



**COMUNE DI PONZA  
PROVINCIA DI LATINA**

**04027 - PIAZZA C. PISACANE TEL 0771/80108 – Fax 0771/82057  
Cod. Fiscale 81004890596 – Partita I.V.A. 01371870591**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA  
DEL COMUNE DI PONZA (LT) - CIG: 8372338FDE**

**INDICE**

**SEZIONE A – ASPETTI NORMATIVI**

**TITOLO I  
INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO  
ART.2 ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO  
ART.3 IMPORTO A BASE D'ASTA  
ART.4 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE  
ART.5 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE  
ART.6 PAGAMENTI  
ART.7 REVISIONE PREZZI  
ART.8 DURATA DELL'APPALTO E INIZIO SERVIZIO  
ART.9 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO  
ART.10 SUBAPPALTO  
ART.11 STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI  
ART.12 CONDIZIONI GENERALI  
ART.13 CONDIZIONI PARTICOLARI

**TITOLO II  
ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

ART.14 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI  
ART.15 ONERI INERENTI IL SERVIZIO  
ART.16 CAUZIONI  
ART.17 COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA  
ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART.18 RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
ART.19 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

### **TITOLO III PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

ART. 20 CONTESTAZIONI DELLA AMMINISTRAZIONE  
ART. 21 PENALI  
ART. 22 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

### **TITOLO IV DOMICILIO CONTROVERSIE**

ART.23 DOMICILIO DELLA DITTA LEGALE  
ART.24 FORO COMPETENTE

## **SEZIONE B – CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO**

### **TITOLO V CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI, MENU' E DIETE**

ART.25 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI  
ART.26 PRODOTTI BIOLOGICI  
ART.27 DIVIETO DI O.G.M.  
ART.28 PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)  
ART.29 RICORRENZE  
ART.30 DIETE SPECIALI  
ART.31 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI  
ART.32 MENU' E TABELLE DIETETICHE  
ART.33 SCELTA DEL CONDIMENTO PER LA PASTA

### **TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

ART.34 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE  
ART.35 OPERAZIONI PRELIMINARI  
ART.36 MANIPOLAZIONE E COTTURA  
ART.37 RICICLO

### **TITOLO VII CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

ART.38 ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA  
ART.39 PIANO DEI TRASPORTI  
ART.40 MEZZI DI TRASPORTO  
ART.41 SERVIZIO NEI REFETTORI

**TITOLO VIII**  
**IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI**  
**TERMINALI DI CONSUMO**

ART.42 LOCALE PRODUZIONE PASTI, MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURE

ART.43 MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA

ART.44 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART.45 DETERGENTI, DISINFETTANTI E SANIFICANTI

ART.46 LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

**TITOLO IX**  
**PERSONALE**

ART.47 PERSONALE

ART.48 ORGANICO

ART.49 ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

ART.50 VESTIARIO

ART.51 IGIENE PERSONALE

ART.52 NORME COMPORTAMENTALI

**TITOLO X**  
**VERIFICHE E CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

ART.53 DIRITTO AL CONTROLLO SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART.54 METODOLOGIE DI CONTROLLO

ART.55 TIPOLOGIA DI CONTROLLO DA PARTE DELLA AMMINISTRAZIONE

ART.56 TIPOLOGIA DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

ART.57 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

ART.58 BLOCCO DELLE DERRATE

ART.59 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART.60 CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

**SEZIONE A - ASPETTI NORMATIVI**  
**TITOLO I**  
**INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

**Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica, per gli alunni e gli insegnanti aventi diritto al pasto, delle Scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di Ponza il cui elenco è riportato nell'allegato n. 1.

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà avvenire nel centro cottura di proprietà comunale sito in Via Pezza (località Santa Maria), nei locali sottostanti la scuola primaria **"SANTA MARIA -PORTO"** all'interno del quale la Ditta aggiudicataria avrà la facoltà di preparare pasti per altri enti pubblici o privati, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale ed a fronte del pagamento di un indennizzo sul prezzo per ogni pasto preparato.

Il quantitativo giornaliero medio previsto è di circa 148 pasti. L'Amministrazione Comunale si riserva a suo insindacabile giudizio la facoltà di apportare variazioni sul numero dei pasti.

**Art. 2 - ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO**

Il servizio da appaltare comprende le seguenti prestazioni ed attività:

1 -fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu approvati dai soggetti competenti;

2 - preparazione dei pasti a legume freddo-caldo presso il centro cottura di proprietà comunale individuato all'art. 1 del presente Capitolato. Detta struttura, messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale, sarà concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto;

3 - confezionamento e trasporto dei pasti stessi dal centro cottura ai vari refettori scolastici con adeguati automezzi di trasporto di proprietà della ditta aggiudicataria e con idonei contenitori termici, aventi entrambi i requisiti e le necessarie autorizzazioni igienico sanitarie previste dalle normative vigenti in materia;

4 - fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere di materiale cartoplastico, nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti. Tutto il materiale dovrà essere di qualità conforme alle normative vigenti;

5 - distribuzione dei pasti nelle scuole indicate nell'allegato n.1 del presente Capitolato, riassetto delle sedi di refezione, con le seguenti attività:

- ☐ ricevimento dei pasti e controllo della merce al momento dell'arrivo nel refettorio;
- ☐ predisposizione dei refettori e dei tavoli per i pasti;
- ☐ distribuzione dei pasti;
- ☐ rilevazione giornaliera in ogni singolo plesso degli alunni effettivamente iscritti al servizio di mensa scolastica;
- ☐ sgombero dei tavoli;
- ☐ pulizia dei refettori e dei locali accessori, con personale e con materiale di pulizia a carico della ditta aggiudicataria;
- ☐ pulizia delle stoviglie e dei contenitori sporchi utilizzati nei refettori scolastici;
- ☐ conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori.

Dovrà inoltre essere garantita:

o la fornitura di menu compatibili con le scelte religiose delle comunità presenti sul territorio. In tale ipotesi sono applicabili i menu e le tabelle dietetiche previste per l'utenza scolastica tutta, con le opportune sostituzioni;

o fornitura di diete speciali per utenti scolastici portatori di patologie con definito vincolo dietetico;

o fornitura di eventuali pasti alternativi;

o fornitura di un servizio di identificazione e di rilevazione delle presenze giornaliere degli utenti, tale da rendere possibile l'erogazione dei pasti agevolando il lavoro di verifica del competente Ufficio Comunale con l'obbligo di relazionare mensilmente i pasti erogati.

### **Art. 3 – IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo presunto annuo dell'appalto e di **€. 128.370,00** stimati, per stimati **23.340** pasti annuali, al costo di **€. 5,50 (cinque/50)**, **IVA esclusa** comprensivo di tutte le voci di costo, che rapportato all'intera durata dell'appalto è pari ad **€. 641.850, IVA esclusa**.

### **Art. 4 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La valutazione delle offerte avverrà secondo il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i..

### **Art. 5 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

La valutazione delle offerte avverrà sulle base dei criteri di attribuzione dei punteggi tecnici ed economici specificati nel disciplinare di gara.

### **Art. 6 – PAGAMENTI**

Il corrispettivo avverrà "a misura" e sarà determinato dal prodotto del prezzo unitario onnicomprensivo di aggiudicazione per il numero di pasti effettivamente erogati.

Nell'importo pagato della fattura si intendono interamente comprese tutte le attività, le provviste, le prestazioni, le spese e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio. L'IVA come per legge è a carico della Amministrazione.

Alla fine di ogni mese la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare alla Amministrazione Comunale, regolare fattura sulla base del numero dei pasti giornalieri forniti, allegando le tabelle riepilogative di consegna dei pasti riferiti ad ogni plesso, la ulteriore documentazione giustificativa, le documentazioni attestanti i regolari versamenti contributivi a favore dei dipendenti della predetta ditta (DURC).

### **Art. 7 – REVISIONE PREZZI**

Dopo il primo anno di esecuzione, il prezzo unitario potrà essere aggiornato sulla base della variazione dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. La Ditta aggiudicataria dovrà richiedere per iscritto detto aggiornamento la cui accettazione dopo le necessarie verifiche dovrà essere autorizzata dall'Amministrazione.

### **Art. 8 – DURATA DELL'APPALTO E INIZIO DEL SERVIZIO**

L'appalto avrà durata di cinque anni con riferimento agli anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. Lo stesso può eventualmente essere prorogato, per il periodo strettamente necessario all'espletamento della nuova procedura di Appalto del Servizio.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato durante l'anno scolastico. La Ditta aggiudicataria si impegna, in relazione ad ogni annualità del contratto, a garantire la fornitura del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico. La data finale del servizio coinciderà con la conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola.

### **Art. 9 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi: interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.

Nel caso di scioperi del personale scolastico, sarà data comunicazione alla Ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune in tal caso non riconoscerà alcun compenso.

Il servizio di refezione deve essere garantito dalla Ditta aggiudicataria in caso di sciopero del proprio personale, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale, in questo caso o per eventi eccezionali diversi dalle suddette cause di forza maggiore, la Ditta aggiudicataria si impegna a fornire un pasto freddo sostitutivo la cui composizione e confezionamento, saranno concordati con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

#### **Art. 10 – SUBAPPALTO**

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di subappaltare salva espressa autorizzazione o comunque cedere a terzi in tutto o in parte i servizi oggetto del presente contratto, pena l'immediato recesso incondizionato dal medesimo da parte del Comune e con l'incameramento della cauzione definitiva.

#### **Art. 11 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

La stipula del contratto è subordinata alle verifiche di legge sul possesso dei requisiti dichiarati e alla costituzione della cauzione definitiva come specificato nell'art. 16 del presente Capitolato, al versamento delle spese contrattuali, alla presentazione da parte della Ditta aggiudicataria di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente Capitolato, alla presentazione delle polizze assicurative e relative quietanze come specificato nel presente Capitolato.

Costituiscono parti integranti e sostanziali del contratto: l'offerta tecnica ed economica dell'impresa, nonché il presente capitolato e tutti gli altri documenti costituenti la *lex specialis*.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese del contratto di appalto inerenti, eventuali e conseguenti, ivi comprese quelle di registrazione.

#### **Art. 12 – CONDIZIONI GENERALI**

Le proposte delle ditte concorrenti devono riguardare l'oggetto e tutte le attività previste, non ammettendosi offerte parziali o comunque limitate ad alcune di esse.

L'appalto oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato è disciplinato dal Bando di Gara, dal Disciplinare di Gara, dall'Offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria, dal vigente Codice degli Appalti e dal Codice Civile.

#### **Art. 13 – CONDIZIONI PARTICOLARI**

La presentazione dell'offerta da parte delle ditte concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del succitato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato. In particolare la Ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del codice civile, tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

### **TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

#### **Art. 14 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare o comunque dimostrare il possesso di una specifica assicurazione con primaria compagnia di assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a Euro 4.000.000,00 (quattromilioni/00).

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre stipulare polizza di responsabilità civile verso prestatori di lavoro con un massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 (duemilioneicinquencento/00).

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro

l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non libera la Ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

La Ditta aggiudicataria garantisce in ogni tempo il Comune da qualsiasi pretesa di terzi derivante da inadempienza della Ditta stessa, anche parziale, alle norme contrattuali e dalle attività e rapporti posti in essere dalla Ditta medesima per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

#### **Art. 15 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.

Sono a carico della suddetta Ditta tutte le spese relative a imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto, nonché, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali del centro cottura di proprietà comunale concesso in comodato d'uso alla ditta.

La ditta aggiudicarla dovrà provvedere:

- ☐ ad allestire il centro di cottura fornendo le attrezzature, i macchinari, gli impianti e gli arredi necessari nel rispetto dell'offerta tecnica;
- ☐ alla raccolta delle ordinazioni effettuate e attestate dagli incaricati scolastici;
- ☐ a curare i rapporti con gli organi comunali o scolastici preposti alla mensa per le comunicazioni relative all'utenza per eventuali variazioni e ogni utile segnalazione;
- ☐ a fornire un kit monouso, per ciascun utente, costituito da forchetta, coltello, cucchiaino, tovagliolo a doppio velo, bicchiere, rotoli di carta e tovaglietta colorata monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti. Il kit monouso (posate e tovagliolo) dovrà essere posto in una confezione di polipropilene termosaldata. Le caratteristiche di resistenza della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura;
- ☐ a fornire utensili in acciaio inox per la distribuzione dei pasti (cucchiaioni, ramaioli, ramine e forchettoni);
- ☐ a fornire integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (cestini per il pane, rotoli di carta);
- ☐ a fornire bidoni portarifiuti;
- ☐ al pagamento delle utenze per i servizi di acqua, energia, gas, telefono;

#### **Art. 16 – CAUZIONI**

##### **Deposito Cauzionale Provvisorio**

L'offerta presentata dalla Ditta deve essere accompagnata da una cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, fatta salva la possibilità della riduzione nelle misure previste dall'art. 93 del Codice. Il deposito cauzionale provvisorio potrà essere costituito mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa fidejussioni.

Le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno avere una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno di scadenza dei termini per la presentazioni delle offerte. Le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno essere presentate contestualmente alle offerte. In ogni caso il deposito cauzionale dovrà essere effettuato con un unico tipo di valori. Tale cauzione provvisoria verrà restituita successivamente all'aggiudicazione.

##### **Deposito Cauzionale Definitivo**

Prima \_\_\_\_\_ della \_\_\_\_\_ stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, la Ditta aggiudicataria deve costituire cauzione nella misura del 10% dell'ammontare del

contratto, o nella diversa misura prevista dalla legge, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento obblighi contrattuali della ditta aggiudicataria.

La cauzione potrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

L'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, di obbligarsi a versare al Comune su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta, senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e con rinuncia ai termini di decadenza di cui all'art. 1957 del codice civile.

La fidejussione è da considerarsi valida fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale. La polizza dovrà prevedere l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Il mancato pagamento del premio non può essere opposto alla stazione appaltante.

#### **Art. 17 – COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA ALLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione, entro 15 giorni dal termine di ogni mese, i quantitativi dei prodotti lattiero caseari utilizzati per la fornitura dei pasti, secondo il menu in vigore. Detta documentazione si rende necessaria per permettere all'Amministrazione di chiedere il rimborso per fruire degli eventuali benefici connessi agli aiuti comunitari per la erogazione di prodotti lattiero - caseari. La Ditta aggiudicataria dovrà osservare le modalità ed i termini di scadenza richiesti dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. Nel caso la Ditta non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.

La Ditta dovrà comunicare gli eventuali sistemi di verifica che saranno adottati per la rilevazione della qualità e gradibilità da parte dell'utenza sul servizio oggetto dell'appalto. Al termine di ogni anno scolastico la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una relazione sull'andamento del servizio, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale.

#### **Art. 18 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Per Responsabile del Servizio si intende la persona incaricata dalla Ditta aggiudicataria a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e alla occorrenza con le Direzioni Didattiche e la Commissione Mensa. Al Responsabile del Servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nel centro cottura e nei terminali di distribuzione, nonché, la supervisione globale del servizio.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di indicare per iscritto alla Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, il nominativo ed il curriculum del Responsabile del Servizio, che deve essere dipendente della ditta ed avere qualifica professionale idonea.

In sede di offerta dovrà essere presentato il mansionario del Responsabile del Servizio.

Il Responsabile del Servizio costituirà il referente principale per l'Amministrazione, pertanto, il suo Ufficio deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico negli orari in cui si svolge il servizio. A tale scopo la ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire al Comune specifica indicazione di reperibilità comunicando l'indirizzo e tutti i numeri telefonici utili.

#### **ART.19. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n 136 e s.m.i..



### **TITOLO III**

#### **PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

##### **Art. 20 – CONTESTAZIONI DELLA AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione farà pervenire per iscritto alla Ditta aggiudicataria eventuali osservazioni e contestazioni proprie o rilevate dagli organi di controllo. Se entro 5 (cinque) giorni dalla data della comunicazione dei rilievi la ditta aggiudicataria non fornirà alcuna giustificazione, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, saranno applicate le misure previste nel presente Capitolato agli articoli 20 e 21.

L'Amministrazione potrà inoltre far pervenire alla Ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 (due) giorni dalla data di contestazione; la Ditta entro tale termine dovrà adeguarsi a quanto richiesto, nel caso contrario l'Amministrazione procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste all'art. 20 del presente Capitolato.

##### **Art. 21 – PENALI**

La Ditta aggiudicataria 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. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione si riserva di applicare penali per ogni giorno in cui viene riscontrata e si protrae l'inadempienza, nella forbice discrezionale prevista dall'art. 113-bis, comma 4 del Codice (D. Lgs. n. 50/2016), tenuto conto della gravità dell'inadempimento.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, e, ove possibile, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato.

L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile; la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione delle penali di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'Amministrazione può procedere poi nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, la Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall'Amministrazione per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione.

##### **Art. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

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

o cessione del contratto;

o inosservanza del divieto di subappalto non autorizzato;

o ritardo nell'inizio della gestione del servizio;

o grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;

o utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, errore nella somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;

o inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;  
o interruzione non motivata del servizio;  
o ripetute inosservanze delle clausole contrattuali da cui sia scaturita una penalità complessiva superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale;  
o assenza del Responsabile del Servizio di cui all'art. 18 del presente Capitolato, e mancata sostituzione del personale qualora l'Amministrazione non lo ritenga idoneo anche sotto gli aspetti di un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti della mensa scolastica.  
Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell'Amministrazione in forma di lettera raccomandata. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione di risarcimento per i danni subiti.  
L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto nelle ipotesi sopra specificate, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

## **TITOLO IV DOMICILIO E CONTROVERSIE**

### **Art. 23 – DOMICILIO DELLA DITTA LEGALE**

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere e mantenere la sede del proprio domicilio legale presso il Comune di Ponza per tutta la durata del contratto, dandone conseguente comunicazione all'Amministrazione entro il primo giorno dalla sottoscrizione del contratto.

### **Art. 24 – FORO COMPETENTE**

Per le eventuali controversie giudiziarie comunque derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Cassino, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

## **SEZIONE B – CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO TITOLO V CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI, MENU' E DIETE**

### **Art. 25 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati nell'**allegato n. 2**. La qualità del pasto confezionato è servito nell'ambito della refezione scolastica e dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate e pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nell'**allegato n. 3**.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate. Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati. In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

**Fonti proteiche:** la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti si seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

**Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, e opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù svizzera, polpetta, ecc.).

**Pesce:** surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfiletti (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci,

seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

**Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

**Formaggi:** il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

**Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

**Prosciutto:** deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

**Legumi:** oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

**Pasta:** deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

**Riso:** dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

**Gnocchi:** utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

**Verdure ortaggi:** nel menu dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate: verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote.

Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).

**Purè di patate:** dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

**Frutta:** la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

**Pane:** utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

**Latte:** il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

**Dolci** (quali merendine da consegnare ai centri ricreativi estivi): preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato.

**Gelato:** deve essere confezionato in vaschette “multiporzione” o in confezioni singole “monoporzione”. Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

**Aromi:** utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

**Salse ed estratti per brodo:** il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L’uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

**Conserve e semiconserve alimentari (scatolame):** dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombero ed il salmone dovranno essere al naturale o all’olio d’oliva.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva;
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menu, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all’art. 29 del presente Capitolato. Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell’alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l’integrazione.

## **Art. 26 – PRODOTTI BIOLOGICI**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l’uso di prodotti biologici, di filiera corta, IGP/QM/DOP/Equo solidale. La Ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell’Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici. I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica:

- ☐ pasta di semola di grano duro priva di additivi;
- ☐ passata di pomodoro.

## **Art. 27 – DIVIETO DI OGM**

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull’etichetta l’indicazione “contiene OGM”.

## **Art. 28 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)**

Su richiesta delle Dirigenze Scolastiche e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, secondo le indicazioni riportate nell’allegato n. 2 al presente Capitolato.

## **Art. 29 – RICORRENZE**

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con l’Ufficio Pubblica Istruzione, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

### **Art. 30 – DIETE SPECIALI**

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi) dovranno essere formulati, in accordo con l'Ufficio Pubblica Istruzione, menu equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti. La Ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario. Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

### **Art. 31 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- ☐ cuocere le verdure al vapore o al forno;
- ☐ cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- ☐ aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- ☐ preparare il pure con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- ☐ le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- ☐ consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- ☐ somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- ☐ evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- ☐ per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- ☐ per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- ☐ le carni al sangue;
- ☐ cibi fritti;
- ☐ il dado da brodo contenente glutammato;
- ☐ conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- ☐ residui dei pasti dei giorni precedenti;
- ☐ verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 (sessanta) minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nella scheda prodotti e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura della Ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

### **Art. 32 – MENU' E TABELLE DIETETICHE**

E' a carico della Ditta aggiudicataria la predisposizione del menù secondo le grammature previste nell'allegato n. 3.

Copia di tale menù (nonché di eventuali modifiche e/o proposte) dovrà essere fornito al Comune che provvederà a sottoporlo alla valutazione dell'Azienda ASL "Distretto Sanitario 5" (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) per la relativa approvazione. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la Ditta aggiudicataria. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

I menù settimanali, proposti dalla ditta aggiudicataria, dovranno essere compilati sulla base delle schede prodotti dell'allegato n. 2 al presente Capitolato. I menù dovranno essere variati, diversificati giornalmente, strutturati in almeno 4 settimane e seguiti, dalla Ditta aggiudicataria, in base alla stagionalità dei prodotti.

Dovranno inoltre corrispondere a quelli concordati con l'Ente Appaltante. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Si richiede l'utilizzo di diverse fonti proteiche (carni rosse o bianche, pesce, uova, legumi, formaggi, ecc.) in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta alla settimana. Verdure e ortaggi vanno utilizzate giornalmente, devono essere di stagione, opportunamente variate, crude o cotte, o verdure surgelate. Per salvare i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo. Dovrà essere adeguatamente alternata con la macedonia e/o budino, e nei periodi primaverili e/o autunnali con gelato alla frutta. All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

### **Art. 33 – SCELTA DEL CONDIMENTO DELLA PASTA**

A discrezione del Comune e secondo i suggerimenti e l'approvazione del SIAN (Azienda ASL "Distretto Sanitario 5") gli studenti potranno essere messi in condizione di scegliere

sistematicamente il primo piatto variando il condimento tra quello in bianco (all'olio) e quello condito con il sugo previsto dal menu.

## **TITOLO VI**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

#### **Art. 34 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igieniche - sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 30 aprile 1962 n.283, al D.P.R. 26 marzo 1980 n.327, ai Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, al D.Lgs. 6 novembre 2007 n.193. La Ditta aggiudicataria deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

In particolare:

- ☐ è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- ☐ le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- ☐ la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- ☐ i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- ☐ nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- ☐ la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea;
- ☐ i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox a temperatura superiore a **+60°C** per quelli da servire a caldo e a temperatura non superiore a **+4°C** per quelli che si devono servire refrigerati;
- ☐ i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- ☐ tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di cuffie o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, mascherine e guanti monouso;
- ☐ le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- ☐ le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- ☐ in particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della ditta appaltatrice, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

#### **Art. 35 – OPERAZIONI PRELIMINARI**

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

- ☐ i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- ☐ tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- ☐ tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;

- ☐ i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- ☐ la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione;
- ☐ la carne trita deve essere macinata in giornata;
- ☐ nel caso il menu preveda la preparazione di hamburger il centro di cottura dovrà essere fornito di tritacarne refrigerato e di hamburgatrice al fine di garantire il rispetto della salubrità ed igienicità del prodotto;
- ☐ il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- ☐ il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- ☐ le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- ☐ le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- ☐ tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **Art. 36 – MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Qualora alcune preparazioni di piatti più complessi presentassero la necessità di predisporre alcune fasi lavorative il giorno precedente è assolutamente obbligatorio da parte del Responsabile del Servizio darne preventiva comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione, in questo caso è necessario e vincolante per il centro cottura utilizzare l'abbattitore. Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione.

### **Art. 37 – RICICLO**

Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi per il servizio di refezione in oggetto.

## **TITOLO VII CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

### **Art. 38 – ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA**

L'ordinativo dei pasti verrà rilevato dalla Ditta aggiudicataria giornalmente, fra le ore 9,30 e le ore 10, tramite in sistema informatizzato di prenotazioni.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori pluriporzione, in acciaio inox, trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

Per le pietanze da consumarsi calde, i contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto nell'art.31 del D.P.R. 26/3/1980 n.327.

Se necessario la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire contenitori termici dotati di spinotto da utilizzare nei refettori in attesa dello sporzionamento.

Per le pietanze da consumarsi fredde, la ditta dovrà provvedere a confezionare e trasportare separatamente in modo da mantenere la temperatura inferiore a +4°C. In questo caso è prevista la possibilità di confezionare in contenitori a perdere chiusi ermeticamente dandone comunicazione all' Ufficio Pubblica Istruzione.



I contenitori gastronomici in acciaio inox, così come i contenitori esterni in propilene e/o polistirolo dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte della Ditta aggiudicataria.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, ed il numero delle porzioni da servire.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta, oltre il plesso scolastico di destinazione, il nominativo dell'utente. I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire i prodotti alimentari deperibili.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza ed il numero totale dei pasti.

Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli. I pasti per un'eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Ufficio Pubblica Istruzione, di norma con almeno due giorni in anticipo, al Responsabile del Servizio di cui all'art. 18 del presente Capitolato.

La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei e dovrà avvenire negli orari che saranno comunicati dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Orari diversi di consegna potranno essere autorizzati dall'Ufficio Pubblica Istruzione per necessità particolari di turnazione di alcuni plessi. La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

#### **Art. 39 – PIANO DEI TRASPORTI**

Per i pasti che verranno trasportati ai Plessi Scolastici elencati nell'allegato n.1, al presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria deve predisporre e presentare, prima dell'inizio del servizio, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro di cottura e l'arrivo dello stesso presso l'ultimo terminale, sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto.

#### **Art. 40 – MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati giornalmente. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

#### **Art. 41 – SERVIZIO NEI REFETTORI**

Nei plessi indicati dall'Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al servizio di refettorio con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Ufficio Pubblica Istruzione, l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Il servizio di distribuzione dei pasti, da svolgersi secondo gli orari, che con successivo atto verranno definiti con la ditta appaltatrice, dovrà comprendere le seguenti fasi di lavoro:

☐ ricevimento dei pasti; i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico;

☐ predisposizione dei refettori; i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;

☐ preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi e apparecchiatura con le tovaglie;

☐ scodellamento e distribuzione pasti; prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, integrare i condimenti dei contorni e, se necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire; nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), dovrà essere sospesa la distribuzione ed avvertire il Responsabile del Servizio e l'Ufficio Pubblica Istruzione per la sostituzione e per tutti gli adempimenti connessi; i contenitori vanno tenuti chiusi e dovranno essere aperti solo nel momento in cui si inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze; la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola; le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse; le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesti); la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi dovranno essere concordati con l'Amministrazione; nei plessi dove il servizio viene effettuato in più turni, le eventuali eccedenze di pietanze non distribuite dovranno essere utilizzate per soddisfare ulteriori richieste degli utenti. Dopo aver completato la distribuzione i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere destinate ad altri usi, ad eccezione del pane e della frutta che potranno essere utilizzati dalla scuola per merenda o colazione, dandone preventiva comunicazione scritta all'Ufficio Pubblica Istruzione;

☐ pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, al termine di ogni turno;

☐ raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti. La Ditta ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Ponza in materia di raccolta differenziata, provvedendo alla raccolta e conferimento dei rifiuti nel rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica presentata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.);

☐ lavaggio utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;

☐ lavaggio e riordino delle stoviglie e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti;

☐ pulizia dei refettori, ovvero dei locali usati per la somministrazione e consumo dei pasti ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività. Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti forniti dalla Ditta stessa.

Inoltre dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore per ogni 40 (quaranta) utenti per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione. In caso di necessità, l'Amministrazione Comunale potrà comunque ordinare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

## **TITOLO VIII**

### **IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI**

#### **DEL CENTRO COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO**

#### **Art. 42 – LOCALE PRODUZIONE PASTI MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA**

La Ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti i locali di proprietà comunale sottostanti il plesso scolastico **“SANTA MARIA - PORTO” in Via Pezza (località Santa Maria)**, provvedendo ad allestirlo con l'attrezzatura offerta in fase di gara e rispondente ai requisiti minimi stabiliti dall'Amministrazione Comunale. L'organizzazione produttiva dovrà essere dichiarata idonea dalle

competenti autorità sia sotto il profilo dei requisiti d'igiene che della loro capacità di essere utilizzati nel processo produttivo, in particolare per i pasti da asporto.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti con punti di cottura provvisti di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. La Ditta dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

#### **Art. 43 – MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o il tempo medio di conservazione, le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

#### **Art. 44 – RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della Ditta aggiudicataria e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo. Il personale che effettua tali operazioni, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

#### **Art. 45 – DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI**

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete. I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari per quanto riguarda il centro di produzione pasti. E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

Per quanto riguarda i refettori scolastici dovrà essere individuato uno spazio apposito per il deposito di tali prodotti.

#### **Art. 46 – LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio, di consumo dei pasti e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dopo la conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alla normativa vigente.

### **TITOLO IX PERSONALE**

#### **Art. 47 – PERSONALE**

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, il servizio di refettorio, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente dalla ditta appaltatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad applicare le norme del CCNL di categoria ed in particolare le norme relative alla assunzione e allo assorbimento del personale già utilizzato dalla ditta uscente. La Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi delle seguenti figure professionali:

- ☐ un Responsabile del Servizio come già previsto dall'art. 18 del presente Capitolato;
- ☐ un Cuoco responsabile del Centro Cottura;

Tali figure professionali dovranno essere tempestivamente sostituiti nei casi di loro assenza con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali indicate nell'offerta in sede di gara, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, all'appaltatore stesso, la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti della refezione scolastica. In tal senso la ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione. La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

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

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

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi. Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione nonché il personale preposto alla sorveglianza. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

#### **Art. 48 – ORGANICO**

L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla ditta in fase di offerta, fermo restando l'obbligo dell'assunzione e assorbimento del personale già utilizzato dalla ditta uscente. L'impresa concorrente è tenuta a proporre in sede di gara un rapporto di almeno 1 addetto ogni 50 pasti somministrati.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa. Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

#### **Art. 49 – ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE**

La Ditta deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, costantemente formare e informare il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalle normative vigenti (regionale, nazionale e comunitaria). Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato della Amministrazione; a tale scopo la ditta informerà l'Amministrazione del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

#### **Art. 50 – VESTIARIO**

La Ditta deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome e cognome del dipendente. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro. Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, i pantaloni, i guanti monouso, la mascherina monouso e le scarpe. Dovranno essere previsti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento. La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale: zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso, anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

#### **Art. 51 – IGIENE PERSONALE**

Tutto il personale impiegato nel servizio di refezione scolastica deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria secondo le normative vigenti. In particolare il personale addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

#### **Art. 52 – NORME COMPORTAMENTALI**

Tutto il personale impiegato nel servizio dovrà:

- ☐ tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza, nei confronti della quale il servizio si svolge;
- ☐ segnalare tempestivamente al Responsabile del Servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ☐ ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- ☐ consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.

### **TITOLO X**

#### **VERIFICHE E CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

#### **Art. 53 – DIRITTO AL CONTROLLO SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

E' facoltà della dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, ed in modo specifico controlli di rispondenza e di qualità per i prodotti ed i generi alimentari utilizzati attraverso i competenti organi sanitari.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale del Comune di Ponza, all'uopo incaricato, ed ai componenti della Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo l'espletamento della attività di controllo, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Qualora al controllo qualitativo e quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme al Capitolato o al Contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate. Nei casi di particolare gravità si procederà ai sensi degli articoli. 19, 20, 21 del presente Capitolato. I controlli e le verifiche e la presenza del personale che li effettua non libera la ditta aggiudicataria dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti il contratto.

#### **Art. 54 – METODOLOGIE DI CONTROLLO**

Il personale incaricato dall'Amministrazione per tramite degli organismi istituzionali legittimati al controllo, effettuerà le opportune verifiche con prelievo e asporto di campioni di prodotti e tamponature da sottoporre a successive analisi di laboratorio, secondo la metodologia prevista dalla normativa di settore.

Le eventuali spese relative alle analisi per le campionature di cibo saranno a totale carico della ditta aggiudicataria. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di prodotti prelevati.

I controlli non dovranno comportare interferenze sullo svolgimento della produzione.

#### **Art. 55 – TIPOLOGIE DI CONTROLLO DA PARTE DELLA AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione potrà incaricare i competenti organi tecnico-sanitari al fine di valutare il rispetto di ogni aspetto del presente Capitolato con particolare riferimento alla qualità della merce, alla corrispondenza tra la merce offerta e quella fornita, al processo di cottura degli alimenti, alle modalità di distribuzione dei pasti e a quant'altro disciplinato dal presente capitolato.

#### **Art. 56 – TIPOLOGIE DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA**

L'Amministrazione potrà avvalersi inoltre, per i controlli sul servizio di refezione scolastica, di una Commissione Mensa la cui composizione e relative competenze saranno specificatamente regolamentate in un Disciplinare approvato con Deliberazione di Giunta Comunale.

#### **Art. 57 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta aggiudicataria dovrà giornalmente prelevare un campione di alimenti componenti il pranzo. Sulla campionatura dovrà essere apposta apposita etichetta con la descrizione del contenuto, la data e l'orario del prelievo. I campioni dovranno essere conservati a cura della Ditta aggiudicataria ad una temperatura compresa fra 0°C e + 4°C per le 72 ore successive.

#### **Art. 58 – BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli effettuati dagli organi tecnico-sanitari incaricati dall'Amministrazione potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione provvederà, entro 24 ore, a far sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla ditta dell'esito dell'analisi.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di quanto previsto agli artt. 20 e 21 del presente Capitolato.

#### **Art. 59 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso: di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio, di una procedura di qualificazione dei fornitori, di un sistema di qualità aziendale.

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

#### **Art. 60 – CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Ponza.

La organizzazione della impresa ed il sistema di qualità aziendale, che la Ditta avrà presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

**ALLEGATI:**

**Allegato 1) - Elenco delle Scuole dell'Infanzia, e Primarie destinatarie del Servizio;**

**Allegato 2) - Schede dei Prodotti;**

**Allegato 3) - Elenco delle Grammature di riferimento;**

**Allegato 4) - File in formato word editabile per la redazione del DGUE;**

**Allegato 5) - File descrittivo del numero, delle mansioni, delle qualifiche e del CCNL applicato al Personale attualmente impiegato nella commessa**

Ponza, 20.07.2020

**IL Responsabile del Servizio  
Dr.ssa Eva La Torraca**