impianti di trattamento dell'acqua rispondenti ai requisiti indicati dal DM25 del 7.2.2012. Inoltre dovrà provvedere alla periodica manutenzione che, oltre al cambio dei filtri, comprenda l'analisi semestrale dell'acqua erogata. Copia delle risultanze dovranno essere trasmesse con cadenza semestrale agli Uffici competenti comunali. Al termine del contratto, la Ditta dovrà formulare una proposta per l'acquisto degli impianti da parte dell'Amministrazione comunale e, in caso di non accettazione, ripristinare lo stato dei luoghi.

- Insonorizzazione dei refettori a proprie spese, anche graduale entro il secondo anno di gestione, esplicitandone la modalità, e la tempistica in sede progettuale, nelle singole scuole;

- Fornitura di attrezzature e materiali per la pulizia e la sanificazione dei locali :

Detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dall'Impresa e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico/sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale.

Nei punti di distribuzione, l'Impresa dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici e detergenti conformi ai criteri ambientali come previsto dall'art. 53.

Nel dettaglio, l'Impresa dovrà provvedere, inoltre, alla:

- accensione dei carrelli termici ubicati presso i centri di distribuzione almeno 30 minuti prima dell'inizio della somministrazione dei pasti;

- pulizia ordinaria dei punti di distribuzione, compresi gli impianti, le attrezzature, gli arredi ed i servizi igienici utilizzati dal personale dell'Impresa, con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta contro le mosche, scarafaggi, zanzare, pidocchi;

le spese per il materiale all'uopo necessario come insetticidi, detersivi, strofinacci, scope, secchi, ecc., saranno a carico dell'Impresa;

- rimozione dei rifiuti dai punti di distribuzione attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale;



- pulizia dei davanzali e dei vetri sia all'interno che all'esterno dei refettori, ove esistenti;
- attività di disinfestazione e di derattizzazione dei locali almeno una volta all'anno (a settembre, prima dell'inizio del servizio), nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità e relativa comunicazione dell'espletamento degli interventi agli Uffici competenti;
- non detenzione, durante le operazioni di distribuzione dei pasti, nelle relative zone, di detersivi, scope, strofinacci. I detersivi e gli altri prodotti per l'igiene dovranno essere sempre conservati in apposito locale od in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta. Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali. Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono nella sparecchiatura e lavaggio, dei tavoli, pulizia e lavaggio pavimenti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione e pulizia degli arredi;

Nei punti di distribuzione privi di refettorio comune la pulizia e il lavaggio dei pavimenti è a carico degli operatori scolastici.

C) Manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali:

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e dei refettori utilizzati rimane a carico dell'Impresa che dovrà garantire la loro efficienza. In sede di presentazione dell'offerta progettuale sarà dichiarato il crono programma indicante il tipo di intervento che sarà messo in atto.

Per manutenzione ordinaria, ai fini del presente C.S.A., si intende:

- la tinteggiatura delle pareti e la verniciatura dei termosifoni dei locali pertinenti al servizio di refezione scolastica, secondo un piano di intervento concordato con il servizio comunale competente e comunque almeno una volta in tutte le scuole nell'arco della durata dell'appalto e contestualmente, dove mancanti o usurati, provvedere all'installazione di copri spigoli e salva pareti all'altezza delle spalliere delle sedie;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti, e la posa di quelle eventualmente mancanti, escludendo l'integrale rifacimento delle piastrellature;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature;



- le disotturazioni degli scarichi purché non richiedano interventi strutturali, nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale e necessari al corretto e regolare funzionamento dei locali pertinenti al servizio;
- la fornitura degli arredi e la loro riparazione o la loro sostituzione e/o integrazione;
- l'installazione delle zanzariere e la loro riparazione e sostituzione;

L'Impresa è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e locali di smistamento. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell'appalto, sarà a carico dell'Impresa. Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant'altro acquistato, integrato e sostituito, come descritto nei punti B) e C) resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.

Qualora l'Impresa non provveda all'esecuzione degli interventi necessari provvederà l'Amministrazione comunale addebitando il relativo costo all'Impresa.

D) Gestione dei rifiuti.

1. L'Impresa aggiudicataria deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti che dovranno essere raccolti in sacchi posti in appositi contenitori, perfettamente lavabili, con coperchio a pedale, dislocati nelle zone di preparazione dei pasti, in maniera da non favorire le contaminazioni crociate, sia nel Centro Cottura che nei refettori e nei locali attigui. I rifiuti dovranno essere raccolti e smaltiti in modo coerente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Anche nei singoli plessi i rifiuti vanno allontanati ogni giorno, al termine del servizio.
2. L'Impresa dovrà provvedere al lavaggio e alla disinfezione dei contenitori dei rifiuti con cadenza giornaliera. L'Impresa aggiudicataria deve conferire al servizio comunale incaricato, oli e grassi animali e vegetali esausti, nonché i residui della cottura, trattati come rifiuti speciali ai sensi della Legge 915/82 e ss.mm.ii. Eventuali costi aggiuntivi per tale smaltimento sono a carico dell'Impresa.
3. Gli imballaggi utilizzati dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dall'all. F- parte IV "Rifiuti" del D.LGS 152/2006 e s.m.i. con descrizione dell'imballaggio che



si utilizzerà, indicando a quali norme tecniche è conforme, riportando il tipo di materiale, la quantità utilizzata, le misure per ridurre al minimo il volume. Dovranno essere prioritariamente composti di materiali riutilizzabili e che consentano quindi la riduzione dei rifiuti non riciclabili.

4. L'Impresa deve garantire l'utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità.

E) Gestione informatica del Servizio:

L'Impresa dovrà provvedere all'implementazione di un sito WEB al fine di garantire la massima trasparenza nella gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 15- Centro cottura

1. E' requisito di esecuzione del contratto di affidamento avere la piena ed esclusiva disponibilità, dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura presso cui verranno prodotti i pasti relativi al presente appalto, con idonea capacità produttiva in relazione al numero di pasti previsti, ubicato ad una distanza dalla sede municipale del Comune di Terracina tale da

raggiungere in un tempo massimo di 30 minuti le sedi dei refettori scolastici da calcolare secondo il percorso stradale più breve;

2. Tale sede dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente. L'Impresa., a tale fine, dovrà dichiarare, già in sede di offerta, il centro di cottura in cui intenderà produrre i pasti, indicandone la capacità produttiva, ancorchè residua dello stesso, riportando altresì il tempo di percorrenza tra l'indirizzo del centro di cottura stesso e la sede municipale del Comune di Terracina – Piazza Municipio 1 – ricavata dal sito internet www.googlemaps.it.
3. L'Impresa dovrà altresì produrre, **a pena di revoca dell'aggiudicazione**, almeno 10 giorni prima della stipula del contratto ovvero dell'avvio del servizio (in caso di consegna anticipata), la copia del titolo giuridico relativo alla disponibilità del centro di cottura con i requisiti succitati (titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da: (locazione, proprietà, comodato) e copia delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente;



4. Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei punti di distribuzione dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari;
5. Tutti i recipienti, materiali ed oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dall'Impresa e devono rispondere ai requisiti di cui al Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011, D.M. 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 10 modificata da D.M. 1/02/2007, e comunque nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario;
6. L'Impresa provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifiche attrezzature e materiale per il Centro cottura e per le scuole oggetto

del presente Capitolato, secondo quanto indicato negli artt. 14 e 16 e gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti normative sia in materia di igiene che in materia di tutela dell'ambiente, del risparmio energetico e in linea con le norme di fabbricazione.

Tutte le attrezzature di lavoro inoltre, messe a disposizione dei lavoratori dovranno soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

Art.16- Attrezzature del Centro Cottura

1. Il Centro Cottura dovrà essere dotato delle attrezzature e degli impianti per lo svolgimento del servizio;
Sono a carico dell'Impresa l'installazione e gli adeguamenti degli impianti finalizzati all'installazione delle attrezzature;



2. Tutte le attrezzature e gli impianti dovranno essere di capacità produttiva tale da garantire un corretto ciclo di produzione nei tempi e modi previsti dal presente capitolato speciale d'appalto e dai suoi allegati;

3. Qualora l'Amministrazione comunale attraverso i suoi uffici dovesse riscontrare l'inadeguatezza di una o più attrezzature alla capacità produttiva o sotto l'aspetto igienico-sanitario potrà ordinarne la sostituzione che l'Impresa sarà tenuta ad attuare, nei tempi e modi indicati e senza aggravii economici per l'Amministrazione ovvero applicherà le sanzioni come previsto nel successivo art.70 del presente capitolato.

Art. 17- Fornitura documentazione per contributi

L'Impresa sarà tenuta a fornire all'Amministrazione comunale contraente i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti da norme nazionali o comunitarie inerenti il servizio oggetto della presente procedura di gara.

TITOLO III

PERSONALE

Art. 18- Disposizioni generali relative al personale

1. I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dall'Impresa appaltatrice con proprio personale. L'Impresa pertanto deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività in maniera efficace ed efficiente e conseguire i risultati richiesti dalla Amministrazione comunale.
2. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore, fatta salva l'ipotesi di modifiche significative nella tipologia di utenza, nel numero di utenti, nell'articolazione dei servizi. Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati di cui al presente articolo, dovranno



essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale per l'approvazione come indicato nel successivo comma 8;

3. Resta inteso che l'Impresa deve assicurare personale qualificato e adeguato numericamente per lo svolgimento di tutte le attività connesse, comprese quelle di distribuzione degli spuntini di metà mattina e/o di metà pomeriggio, nonché di governo dei refettori, sia alla fine del servizio che di eventuali infraturni, di lavaggio di stoviglie ecc, a prescindere dalla suddivisione in turni di distribuzione dei pasti;
4. Ferma restando l'autonomia organizzativa dell'Impresa esecutrice, oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione, nel confezionamento, nel trasporto e nella distribuzione dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc..) dovrà essere prevista la figura del Direttore Responsabile con funzioni di sovrintendere il servizio nella sua interezza e di mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, l'AUSL e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico e i docenti;
5. L'impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene degli ambienti di lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
6. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.
7. L'Impresa, in sede di presentazione dell'offerta dovrà trasmettere l'organigramma completo del personale che intende impiegare per tutta la durata contrattuale, corredato di qualifiche, corsi professionali di aggiornamento frequentati e orari di servizio per ciascuna figura. All'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre 7 giorni prima, l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture oggetto del presente appalto, compreso quello in sostituzione, diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale, il tipo di rapporto contrattuale ed il piano di



formazione previsto per l'annualità di riferimento e la sede dove svolgerà il proprio lavoro. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..). Inoltre tale personale, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, deve costituire un riferimento il più possibile stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

8. L'Impresa deve comunicare, inoltre, per iscritto, al Comune, gli adeguamenti e/o variazioni effettuati in ordine alla pianta organica, specificando i nominativi, la qualifica e gli orari di servizio, Tali adempimenti devono essere posti in essere ogni volta si verifica una modifica nell'assetto dell'organico e comunque ad ogni inizio di anno scolastico di durata dell'appalto.
9. Impresa deve tenere un foglio firma giornaliero del personale addetto sia al Centro Cottura che ad ogni singolo centro refezionale completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale comunale addetto al controllo. Il personale impiegato presso ogni sede, compreso quello in sostituzione,

dovrà apporre la propria firma ad inizio turno e al termine dello stesso. Ciascun foglio firma deve essere mantenuto (sia presso il Centro Cottura, sia presso ciascun centro refezionale), per 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di compilazione, ed esibito ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

10. Ogni tre mesi, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale copia del Mod. DM10.

Art. 19- Applicazioni contrattuali e clausola sociale

1. Il personale impiegato nelle attività inerenti il presente capitolato, deve essere correttamente inquadrato contrattualmente e quindi indicato nel libro paga dell'impresa medesima;
2. L'Impresa, subordinatamente alla compatibilità ed all'armonizzazione con l'organizzazione e l'esecuzione contrattuale, si impegna altresì ad assorbire ed utilizzare prioritariamente, per il periodo di durata del servizio, il personale in carico all'Impresa uscente, vedasi a tale proposito l'allegato D;
3. Nell'ambito della propria autonomia gestionale e organizzativa, l'Impresa può inquadrare i propri dipendenti a livelli contrattuale superiori (che prevedono



retribuzione superiore) a quello indicato come minimo al fine di garantire la qualità dei servizi.

4. L'Impresa appaltatrice deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Latina. L'impresa appaltatrice è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto;
5. L'Impresa appaltatrice deve tenere indenne L'Amministrazione comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune

estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

6. Per tutto quanto non esplicitamente espresso nel presente capitolato, si fa riferimento alle Leggi e regolamenti vigenti in materia retributiva, contributiva e previdenziale nonché di tutela della salute per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. L'impresa appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.
7. L'Amministrazione comunale, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra procederà ai sensi di quanto previsto dall'art. 30, commi 5 e 6, richiamati dall'art. 105, comma 10 del D. Lgs. n. 50/2016;

Art. 20- Direzione del servizio

1. L'Impresa deve nominare un Direttore/Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale. In particolare si richiede il possesso del diploma di istruzione secondaria e di esperienza almeno triennale nel settore della



ristorazione scolastica collettiva o in servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato.

2. In sede di offerta dovrà essere fornito il curriculum professionale e formativo;
3. Il responsabile del servizio deve garantire la corretta attuazione del contratto.

In particolare :

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
- c) garantire la reperibilità in qualsiasi momento, intervenendo, anche direttamente, previo accordo con gli uffici preposti comunali, qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura;
- d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

4. Eventuali variazioni della figura del Responsabile, sia per assenza e/o sostituzione, dovrà essere garantita la stessa professionalità dandone immediata comunicazione scritta agli uffici comunali competenti;

Art. 21- Personale dietista

1. L'Impresa dovrà avvalersi della consulenza regolare e per tutta la durata dell'appalto di un dietista che dovrà assicurare la predisposizione dei menù, secondo le indicazioni di cui all'art.33 del presente CSA, le diete speciali di cui ai successivi artt.37 e 38.

Nonché la supervisione nella preparazione delle stesse e la formazione specifica del personale dedicato alla preparazione di tali diete;

2. In sede di presentazione dell'offerta si dovrà trasmettere il curriculum professionale e formativo;
3. In caso assenza o impedimento del personale dietista, l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto di pari qualifica, dandone immediata comunicazione scritta agli uffici comunali competenti.

Art. 22- Formazione e aggiornamento del personale

1. L'Impresa appaltatrice deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale



formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla Deliberazione di Giunta della Regione Lazio n.282 dell'8.3.2002 e ss.mm.ii e dal regolamento CE 852/2004, D.lgs 81/2008 e ss.mm.ii.;

2. L' Impresa deve presentare in sede di gara un piano generale di formazione, che sarà attuato negli anni di gestione del servizio e per tutta la durata contrattuale, rivolto a tutto il personale impiegato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo.
3. Ad inizio di ogni anno scolastico dovranno essere predisposti ulteriori Piani integrativi di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione comunale da svolgersi entro i primi due mesi di avvio del servizio di ogni anno;
4. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere sistematicamente comunicati all'Amministrazione comunale, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, che vi potrà far partecipare anche con i propri incaricati. Al termine di ogni corso, l'Impresa, dovrà trasmettere

ll'Amministrazione comunale una relazione concernente i corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze. Copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione di ogni singolo partecipante dovrà essere regolarmente trasmessa e custodita agli atti degli uffici comunali.

5. L'Impresa deve altresì predisporre, ad inizio di ogni anno scolastico, percorsi formativi per tutto il personale sulle seguenti tematiche:
 - Rispetto degli standard di qualità previsti dal presente capitolato Speciale d'appalto;
 - Miglioramento delle tecniche di preparazione e cottura dei menu e delle diete speciali;
 - Miglioramento della presentazione delle pietanze per stimolare la consumazione da parte degli utenti;
 - Tecniche di disostruzione pediatrica;
 - Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
 - Pulizia, sanificazione e disinfezione : mezzi di trasporto, centro cottura, sedi di distribuzione, attrezzature.
 - Comunicazione con l'utenza



Al termine dei corsi, l'Impresa dovrà trasmettere un documento riepilogativo a firma del legale rappresentante da inviare all'Amministrazione comunale attestante l'avvenuta formazione.

Art. 23- Vestiario e igiene del personale

- 1 L'Impresa deve fornire ogni anno di gestione del presente capitolato, a tutto il personale, almeno due divise complete di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.
- 2 L'Impresa fornirà gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs 81/2008 e ss.mm.ii, comprese le mascherine monouso;
- 3 L'Impresa dovrà fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia, per ogni anno di durata dell'appalto. Tali divise devono avere colorazione diversa da quelle utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità sempre di quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii..
- 4 Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'impresa. Inoltre deve indossarle in modo corretto secondo le specifiche fasi di lavoro;
- 5 Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa, il nome del dipendente, la propria foto e la data di assunzione ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008. Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare;
- 6 Il direttore del servizio e il personale dietista sono tenuti ad indossare camice e copricapo durante la loro presenza presso i centri refezionali e al Centro Cottura;
- 7 L'Impresa deve altresì fornire sia al personale comunale incaricato sia a quello della ASL, come ai rappresentati dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che essi svolgeranno presso i centri refezionali e al Centro cottura.
- 8 Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (ad esempio: anelli, bracciali, orecchini piercings, collane, orologio etc). Inoltre in tutte le aree di lavorazione e di distribuzione, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe



contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica);

Art. 24- Norme comportamentali del personale

1. L'Impresa deve assicurare che il proprio personale:

- Abbia sempre un comportamento discreto, decoroso ed irrepreensibile, comunque conformato alle regole della buona educazione,
- Osservi tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Amministrazione comunale;
- Mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza durante l'espletamento dell'appalto di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.
- L'Impresa è responsabile per l'osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza l'Impresa è tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'Amministrazione di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con la Ditta.
- L'impresa estenderà a tutti i propri dipendenti il rispetto delle norme di comportamento ai sensi della delibera dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n.177 del 19.02.2020 “*Linee guida in materia di codici di comportamento delle Amministrazioni Pubbliche*” ed in particolare il Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Terracina adottato con deliberazione della Giunta Comunale in data 18 dicembre 2013, n. 475 ;

Art. 25 Controllo della salute degli addetti

1. L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.



TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 26- Disposizioni generali

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche che qui si intendono tutte richiamate e alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'allegato B al presente Capitolato Speciale D'appalto.

2. L'acquisto delle derrate alimentari deve derivare da processi di produzione a ridotto impatto ambientale.

3. L'Amministrazione comunale, richiede e promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a denominazione protetta e a km 0 ovvero entro un raggio di 100 km come previsto, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, a Km 0 e/o a filiera corta e provenienti dal mercato equo e solidale, conformemente a quanto previsto dal DM 25/07/2011 “ *Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari*”.

In ogni caso i pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche, ingredienti di prima scelta e, per l'aliquota di prodotti biologici, DOP, IGP e altre indicazioni contenute nel presente Capitolato, comunque rispondenti al requisito di “ **prima categoria**”.

Art. 27- Specifiche tecniche confezioni ed etichette

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati



generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;

d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;

e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;

f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 28- Garanzie di qualità

1. Su richiesta del Comune, l'Impresa deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 29- Mensa biologica

1. Per prodotto biologico si intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio del 28 Giugno 2007 relativo alla Produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici ;

2. L'Amministrazione comunale intende qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale " MENSA BIOLOGICA" ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, e come specificato nella nota dell'ANCI 2017, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo.

3. L'impresa si impegna in tal senso a far sì che le materie prime di origine biologica siano:



- una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
 - una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura
 - il 100% per uova, yoghurt e succhi di frutta;
4. L'Impresa produrrà idonea documentazione all' Ufficio comunale competente affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017;
5. Ulteriori specificazioni sui prodotti alimentari e le materie prime sono indicate nell'allegato B *“Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”* al presente Capitolato d'appalto.

Art. 30- Prodotti “ certificati” e classificazione materie prime

1. Prodotti Biologici

1. Come da combinato disposto del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, dell'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017, i Comuni e i privati possono qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale “mensa biologica” ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo. Quindi l'Impresa si impegna affinché le materie

prime di origine biologica possiedano le seguenti percentuali minime [in particolare quelle espresse dalle lettere a), b), c) di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

a) frutta, verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: almeno 70%;

b) uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;

c) prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt): almeno 30%.

d) carne: deve provenire:

- per almeno il 30% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli



elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

e) pesce: deve provenire per almeno il 30%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (*rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti*). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

f) Frutta, verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine devono provenire:

- almeno per il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti GP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante

modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali intendendo prodotti coltivati in pieno campo.

Le deroghe eventualmente previste alle percentuali di cui alle lettere a), b) e c) non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

2. E' fondamentale il concetto di reperibilità dei prodotti sul mercato. La reperibilità deve essere valutata rispetto alla disponibilità sul mercato, alle



quantità necessarie e alla produzione, ma anche alla provenienza. Coerentemente con quanto previsto dalla normativa sul contenimento dell'impatto ambientale, che l'utilizzo dei prodotti di origine biologica aiuta a perseguire, la reperibilità di tale tipologia di prodotti non deve comportare un allungamento delle filiere e delle distanze tra produzione e consumo, ma deve contemporaneamente garantire filiere nazionali o, se possibile, filiere corte locali. (vedasi relazione accompagnamento CAM servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari- DM n.65/2020)

3. I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura "*agricoltura biologica regime di controllo CEE*", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Per ulteriori specificazioni circa le certificazioni di conformità si rimanda al punto 5.3.1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 21 luglio 2011. Tuttavia l'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017;

2. Prodotti a Marchio Controllato

1. Prodotti a denominazione di origine protetta (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10). Tutti i prodotti DOP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti

2. Prodotti a indicazione geografica protetta (I.G.P.)



Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: - come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

Tutti i prodotti IGP devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali .

3.Prodotti S.T.G.

Specialità Territoriale Garantita: questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Tutti i prodotti STG devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali .

4.Prodotti dell'agricoltura sociale

Si tratta di prodotti alimentari provenienti da aziende che congiuntamente alla produzione agricola, producono beni e servizi nell'interesse collettivo. L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà. Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

A titolo esemplificativo si elencano:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 Marzo 1999 n.68);



- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, (Legge iniziativa popolare 109/96);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193).

5. Alimenti esotici

In deroga al principio di filiera corta, sono ammessi prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma **UNI 11233/2009**.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N.509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Indicazioni di salvaguardia ambientali



1.L'impresa, al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), dovrà dimostrare di voler attuare un Sistema di Gestione Ambientale **(ISO 14001)**.

L'amministrazione comunale, infatti, intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP – IGP – STG), a Km 0 ovvero entro un raggio di 100 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

2.Per la preparazione dei menù, si auspica la presentazione, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, l'utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente articolo. Qualora, in sede di gara, l'Impresa offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l'intero periodo di durata del contratto.

3.Qualora alcuni prodotti biologici, (indicati dall'Impresa in sede di offerta), non fossero disponibili sul mercato, al momento della preparazione giornaliera del pasto/alimento/pietanza da menù, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta, essi saranno momentaneamente sostituiti con altrettanti prodotti biologici. In tal caso l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente al Comune (a mezzo e-mail) l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel giorno di riferimento.

Qualora la mancanza di fornitura dovesse essere sostituita con un prodotto convenzionale, si procederà all' adeguamento del prezzo del pasto fornito in sostituzione e per il numero complessivo dei pasti forniti in quella giornata.

4.. L'Impresa dovrà effettuare, a fine mese, una fatturazione separata dei pasti in questione, con l'indicazione del numero di pasti e dei giorni di riferimento e il prodotto biologico di sostituzione.

Analoga clausola è applicata nel caso di mancata fornitura degli alimenti DOP, IGP e prodotti equo solidali.

Art. 31- Preparazione piatti e criteri di separazione

1.Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:



- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali nel rispetto del calendario della stagionalità.

2. Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Quanto alla gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

4. Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art.32- Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lazio e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica:

2. L'Amministrazione comunale richiede l'utilizzo dei prodotti tipici locali, tracciati/certificati come da elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;



3. L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di presentazione dell'offerta.
4. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da trasmettere agli uffici comunale competenti, tramite posta certificata, con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del responsabile del servizio;
5. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

TITOLO V

MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 33- Menù

1. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature specifiche per ogni fascia di età e le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
2. L'articolazione e la composizione dei menù, la cui elaborazione è a cura dell'Impresa, dovrà attenersi alle indicazioni di cui alle Linee Guida per la ristorazione nazionale, dovranno essere strutturati in modo da fornire l'adeguato apporto di energia e la corretta distribuzione in macronutrienti e secondo i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN).
3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento. Dovranno in particolare essere previsti l'articolazione in invernali (metà ottobre-metà aprile) ed estivi (metà aprile-metà ottobre) e la varietà dei prodotti



ortofrutticoli utilizzati nel rispetto della loro stagionalità. I menù dovranno essere elaborati sull'arco di cinque settimane;

4. È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione o dell'esperto dietista. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

Art. 34- Struttura dei menù

I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione : almeno cinque diverse tipologie nella medesima settimana (in alternativa budino o gelato o dolce);
- acqua: di rete , microfiltrata. Ove particolari situazioni di emergenze non consentissero l'utilizzo dell'acqua dell'acquedotto, l'Impresa dovrà fornire acqua oligominerale naturale in confezione PET da 50 cl per ogni alunno senza ulteriori oneri per l'Amministrazione comunale.

Art. 35- Spuntini

1.lo spuntino sarà costituito da prodotti semplici e nutrienti a base di frutta stagionale, spremuta di agrumi o succo di frutta senza zucchero aggiunto, centrifuga di frutta, yogurt, pane integrale o derivati come fette biscottate e biscotti secchi, cereali, marmellata, miele, cioccolato fondente in piccole quantità. In ogni caso la tipologia di frutta eventualmente proposta dovrà essere facile da sbucciare e distribuita tagliata a pezzi per i bambini della scuola dell'infanzia;



2. In sede di presentazione dell'offerta sarà cura dell'Impresa proporre nella struttura dei menu anche lo spuntino su base giornaliera e su 5 settimane. In ogni caso la scelta ricadrà sempre sui prodotti biologici o IGP. In particolare la frutta dovrà essere lavata ed asciugata predisposta in sacchetti monoporzione e numericamente divisa per ciascuna classe ;

3. Lo spuntino potrà essere proposto a metà mattina o nel pomeriggio. In ogni caso l'impresa deve rispettare i regimi dietetici personalizzati.

Art. 36- Variazione dei menù e degli spuntini

1. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù;

2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione degli uffici comunali;

3. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'impresa, concordate e autorizzate dagli uffici comunali preposti e, comunicate alla scuola dalla stessa Impresa;

Art. 37- Regimi dietetici particolari

1. Il Servizio Scolastico del Comune, in ottemperanza ai dettami del GDPR (Reg. UE 2016/679), aggiornato alle rettifiche pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 127 del 23 maggio 2018, riceve da parte del genitore dell'alunno, e per mezzo del sistema informatico in uso, la richiesta del regime dietetico per motivazioni etico-religiose e/o di intolleranze e/o allergie, in modo da avvisare l'Impresa affinché in fase di acquisto

delle materie prime/semilavorati ed in fase di preparazione possa produrre con "esattezza" i pasti cosiddetti speciali.

L'Impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.



2. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

3. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

4. L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

5. L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

6. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

7. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

Art. 38- Diete in bianco

1. L'impresa si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco.

La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica e deve essere richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno da parte del genitore dell'alunno.

2. La dieta in bianco può essere concessa per un periodo limitato e necessario a ristabilire lo stato di salute del bambino. E' costituita, a titolo esemplificativo e non esaustivo, da:



- un primo di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta;
- un secondo di carne bianca o di pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri;
- un contorno di patate o carote;
- pane
- frutta (mela o banana)

Art. 39- Informazioni agli utenti

1. L'Impresa è tenuta a pubblicare sia sul sito ufficiale che nel refettorio della scuola, il menù giornaliero e settimanale, nel quale dovrà essere specificato a cura dell'Impresa:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

2. La stessa deve garantire, come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, un *Piano di informazione agli Utenti* relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 40- Menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo

1. L'Impresa è tenuta a presentare in sede di offerta e senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale menù speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menù potranno riguardare:



- eventi o ricorrenze particolari nel corso dell'anno scolastico: inizio e fine anno scolastico, Natale, carnevale, Pasqua etc;
- menù a tema: regionali, con ricette e prodotti tipici dell'agro pontino e della città di Terracina, menù di integrazione culturale, menù per l'insegnamento dell'educazione sensoriale ecc;

2.in occasione dell'erogazione di tali menù, l'impresa, dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menù adeguato alle prescrizione dietetiche specifiche;

3.L'Impresa in sede di gara dovrà proporre un calendario dei tempi di erogazione di tali menù e in ogni caso qualora gli uffici competenti dovessero richiedere la realizzazione di ulteriori menù particolari, questo non comporterà alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione.

Art. 41- Conservazione dei campioni

1.Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali cause di alterazioni o infezioni alimentari, l'Impresa deve giornalmente prelevare due aliquote da gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C e conservato per 72 ore successive, l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C e conservato per 72 ore successive. I contenitori chiusi dovranno riportare le etichette recanti la data, da utilizzare per analisi di laboratorio, nel caso si verificano episodi di intossicazione.

2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

3. Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata;

4.le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:



- primo piatto costituito da: pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni dei singoli prodotti e non sulla preparazione già miscelata, risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondo piatto costituito da: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- preparazioni dietetiche particolari quali pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;
- pane: campioni sul prodotto tale e quale;
- frutta: campioni sul prodotto tale e quale;
- dessert: campioni sul prodotto tale e quale.

TITOLO VI

TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE, COTTURA E TRASPORTI

Art.42-Norme igieniche



1. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui l'Impresa appaltatrice dovrà attenersi:

- a) Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
- c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo, la carne trita deve essere macinata nel giorno del consumo;
- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato nello stesso giorno del consumo e servito sui tavoli mensa ;
- e) il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- f) le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- g) la porzionatura di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. Pertanto non è consentita l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati;
- h) i secondi piatti per i quali è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Sono pertanto escluse tutte le frittiture tradizionali per immersione in olio bollente;
- i) E' assolutamente vietato l'utilizzo di preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- j) i legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- k) Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione incrociate;

- l) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- m) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- n) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- o) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;



- p) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- q) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- r) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- s) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- t) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- u) I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- v) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;

Art. 43- Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.
2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.
3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.
4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.
5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.



Art. 44- Imballaggi

1. L'imballaggio deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i;
2. Al fine del presente articolo si intendono richiamate tutte le normative nazionali ed europee relative ai requisiti e al riutilizzo degli imballaggi, specificando che si intendono privilegiati gli imballaggi in cartone costituiti almeno del 90% di materiale riciclato mentre se in plastica almeno del 60%;

Art. 45- Riciclo

1. È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata;
 2. Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.
 3. L'Impresa, pertanto, in conformità alla Legge 166/2016, dovrà predisporre strategie di prevenzione e riduzione degli sprechi connessi alla somministrazione degli alimenti e prevedere la cessione gratuita delle eccedenze alimentari, non somministrate, per il consumo umano, attuando percorsi ed accordi con organismi del terzo settore per la costruzione di un processo di solidarietà sociale. Il piano per la gestione delle eccedenze sarà esplicitato nelle sue modalità e tempistiche in sede progettuale.
- Per quanto riguarda invece il cibo servito non consumato si chiede che venga fornito un piano di riutilizzo e destinazione, esplicitandone le modalità e la tempistica in sede progettuale.

Art. 46- Sprechi alimentari

1. In ottemperanza a quanto previsto dalle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.



2. È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'Asl LT4.
3. Il Comune potrà effettuare opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo.

Art. 47- Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.
2. L'Impresa dovrà scrupolosamente ed obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Art. 48- Conservazione dei piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 49- Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.;



2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal Comune;
3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture;
4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;

Art. 50- Pentolame e stoviglie

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo ed esclusivamente pentolami in acciaio inox o in vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
2. Dovranno essere utilizzate, nella fase di somministrazione dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica, o arcopal, vetro, acciaio) prevedendo l'istallazione a proprie spese, anche graduale, di lavastoviglie esplicitandone la modalità e il cronoprogramma in sede progettuale. Solo per documentate esigenze e/o su richiesta dell'Amministrazione comunale sarà possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e a eventuali ulteriori successive modifiche e/o integrazioni.

I ritardi, rispetto al cronoprogramma presentato in sede di gara, nell'istallazione di impianti che consentano l'utilizzo di utensili riutilizzabili non consentirà di addebitare i

costi per l'impiego di materiale biodegradabile, compostabile o di altro genere all'Amministrazione comunale.

Art. 51- Condimenti

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva. Nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di



condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento. Le paste asciutte potranno essere condite parzialmente nel centro cottura e successivamente al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto e pertanto dovrà essere disposto sui tavoli. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n.125/1954 e D.P.R. n.667/55 e ss.mm.ii.

2.Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco, preparazione di salse e per le cotture in forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

3.In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e formaggio parmigiano reggiano aventi le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/60 e dal D.M. 509/87.

TITOLO VII

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 52-Indicazioni regolamentari

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le norme contenute nel Manuale di Autocontrollo per l'igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011. In particolare, al personale è vietato

detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le



attività di pulizia e di sanificazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 53-Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificazioni dei locali

1.L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

2. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

3. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980;

4. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego;

5. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.). Devono rispondere alle disposizioni contenute del D.Lgs 81/2008,



6. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 54- Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina e la dispensa dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

2. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

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

Art. 55- Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

1. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

2. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato,

quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 56- Rifiuti ed eccedenze



1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio ma conferiti direttamente nei punti di raccolta.
3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
4. L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.
5. L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto;
6. L'Impresa dovrà conferire al servizio preposto comunale o alla ditta incaricata dal comune, oli e grassi animali e vegetali esausti, nonché i residui della cottura, trattati come rifiuti speciali ai sensi della L. 915/62 e ss.mm.ii. Eventuali costi aggiuntivi per tale smaltimento sono a carico dell'Impresa.

Art. 57- Derattizzazione e disinfestazione



1. L'Impresa è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dall'impresa. Dovranno essere privilegiati prodotti ecocompatibili;
2. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.;
3. L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.
4. L'Impresa è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

Art. 58- Divieti

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.
2. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo di prodotto e/o mezzo per la pulizia e/o sanificazione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.



3. Le operazioni di lavaggio e pulizia, non possono essere effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti.

4. I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dalla Ditta doppio scomparto (sporco/pulito). Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante con appositi distributori, tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta.

Art. 59-Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti

1. Le operazioni da eseguire presso i refettori delle strutture scolastiche consistono in:

- spazzatura e lavaggio del pavimento (operazione da eseguire prima e dopo il consumo dei pasti);
- pulizia dei servizi igienici del refettorio e delle zone attigue esterne ai servizi igienici;
- pulizia e sanificazione degli arredi; tavoli, sedie, armadi, altro (operazione da eseguire prima e dopo il consumo dei pasti);
- lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio;
- apparecchiatura dei tavoli utilizzando: tovaglie in stoffa-carta, tovaglioli (etichettati Ecolabel), caraffe in vetro con coperchio e cestini lavabili per il pane, piatti in ceramica o arcopal, bicchieri in vetro posate in acciaio inox e quant'altro necessario per il servizio;
- la distribuzione avverrà con l'ausilio di appositi utensili in acciaio;
- terminata la distribuzione e il consumo dei pasti, l'Impresa dovrà: sparecchiare i tavoli, rigovernare il locale provvedendo alla pulizia, lavaggio e disinfettazione del pavimento, arredi, utensili, stoviglie e tutto quanto utilizzato per la distribuzione e consumazione dei pasti, raccolta dei rifiuti secondo le modalità indicate nel presente capitolato;

Art. 60- Quantità in volume, in peso e in numero



1. Il personale dell'Impresa addetto alla porzionatura dei pasti **dovrà eseguire l'operazione secondo le** quantità previste ed indicate dalle tabelle dietetiche nel rispetto delle tabelle LARN ed elaborate in sede di gara.

2. Al fine di ovviare la disomogenea distribuzione nei piatti delle pietanze, deve essere predisposto il piatto campione (per tipologia di utenza) rappresentativo del menu giornaliero previsto e delle corrette quantità di ogni pietanza;

3. Il piatto campione, preparato dal cuoco, potrà utilmente costituire un valido strumento per il personale operante in fase di porzionatura e dovrà essere posto in luogo che ne permetta la visione sia al personale sia a tutti gli organismi preposti al controllo;

4. L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti iscritti e prenotati giornalmente;

5. non è consentita nessuna somministrazione supplementare in quanto ciò andrebbe ad inficiare i valori nutrizionali previsti per ogni fascia di età;

6. Qualora la somministrazione dei pasti sia organizzata in più turni, l'Impresa dovrà garantire per gli utenti della scuola dell'infanzia almeno un tempo minimo di 45 minuti per il consumo del pasto. A tutti gli altri utenti dovrà essere garantito un tempo congruo al regolare consumo del pasto.

TITOLO VIII

CONTROLLI

Art.61- Controlli da parte dell'Amministrazione comunale

1. È facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con proprio personale e/o con personale specializzato e con tutte le modalità che riterrà

opportune, controlli presso il Centro di produzione pasti e presso i vari refettori per verificare la rispondenza



della gestione del Servizio alle norme stabilite nelle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

2. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissione Mensa;
- il personale della ASL;

3. I tecnici incaricati dal Comune, i membri della Commissione mensa, e qualsiasi altro personale non dovrà interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievi al personale della ditta. Il personale dell'Impresa non deve interferire con le procedure di controllo.

4. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

a. **Controllo tecnico-ispettivo** svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Amministrazione comunale e comprendente:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato,
- il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- in tale tipo di controllo rientra anche la visita ai centri di cottura.

L'Amministrazione comunale può richiedere in qualunque momento la documentazione idonea a dimostrare la provenienza delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti;

b. **controllo igienico-sanitario** svolto dai competenti organi di controllo (Azienda Sanitaria Locale e NAS) relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate utilizzate ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dall'Impresa aggiudicataria; Al fine di individuare più celermente

le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa deve prelevare i campioni secondo le modalità descritte all'art. 38 del presente capitolato;



c. controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti delle Commissioni mense presso ogni singola struttura scolastica servita;

I rappresentanti delle Commissioni mense potranno effettuare controlli nei modi indicati dal regolamento comunale;

Non è consentito a nessuno dei componenti della commissione mensa prelevare porzioni di cibo dai locali della mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze o sulle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti.

Art. 62- Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema HACCP)

1. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

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



5. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Terracina, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

6. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

7. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Art.63- Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)— Responsabile industria alimentare

1.L'impresa aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire - per il Centro di cottura comunale e per ogni refettorio servito di scuola materna ed elementare- tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.). Dovranno essere svolte a cura dell'Impresa aggiudicataria le seguenti attività minime dal centro di cottura ad ogni refettorio servito:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Art. 64- Report da parte dell'Impresa aggiudicataria

1. L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:



a) **Rapporto sui cibi somministrati:** In un rapporto con cadenza trimestrale, l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

b) **Rapporto, sempre su base trimestrale, sui cibi somministrati e quelli non consumanti (gestione eccedenze alimentari) ove si rilevino i seguenti aspetti:**

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

TITOLO IX

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI

Art. 65-Trasporto

1. I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali. Devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari e per i surgelati. L'Impresa utilizzerà automezzi di classe ecologica a basso impatto ambientale di tipo: classe Euro 6 o elettrici e/o vetture ibride. Il vano di carico dei mezzi adibiti al trasporto degli alimenti dovrà essere separato dal vano guida. L'Impresa dovrà dimostrare di essere in possesso di automezzi di riserva muniti delle stesse caratteristiche.

2. Le attrezzature per l'eventuale veicolazione, trasporto e conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alle prescrizioni di legge e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve



essere compresa tra i 65° e 70° C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi che deve essere compresa tra 4°C e 8°C. L'Impresa, una volta preparati i pasti, dovrà consegnarli a ciascuna delle scuole indicate, negli orari e secondo le modalità in uso per ciascuna scuola, avendo cura che la distribuzione dei pasti avvenga in un tempo minimo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Fra il termine del confezionamento dei pasti e la consegna alle singole scuole non potrà intercorrere un periodo di tempo superiore a 30 minuti. e la consegna presso i vari refettori non deve avvenire prima dei 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione scolastica.

3. I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. E' a completo carico del soggetto appaltatore l'acquisto e la messa in uso di detto materiale.

4. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia per consegnarla a sua volta agli uffici competenti comunali;

5. Per il trasporto di detti contenitori dovranno essere utilizzati automezzi adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Gli stessi automezzi dovranno essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

6. L'Impresa deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

Art. 66- Piano dei trasporti

1. L'Impresa deve predisporre il Piano dei Trasporti relativo alla distribuzione dei pasti dal centro Cottura ai centri refezionali, presso gli istituti scolastici, di consumo. Il piano che



dovrà essere trasmesso agli uffici competenti comunali almeno 7 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico per la durata dell'aggiudicazione e dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- a) la tipologia dei mezzi di trasporto che dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e s.m.i..
- b) Il numero dei mezzi di trasporto previsti;
- c) In sede di gara allegherà impegno formale da parte del rappresentante legale con l'elenco dei mezzi che verranno utilizzati per la veicolazione dei pasti;
- d) E' fatto obbligo di provvedere, almeno con cadenza settimanale e in maniera più frequente nel caso se ne ravvisi la necessità, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.
- e) Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate all'espletamento del presente appalto. Il piano per il trasporto dovrà prevedere una mappa di percorrenza che riesca a ridurre al minimo i tempi al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Gli automezzi utilizzati dovranno esporre la seguente scritta: "Città di Terracina- Refezione Scolastica - Trasporto Pasti".

TITOLO X



COMUNICAZIONE E PRENOTAZIONE

Art. 67 -Il portale della refezione scolastica e l'accessibilità

L'Impresa dovrà provvedere a implementare il portale web della refezione scolastica, con caratteristiche e funzionalità sviluppate atte a garantire la trasparenza delle informazioni e tenerlo aggiornato costantemente al fine di consentire, che gli utenti del servizio, lo possano consultare. Nel portale infatti devono essere riportate le principali informazioni relative al servizio, compresa una adeguata rappresentazione della reportistica obbligatoria indicata nel presente capitolato all'art.64, i resoconti dei controlli effettuati e gli standard relativi ai contenuti del servizio.

L'Appaltatore deve garantire la completezza e la tempestività di aggiornamento delle informazioni, l'accoglienza e la gestione delle diverse richieste d'informazione, reclami da parte degli utenti che pervengano attraverso tale strumento, finalizzato a garantire la massima trasparenza e accessibilità

nei confronti dell'utenza, nonché funzionalità più specifiche per i controlli tecnici in capo all'Amministrazione Comunale.

Art. 68-Le principali funzionalità del portale

Il portale web della refezione scolastica rappresenta funzione inscindibile e complementare alla gestione del servizio, rappresentando non solo un'interfaccia accessibile per l'utenza, ma anche un canale di comunicazione e divulgazione, oltre che un sistema efficiente di raccolta dati e di produzione di reportistica.

Tale portale dovrà prevedere infatti importanti funzionalità per i diversi tipi di utenti, che dovranno essere garantite, e continuamente migliorate e ulteriormente implementate a carico dell'Appaltatore, al fine di renderlo sempre più strumento efficace di consultazione e relazione con l'utenza.

Il portale inoltre rappresenta uno strumento strategico di contatto e coinvolgimento dell'utenza e come tale deve essere curato nell'immagine e nei contenuti, secondo linee concordate con l'Amministrazione Comunale.



Nella parte generale devono essere sempre presenti e aggiornate informazioni su tutte le dimensioni del servizio e contenuti descrittivi dello stesso. Per esempio devono essere consultabili i menù (generali e, nella parte riservata, specifici), le schede tecniche dei prodotti utilizzati (alimentari e non), le descrizioni delle caratteristiche delle materie prime e le comunicazioni sulle eventuali indisponibilità attestate.

L'Amministrazione comunale gestirà con propri mezzi tutta la parte gestionale amministrativa del servizio rivolto alle famiglie compresi la registrazione al servizio, la prenotazione dei pasti, la determinazione della tariffa.

Le principali funzionalità richieste per il sito web sono le seguenti.

Progetti di educazione alimentare ed iscrizioni alle attività

Il portale deve vedere la presenza di un'area specificamente dedicata ai progetti di educazione alimentare e alla sostenibilità, promossi direttamente o indirettamente dal servizio di refezione scolastica, dalla quale le scuole, gli insegnanti e i genitori possano agevolmente consultare l'offerta e iscriversi alle diverse iniziative in programma, direttamente o tramite link collegati.

Presentazione di ricette

Il portale dovrà rendere possibile la consultazione di ricette proposte dall'Impresa e indicate nei menù scolastici al fine di invogliare i ragazzi ad ampliare la conoscenza di prodotti e del loro gusto con l'indicazione degli ingredienti e della modalità di preparazione e cottura.

Carta del servizio

Elaborazione e redazione della carta del servizio di refezione scolastica, un documento che descrive ai propri utenti le caratteristiche della mensa, prefiggendosi obiettivi di miglioramento. La Carta è un ottimo mezzo di comunicazione che consentirà una migliore



conoscenza del servizio. Inoltre per la stesura potranno essere chiamati in causa organismi del privato sociale e organismi pubblici.

Art. 69 -Educazione alimentare

1.La refezione scolastica assume un ruolo centrale nella promozione di corretti stili di vita e alimentari e nella diffusione della conoscenza delle materie prime, del consumo consapevole e della sostenibilità ambientale. Anche questa dimensione deve essere inclusa nel concetto più globale di qualità del servizio.

2.Nel pieno riconoscimento della funzione svolta dalla refezione scolastica nella proposta di modelli culturali e comportamentali di educazione e di promozione della salute, oltre che di socializzazione e relazione, l'Impresa, è tenuta alla realizzazione di iniziative di educazione alimentare che coinvolgano bambine e bambini, genitori e insegnanti in collaborazione con la Commissione Mensa, con la supervisione del SIAN dell'AUSL di Latina, validati nel tempo dalle evidenze di riduzione dello spreco e miglioramento del gradimento del pasto.

3.Sarà chiamato a promuovere azioni di educazione alimentare, proponendo all'Amministrazione Comunale, specifici programmi da realizzare nel corso dell'anno scolastico, in particolare volti a valorizzare la conoscenza dei prodotti, sia come materia prima che come processo di trasformazione e come luogo di produzione, favorendone il consumo consapevole.

I programmi e i progetti annuali dovranno essere oggetto di adeguata comunicazione preventiva agli uffici competenti.

4.Sono richieste azioni di informazione e promozione nelle scuole e verso gli utenti diretti ed indiretti, di accompagnamento del servizio di refezione scolastica, sui temi che attengono l'educazione alimentare, la sostenibilità ambientale dell'agricoltura biologica, la conoscenza del territorio, il rispetto del cibo e la riduzione degli sprechi alimentari, con attività complementari e di supporto e di proseguimento e sviluppo, alle azioni e alle metodologie di intervento più efficaci .

5.L'Impresa sarà inoltre chiamata a mettere a disposizione strutture di produzione, personale e professionalità per garantire coerenza ed efficacia delle attività didattiche e di promozione organizzate sia direttamente, sia tramite soggetti terzi nell'ambito dei progetti



coordinati dal settore comunale preposto, considerando i refettori e il Centro cottura gli ambiti privilegiati nei quali realizzare iniziative dal carattere educativo e conoscitivo (per esempio: visite didattiche ai Centri di Produzione Pasti, incontri con i cuochi, etc...).

TITOLO XI

PENALITA'

Art. 70– Penalità

1. L'Impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione di norme o regolamenti o del presente capitolato che possano condurre a disservizio o, qualora si accertino anomalie sulla qualità e quantità dei servizi erogati, l'Amministrazione comunale, ferma restando la facoltà di procedere alla quantificazione e richiesta di risarcimento del danno, procederà all'applicazione di penalità secondo le modalità di seguito indicate:

2. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Da € 1.000,00 a € 3.000,00 per ogni difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di pasti dietetici per motivi di salute;
- Da € 1.000,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che pregiudichino o non la salute e la sicurezza dell'utente;
- € 2.500,00 per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei CCNL;
- € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;



- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto dei tempi e/o delle temperature previste nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente capitolato;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 59 "Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti", e piano di Autocontrollo aziendale previsto all'artt. 62 e 63;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei punti di distribuzione;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- € 1.000,00 ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze;
- Da € 600,00 a € 1.000,00 per mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- € 800,00 per ogni mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;
- € 800,00 per il mancato utilizzo degli appositi automezzi per il trasporto dei pasti e/o di tipologia differente da quanto richiesto dal presente capitolato e dall'offerta in sede di gara e non preventivamente comunicato e motivato;
- € 800,00 per ogni mancato rispetto delle temperature; da € 400,00 a € 600,00 per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero o menù alternativi non autorizzata dall'Amministrazione comunale;
- € 600,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/porzioni verificato anche in un solo refettorio;



- € 600,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 53 "Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificazioni dei locali" e dagli artt. 23 "Vestituario e igiene del personale" e 59 "Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti"
- € 600,00 per ogni mancato rispetto del numero richiesto degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti in rapporto al numero dei bambini;
- € 600,00 per la mancata sostituzione del personale addetto ai centri di cottura, ai centri di distribuzione al trasporto pasti e ad ogni altra mansione in appalto nei tempi previsti dal presente capitolato;
- € 600,00 per la mancata formazione del personale e/o formazione non adeguata e/o non verificata;
- € 600,00 per ogni manchevolezza e/o inottemperanza alle prescrizioni sull'uso e sulla manutenzione ordinaria delle attrezzature previste dal presente capitolato;
- € 600,00 per ogni rilevazione di inadeguatezza di una o più attrezzature alla capacità produttiva o sotto l'aspetto igienico-sanitario, alla quale non è seguito un intervento di adeguamento;
- € 600,00 per ogni caso di fornitura di pietanze non conformi dal punto di vista organolettico;
- € 500,00 per ogni mancata comunicazione inerente il servizio oggetto dell'appalto ed obblighi informativi previsti dal presente capitolato;
- € 400,00 per ritardo superiore ai 15 minuti non giustificato nell'orario di consegna dei pasti ai punti di distribuzione che deve avvenire secondo il piano trasporto comunicato prima dell'avvio del servizio.
- € 400,00 per ogni mancato intervento di manutenzione o riparazione di attrezzature, e/o integrazione di utensili e stoviglie nei punti di distribuzione;



- € 300,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione in materia di raccolta differenziata;
 - € 200,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati;
 - fino a € 200,00 per giorno di inadempimento da formale richiesta dell'ufficio comunale competente di provvedere alla mancata attuazione nei tempi previsti di quanto previsto dal presente capitolato e offerta dall'Impresa in sede di gara;
 - € 200,00 per comportamenti degli operatori inadeguati nei confronti dell'utenza o caratterizzati da imperizia o negligenza.
 - Da € 200,00 a € 2.000,00 per ogni altro caso di inadempienza contrattuale non compresa in quelle sopra elencate.
2. Alla contestazione del ritardato o inesatto/parziale adempimento, inviata per iscritto anche via PEC, l'Impresa ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della nota scritta di addebito;
 3. L'Amministrazione comunale, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, graduerà l'entità della penalità da applicare, potendo giungere anche a non applicarla qualora venga accertato che l'inadempimento sia stato di lieve entità, non abbia comportato danni per l'Amministrazione e non abbia causato alcun disservizio all'utenza;
 4. L'ammontare della penalità sarà addebitato sui crediti dell'appaltatore derivanti dal contratto ovvero, in mancanza di crediti o essendo questi insufficienti, sulla cauzione che, in tali casi, l'appaltatore dovrà provvedere a reintegrare.



TITOLO XII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E FALLIMENTO

Art. 71 – Casi di risoluzione del contratto

1. In tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che i servizi procedano utilmente a regola d'arte, e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto, compilando, se possibile con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione dei servizi. Il verbale è inoltrato al responsabile del procedimento entro cinque giorni dalla data della sua redazione. La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale.

2. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi contrattuali, il contratto può essere oggetto di risoluzione da parte dell'Amministrazione comunale, previa diffida ad adempiere ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile.

3. Trascorso il termine dato nella diffida, senza che l'appaltatore abbia provveduto ad adempiere il contratto, questo si intende risolto di diritto.

4. L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art.1456 del Codice Civile nei casi di seguito indicati:

- a) mancato avvio del servizio per cause non imputabili al Comune;
- b) sospensione ingiustificata del servizio;
- c) omesso invio al competente Ufficio comunale, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco completo del personale con i titoli di formazione e tipologia di contratto applicato;
- d) omessa presentazione al competente Ufficio comunale, prima dell'inizio del servizio, di copia delle polizze assicurative alla cui stipula l'aggiudicatario è tenuto a norma del presente capitolato;



- e) omessa sostituzione, a richiesta del Comune, del personale impegnato nel servizio a seguito di accertamento di inadeguatezza professionale;
- f) omessa attuazione dell'offerta migliorativa;
- g) danni agli utenti del servizio o a terzi dovuti a comportamenti dolosi o gravemente negligenti del personale dell'appaltatore;
- h) danni ai locali, dovuti a comportamenti dolosi o gravemente negligenti del personale dell'appaltatore;
- i) inadempimento delle norme relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) intossicazione alimentare dovuta ad accertata imperizia e/o negligenza della ditta;
- k) inadempimento delle norme igienico-sanitarie;
- l) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dai relativi allegati;
- m) inosservanza del divieto di subappalto e cessione del contratto rispetto alla disciplina contenuta nell'art.11 del presente capitolato;
- n) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente capitolato;
- o) inadempimento delle norme sulla sicurezza del servizio e dei luoghi di lavoro;
- p) cumulo di almeno tre penalità applicate ai sensi del presente capitolato;
- q) sopravvenuto verificarsi a carico dell'aggiudicatario di una delle condizioni la cui sussistenza, a norma dell'art 80 del D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii., esclude il possesso dei requisiti di ordine generale per la partecipazione alle procedure di affidamento dei contratti pubblici;
- r) omesso rispetto degli obblighi derivanti dalla normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n.136/2010;
- s) omessa reintegrazione della cauzione eventualmente escussa, entro il termine dato dall'Amministrazione, comunque non superiore a trenta giorni;
- t) violazione degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento approvato con deliberazione della Giunta Comunale in data 18 dicembre 2013, n. 475 ;



- u) negli altri casi di risoluzione espressamente previsti dal presente capitolato e dall'art.108 del D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii.
 - v) applicazione di 3 penali per la stessa violazione ;
 - x) ulteriore inadempienza dell'Impresa dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
 - y) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste dall'art. 18;
5. Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi la risoluzione si verifica di diritto quando l'Amministrazione comunale dichiara all'appaltatore, mediante comunicazione scritta, la volontà di valersi della clausola risolutiva.
6. La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva da parte del Comune, salvo il risarcimento del maggior danno eventualmente subito dal medesimo, con eventuale rivalsa anche sui crediti dell'appaltatore inadempiente.
7. In caso di risoluzione anticipata del contratto, il Comune avrà diritto di aggiudicare l'appalto nell'ordine ai soggetti che seguono in graduatoria, con addebito dei maggiori oneri e degli eventuali danni a carico del primo aggiudicatario inadempiente.
8. L'esecuzione in danno non esime l'appaltatore dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 72 – Verifica soddisfazione dell'utenza

- 1.L'Impresa deve attuare un sistema di verifica della soddisfazione dell'utenza attraverso specifici questionari.
- 2.L'Amministrazione Comunale potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita.



Art. 73– Fallimento dell'Impresa

1. L'Impresa assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione comunale procederà nei termini di legge.

Art. 74 – Spese del contratto

1. Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico dell'Impresa aggiudicataria;

TITOLO XIII

DANNI, RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

Art.75- Cauzione definitiva

1.L'Impresa assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone ed alle cose, tanto dell'Amministrazione che dei terzi, che si dovessero verificare in dipendenza dell'Appalto, qualunque sia la natura o la causa.

2. E' a carico dell'Impresa l'adozione, nella esecuzione delle prestazioni del presente capitolato, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette all'esecuzione e dei terzi, ogni più ampia responsabilità al riguardo ricadrà, pertanto sull'Impresa, restandone del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

3. In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore



contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

2. La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

3. La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato. L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

4. La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 5 dell'art. 103, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

5. È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

6. La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.



7. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

TITOLO XIV

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E OBBLIGO DI RISERVATEZZA

Art.76- Privacy e trattamento dati personali

1.Si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente capitolato.

2.Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Terracina ai sensi dell'art. 6 del Regolamento UE 2016/679;

3.I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessari per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Terracina;

4.Per la natura dell'oggetto del presente capitolato e della prestazione che l'Impresa aggiudicataria sarà chiamata a svolgere, questa sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati oggetto dell'attività per conto del Titolare, Comune di Terracina.

5. L'Impresa aggiudicataria dovrà pertanto garantire:

- di possedere i requisiti per il conferimento dell'incarico stesso ai sensi dell'Art.28 Reg UE 2016/679

- di trattare i dati personali in rispetto a quanto previsto dall'art 3 2Reg. UE 2016/679 e conoscendo la vigente normativa e soltanto su istruzione documentata del Titolare del



Trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale;

- in particolare, stante la natura dei dati trattati, di implementare adeguate misure di sicurezza tecniche e organizzative per garantire riservatezza, integrità, disponibilità e resilienza dei dati;
- di restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti;
- di mettere a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo e consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzati dal Titolare del Trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato, istituendo apposito Registro dei Trattamenti compiuti in nome e per conto del Titolare;
- di informare immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il regolamento europeo o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.

6.L'Impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza durante l'espletamento dell'appalto di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

7. L'appaltatore per le sole fasi di raccolta, trattamento e gestione dei dati, necessarie ai fini dell'erogazione del servizio, si pone quale titolare autonomo del trattamento in conformità alle definizioni dei ruoli descritte nel Regolamento UE 2016/679.

8.L'appaltatore si impegna ad accettare la nomina a “ Responsabile del trattamento”, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, a trattare i dati personali conferiti in linea con le istruzioni impartite dal titolare del trattamento e comunque conformemente al disposto del Codice di cui sopra, tra cui l'adozione delle misure minime di sicurezza ivi previste.



L'Impresa è responsabile per l'osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza l'Impresa è tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'Amministrazione di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con l'Impresa.

TITOLO XV

NORME FINALI

Art.78- Esecuzione del servizio in pendenza di stipula

1.L'Impresa aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'Impresa stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art.79- Controversie

1. Le controversie che dovessero insorgere tra le parti sulla interpretazione o sull'esecuzione del contratto di affidamento del servizio di cui alla presente procedura di gara saranno rimesse alla competenza del Tribunale di Latina.

Art.80- Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto e citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto e



contratti pubblici, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli ambienti di lavoro e degli impianti, vigenti in materia in quanto applicabili.