

**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/07/2011**

**INDICE**

**TITOLO I APPALTO E SERVIZI**

- Articolo 1 - Oggetto dell'appalto e descrizione dei servizi
- Articolo 2 – Condizioni generali e particolari
- Articolo 3 – Cessione, subappalto e interruzione del servizio
- Articolo 4 – Durata dell'appalto
- Articolo 5 – Numero dei pasti
- Articolo 6 – Comunicazione quantitativo fruitori dei pasti
- Articolo 7 – Valore complessivo del contratto
- Articolo 8 – Modalità di pagamento

**TITOLO II OPERAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

- Articolo 9 – Manipolazione e cottura
- Articolo 10 – Confezionamento e consegna dei pasti
- Articolo 11 – Requisiti dei mezzi di trasporto
- Articolo 12 – Consumi energetici
- Articolo 13 – Servizio nei refettori
- Articolo 14 – Riduzione e gestione dei rifiuti

**TITOLO III IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO**

- Articolo 15 – Riassetto, pulizia e sanificazione
- Articolo 16 – Detergenti disinfettanti e sanificanti
- Articolo 17 – Limiti di igiene ambientale
- Articolo 18 – Requisiti degli imballaggi
- Articolo 19 Requisiti dei prodotti in carta tessuto

**TITOLO IV PERSONALE**

- Articolo 20 – Personale
- Articolo 21 – Organico
- Articolo 22 – Addestramento formazione e informazione
- Articolo 23 – Vestiario
- Articolo 24 – Igiene personale

**TITOLO V ONERI A CARICO DEL FORNITORE**

- Articolo 25 – Responsabilità e assicurazioni
- Articolo 26 – Oneri inerenti il servizio
- Articolo 27 – Responsabile coordinatore del servizio

**TITOLO VI PENALITÀ, RECESSO E RISOLUZIONE**

- Articolo 28 – Penalità
- Articolo 29 – Recesso
- Articolo 30 – Ipotesi di risoluzione del contratto

**TITOLO VII DOMICILIO E CONTROVERSIE**

- Articolo 31 – Domicilio dell'appaltatore
- Articolo 32 – Foro competente

**TITOLO VIII MENU', VARIAZIONI MENU' E DIETE SPECIALI**

- Articolo 33 – Menù

- Articolo 34 – Variazione menù
- Articolo 35 – Menù per diete speciali e pasti in bianco
- Articolo 36 – Modalità di fornitura delle diete speciali
- Articolo 37 – Progetti di educazione alimentare
- Articolo 38 – Informazione agli utenti

**TITOLO IX SPECIFICHE TECNICHE DI BASE AI SENSI DEL D.M. 25/07/2011 RECANTE “CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI” E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- Articolo 39 – Specifiche tecniche di base
- Articolo 40 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- Articolo 41 – Tabelle merceologiche
- Articolo 42 – Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali
- Articolo 43 – Assenza di O.G.M.
- Articolo 44 – Etichettatura delle derrate
- Articolo 45 – Conformità degli alimenti
- Articolo 46 – Tracciabilità – Rintracciabilità
- Articolo 47 – Rapporto ai cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

**TITOLO X RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE**

- Articolo 48 – Disposizioni igienico sanitarie

**TITOLO XI CONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO**

- Articolo 49 – Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale
- Articolo 50 – Organi preposti al controllo
- Articolo 51 – Tipologia e modalità di verifica della Commissione Mensa
- Articolo 52 – Blocco delle derrate
- Articolo 53 – Conservazione del pasto campione
- Articolo 54 – Autocontrollo da parte del fornitore
- Articolo 55 – Controlli analitici da parte del fornitore

**TITOLO XII STRUTTURE DI PROPRIETA' COMUNALE DESTINATE AL SERVIZIO**

- Articolo 56 – Cucine, refettori e locali annessi
- Articolo 57 – Manutenzioni cucine, refettori e locali annessi
- Articolo 58 – Manutenzioni attrezzature, arredi ed altro
- Articolo 59 – Spese di funzionamento –
- Articolo 60 – Tutela dei dati personali dell'utenza
- Articolo 61 – Tracciabilità dei flussi finanziari

**TITOLO XIII ALLEGATI**

- Articolo 62 – Elenco allegati

## TITOLO I APPALTO E SERVIZI

### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E DESCRIZIONE DEI SERVIZI

L'appalto ha per oggetto il servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del D.M. 25/07/2011. In particolare trattasi di:

A - fornitura e approvvigionamento di alimenti presso i punti di cottura appresso specificati per la preparazione di pasti giornalieri (tenendo presenti i menù stagionali settimanali, le tabelle dietetiche e le caratteristiche merceologiche delle materie prime di cui agli allegati 2 a), 2 b), 3 e 4 del presente capitolato) che dovranno essere somministrati ai bambini frequentanti gli Asili Nido comunali, agli alunni delle sezioni Primavera, Scuole dell'Infanzia e Primaria che usufruiscono del Servizio di Refezione Scolastica, al personale docente scolastico avente diritto, alle educatrici e operatrici socio assistenziali degli Asili Nido:

1. Punti di cottura gestiti attraverso personale comunale: Scuola d'Infanzia di via Sardegna, Asilo Nido di via Enna, Asilo Nido di Monticelli e Asilo Nido di via Buonarroti;
2. Punti di cottura gestiti con personale del Fornitore: Scuola d'Infanzia e primaria di Monticelli, Casa Albergo Ferrucci, Scuola Primaria di via Kennedy e Scuola Materna e sezione Primaria Montessori delle Tofare;

B – fornitura e approvvigionamento di prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, omogeneizzati e prodotti alimentari per la prima infanzia di cui all'allegata tabella merceologica, per i lattanti e i bambini frequentanti i n. 3 Asili nido comunali;

C - fornitura di personale (tenendo conto della dotazione e degli orari minimi riportati nell'allegato 1) per:

1. Preparazione e sporzionamento di pasti la mattina stessa del giorno del consumo mediante il legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) presso i seguenti punti di cottura con annesso refettorio: Scuola Primaria Via Kennedy, Scuola d'Infanzia e sezione Primaria Montessori Tofare;
2. Preparazione presso il punto centralizzato di cottura della Casa Albergo Ferrucci, trasporto e consegna dei pasti la mattina stessa del giorno del consumo mediante il legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti), nonché sporzionamento degli stessi presso i refettori di: Scuola d'Infanzia e n.2 sezioni Primavera Malaspina, Scuola d'Infanzia S. Domenico, Scuola d'Infanzia S. Agostino, Scuola d'Infanzia e sezione Primavera via Rossini, Scuola Primaria Rodari, Scuola d'Infanzia Venagrande, Scuola d'Infanzia S. Gaetano, Scuola d'Infanzia di Mozzano;
3. Preparazione presso il punto centralizzato di cottura con annesso refettorio della Scuola Infanzia e Primaria di Monticelli e sporzionamento di pasti la mattina stessa del giorno del consumo mediante il legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) presso il suddetto punto di cottura con annesso refettorio;
4. Trasporto e consegna dal punto di cottura centralizzato di Monticelli dei pasti la mattina stessa del giorno del consumo mediante il legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti), nonché sporzionamento degli stessi presso i refettori di: Scuola d'Infanzia Poggio di Bretta e Scuola d'Infanzia e sezione Primavera di Marino;
5. Pulizia, riordino e sanificazione cucine e locali annessi (magazzini, spogliatoi, wc, ecc.) nei punti di cottura indicati ai precedenti punti 1, 2 e 3 e preparazione, pulizia, riordino e sanificazione dei refettori e locali annessi (magazzini, spogliatoi, wc, ecc.) in tutti i refettori indicati ai precedenti punti 1, 2, 3 e 4.

D –Acquisto, installazione e messa in funzionamento, da concordare con l'Amministrazione Comunale, a seguito di specifici controlli e verifiche, di nuove attrezzature, ed arredi in sostituzione di quelli preesistenti, che all'inizio e/o nel corso dell'appalto dovessero risultare o divenire inefficienti o non più rispondenti ai requisiti prescritti dalla normativa vigente o che si rendessero necessari per un miglioramento del servizio, per un importo massimo di €. 15.000,00 per i primi tre anni di durata dell'appalto e per un importo massimo di €. 8.000,00 nell'eventuale rinnovo biennale dello stesso. La tipologia e la marca delle nuove attrezzature devono essere concordate con l'Amministrazione Comunale. Le nuove attrezzature si intendono di proprietà acquisita dell'ente appaltatore.

E - fornitura di attrezzature ed utensili, di detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dal Fornitore e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico /sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale;

F - manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti di cucina;

G - Per l'espletamento dei servizi sopra descritti il Fornitore dovrà anche provvedere a:

1. tutti i trasporti previsti dai servizi in appalto (trasporto alimenti, trasporto pasti e ritiro contenitori, ecc.) con utilizzo di propri speciali automezzi;
2. pulizia e sanificazione, nei refettori indicati al precedente punto C di attrezzature, pentolame e stoviglie, lavaggio di tovaglie, tovaglioli e simili, nonché lavaggio e sanificazione dei contenitori per trasporto alimenti.

H – Il fornitore, inoltre, dovrà provvedere a:

1. Estendere, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a seguito di nuove richieste da parte di Direzioni Didattiche, il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto per ulteriori classi a tempo pieno o a tempo normale con rientri pomeridiani.
2. Estendere, su eventuale richiesta dell'Amministrazione Comunale, il servizio di ristorazione oggetto del presente appalto a strutture comunali o convenzionate socio-assistenziali alle stesse condizioni e prezzi offerti in sede di gara.
3. Preparare e sporzionare pasti il giorno stesso del consumo mediante il legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) presso i locali o luoghi che verranno comunicati nel caso di manifestazioni di qualsiasi tipo organizzate dal Comune o per eventi di accoglienza. In tali casi la relativa fattura sarà liquidata dall'Ufficio Comunale che avrà richiesto la prestazione.

Le eventuali variazioni sul numero di pasti complessivo conseguenti a quanto previsto ai punti 1 e 2, dovranno essere coerenti con quanto indicato al successivo articolo 5.

## **ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI E PARTICOLARI**

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Vigente Regolamento per la Disciplina dei Contratti del Comune di Ascoli Piceno, dal Codice Civile e dalla vigente legislazione in materia fra cui il Decreto Legislativo in materia di sicurezza sul lavoro n. 81/2008 e s.m.i..

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa nonché di completa accettazione del presente Capitolato.

## **ART. 3 – CESSIONE, SUBAPPALTO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

E' vietata ogni forma di cessione del servizio. Il subappalto è ammesso entro i limiti e con l'osservanza degli obblighi di cui all'articolo 118 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i..

Il servizio ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Il Fornitore nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con il Servizio Refezione Scolastica del Comune.

## **ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è di trentasei mesi dalla data di attivazione del servizio che sarà, presumibilmente, il 1° settembre 2016, con possibilità di rinnovo, alle medesime condizioni, per un ulteriore periodo di 24 mesi, previa determinazione dirigenziale.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico. Nei periodi delle vacanze scolastiche Natalizie, Pasquali e nel mese di luglio in cui saranno funzionanti gli Asili Nido Comunali dovrà continuare la fornitura e approvvigionamento di alimenti per la preparazione di pasti giornalieri da somministrare ai bambini frequentanti tali strutture (compreso educatrici e O.S.A. aventi diritto).

## **ART. 5 - NUMERO DEI PASTI**

Il numero complessivo dei pasti da fornire negli istituti scolastici indicati al precedente articolo 1 è previsto sulla media di 1.400 giornalieri (bambini + adulti), corrispondenti a presuntivi 252.000 pasti annuali.

Il numero dei pasti, i Centri cottura e i terminali di consumo sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione Comunale di modificarli durante l'anno scolastico per esigenze connesse a variazioni annuali determinate dall'ufficio scolastico competente, dandone preavviso, anche per le vie brevi, al Fornitore nel termine di 10 giorni. Le variazioni al numero complessivo trattato al precedente capoverso, potranno essere del 20% in più o in meno.

## **ART. 6 - COMUNICAZIONE QUANTITATIVO FRUITORI DEI PASTI**

La comunicazione del quantitativo dei fruitori dei pasti verrà fatta giornalmente, per via telefonica, fra le ore 9,00 e le ore 10, da parte degli addetti ai refettori indicati come responsabili dal Fornitore. Tali addetti segnaleranno anche eventuali quantitativi di pasti per diete speciali. I suddetti quantitativi complessivi verranno poi verificati e controllati dal Servizio Refezione Scolastica Comunale tramite il sistema informatico di gestione mense (badge magnetici) ed elenchi presenze in servizio del personale avente diritto.

## **ART. 7 - VALORE COMPLESSIVO DEL CONTRATTO**

Il valore complessivo dell'appalto è stimato in complessivi €. 3.440.800,00 oltre IVA, di cui €. 1.000,00 per oneri per la sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso. Alla scadenza del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovarlo, alle medesime condizioni, per un ulteriore periodo di 24 mesi, per l'importo

aggiuntivo, IVA esclusa, pari a €. 2.293.700,00 di cui €. 500,00 per oneri per la sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale.

#### **ART. 8 - MODALITA' DI PAGAMENTO**

Alla fine di ogni mese di servizio il fornitore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione sarà rimessa in formato elettronico conformemente alla normativa vigente, dovrà indicare il Codice Identificativo Gara (CIG) e il Codice Univoco P.A. per la fatturazione elettronica.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato ed integrato dal D.Lgs. 9 novembre 2012, n. 192.

### **TITOLO II**

#### **OPERAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 9 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame conforme alla normativa vigente.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

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 ristorazione in oggetto. È vietata altresì ogni forma di riutilizzo del cibo che sia stato già sporzionato.

#### **ART. 10 - CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI PASTI**

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 a carico del Fornitore.

I contenitori gastronomici in acciaio inox dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte del Fornitore.

I contenitori esterni in propilene e/o polistirolo sono a completo carico del Fornitore. Essi dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte del Fornitore.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, l'eventuale Refettorio 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.

Tali contenitori monoporzione sono a completo carico del Fornitore.

Fra il termine di preparazione-confezionamento dei pasti e la consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 30 minuti.

La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei come precisato nei successivi articoli e dovrà avvenire nei seguenti orari:

a) fra le ore 11.15 e le ore 12.15 per le sezioni primavera e per la scuola dell'infanzia;

b) fra le ore 12.00 e le ore 13.00 per la scuola primaria.

Orari diversi di consegna potranno essere stabiliti dal Servizio Refezione Scolastica Comunale per necessità particolari di turnazione di alcuni plessi ed altre circostanze che dovessero emergere successivamente.

Il Fornitore 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. 11 - REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO**

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

In particolare i mezzi per il trasporto dei pasti dovranno avere il vano di carico separato dal piano di guida, 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. 12 CONSUMI ENERGETICI**

Il Fornitore, nel caso in cui dovesse installare apparecchi nuovi (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni), così come previsto all'art. 1, lett. D), del presente capitolato, dovrà utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

## **ART. 13 - SERVIZIO NEI REFETTORI**

Nei plessi indicati al precedente articolo 1, lettera C, il Fornitore 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 dell'anno scolastico dovrà essere trasmesso al Servizio Refezione Scolastica l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di eventuali variazioni organizzative.

Il servizio di ristorazione dovrà effettuarsi nell'arco di tempo compreso tra le ore 10,00 e le ore 14,00 rispettando le seguenti fasi di lavoro:

- Ricevimento dei pasti. In particolare il personale in servizio dovrà aver cura che i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta siano sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico.
- Predisposizione del Refettorio. In particolare il personale in servizio dovrà aver cura che i locali siano stati 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 e stoviglie.
- Scodellamento e distribuzione pasti. In particolare il personale in servizio dovrà aver cura che:

- Prima di iniziare la distribuzione, venga valutata adeguatamente la porzionatura delle singole pietanze ai singoli utenti, vengano integrati i condimenti dei contorni e, se necessario, completato 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.), la distribuzione dovrà essere immediatamente sospesa ed avvertiti contemporaneamente la cucina e il Servizio Refezione Scolastica comunale al fine di avviare la procedura di sostituzione delle suddette pietanze e per tutti gli altri adempimenti connessi e derivanti.
- I contenitori vengano tenuti chiusi fino al momento in cui si inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze.
- Le verdure crude siano condite immediatamente prima del consumo utilizzando olio esclusivamente extra vergine di oliva biologico, sale e aceto (se richiesti) sempre che non siano già state condite nel Centro di cottura.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno avvenga solo dopo che gli alunni abbiano consumato il primo piatto.

e) Pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti e, ove previsto, anche al termine di ogni turno.

f) Raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) in appositi sacchetti. In particolare il personale in servizio dovrà aver cura di:

- Non scaricare rifiuti negli scarichi fognari (lavandini, ecc.).
- Uniformarsi alla normativa del Comune di Ascoli Piceno in materia di raccolta differenziata.

g) Lavaggio utensili e accessori utilizzati per la distribuzione.

h) Lavaggio e riordino delle stoviglie.

i) Pulizia del Refettorio e del cucinotto ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività. In particolare il personale in servizio dovrà aver cura di iniziare le operazioni di pulizia solo dopo che gli utenti abbiano lasciato i locali.

Il personale in servizio presso i terminali di consumo dovrà avere cura degli arredi presenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.), nonché degli eventuali strumenti ed attrezzature meccaniche.

Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà, infine, osservare tutte le procedure inerenti il Piano di Autocontrollo in attuazione di quanto previsto dal Regolamento CE 852/04.

## **Art. 14 RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI**

Il Fornitore dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, considerato che nel territorio comunale è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e

bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il fornitore dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Il Fornitore dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale.

### **TITOLO III IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO**

#### **ART. 15 - RIASSETTO, PULIZIA, SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di cottura pasti e dei refettori gestiti attraverso personale del Fornitore dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal Piano di Autocontrollo.

#### **ART. 16 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI**

Il Fornitore deve utilizzare prodotti detergenti 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. Si presumono conformi ai suddetti requisiti i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

Tutti i prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti relativi alla pulizia delle cucine e dei refettori e relativi locali annessi, compresa la pavimentazione, sono a carico del Fornitore.

#### **ART.17 - 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 da riferirsi a campionamenti e tamponi su piani di lavoro e attrezzature effettuati almeno 30 minuti dopo la conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alla normativa vigente.

#### **ART. 18 REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

#### **Art. 19 REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO**

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).

### **TITOLO IV PERSONALE**

#### **ART. 20 - PERSONALE**

Tutti i servizi previsti nel presente capitolato a carico del Fornitore dovranno essere effettuati esclusivamente da proprio personale dipendente, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Il Fornitore è tenuto, 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 del Fornitore è preposto, il Servizio Refezione Scolastica si riserva la facoltà di richiedere al Fornitore 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 destinatari del servizio.

In tal senso il Fornitore 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.

Il Fornitore, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, allo sporzionamento, alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

#### **ART. 21 – ORGANICO E CLAUSOLA SOCIALE**

Ai sensi dell'art. 69 del D. Lgs. 163/2006, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, con la presentazione dell'offerta, i concorrenti si impegnano, subordinatamente alla compatibilità ed all'armonizzazione con la propria organizzazione d'impresa, ad assorbire ed utilizzare prioritariamente, per il periodo di durata del servizio, il personale in carico all'esecutore uscente.

Tale personale va eventualmente integrato nel numero al fine di essere rispondente al presente capitolato e suoi allegati e potrà essere diversamente distribuito dal Fornitore per esigenze organizzative varie.

Il Fornitore nell'offerta presentata potrà integrare gli orari indicati per il personale nell'allegato 1. In conseguenza di ciò il numero totale effettivo delle ore assegnate a ogni singolo addetto sarà quello indicato nell'offerta.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il Fornitore dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato indicando per ogni addetto: la dislocazione, l'incarico operativo, la qualifica posseduta nonché la singola posizione contributiva e assicurativa.

Dovranno essere osservate, inoltre, 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 in materia che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto sul Fornitore restando esclusa l'Amministrazione Comunale.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, il Fornitore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Possibili variazioni di organico, conseguenti ad eventuale riorganizzazione del servizio, sono evidenziate al successivo articolo 26.

#### **ART. 22 – ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE**

Il Fornitore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Il Fornitore si assume il compito di tenere corsi di formazione e informazione al proprio personale impiegato nel servizio, nonché al personale comunale impiegato nelle strutture a gestione diretta, finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. L.gs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg.852/2004 Allegato II Cap. XII per quanto concerne gli addetti alla manipolazione di alimenti.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze. In particolare il personale dovrà essere adeguatamente formato su: caratteristiche e implicazioni delle patologie connesse ad allergie e intolleranze alimentari, processi produttivi, ricette delle preparazioni somministrate, ingredienti impiegati. Questo per adempiere a quanto emanato con Circolare del Ministero della Salute il 06/03/2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

Il Fornitore deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;



- Alimentazione 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;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

#### **ART. 23 - VESTIARIO**

Il Fornitore, in conformità del D. Lgs. 81/2008 e ai sensi dell'Allegato II Cap. VIII del Reg. 852/2004 dovrà fornire a tutto il personale, compreso quello comunale nelle strutture a gestione diretta, indumenti adeguati, puliti e ove necessario protettivi tali da mantenere un elevato standard di pulizia, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

La pulizia di tale vestiario è a carico del Fornitore. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. Il Fornitore si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

#### **ART. 24 - IGIENE PERSONALE**

Per quanto concerne l'igiene personale si fa riferimento all' Allegato II Cap. VIII Reg.852/04, nonché da quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

### **TITOLO V ONERI A CARICO DEL FORNITORE**

#### **ART. 25 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico del Fornitore. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi il Fornitore dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione con espressa pattuizione che la polizza preveda la validità della garanzia anche in favore del Comune di Ascoli che, pertanto, si intenderà quale soggetto assicurato 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 altro analogo danno anche se ivi non menzionato. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a 5.000.000,00 Euro per sinistro. In caso di presentazione di generica polizza per l'intera attività dell'aggiudicatario sarà essenziale che la stessa non sia sottolimitata per la garanzia "somministrazione alimenti e bevande" e che il massimale sia "per sinistro" e non "per sinistro e per anno"; in tale ultimo caso, è necessario integrare la polizza con un'appendice che riservi l'intero massimale richiesto per il presente appalto.

Nella polizza dovrà essere specificato che il Comune di Ascoli è terzo nei confronti del Fornitore.

Il Fornitore 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 liberano l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

#### **ART. 26 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Sono a carico del Fornitore:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, derivanti dalla corretta esecuzione del servizio.
- Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Ascoli Piceno.

Il Comune si riserva la possibilità di procedere alla riorganizzazione del numero e dell'assetto dei centri di cottura e dei refettori, entro i limiti previsti dalla legge (20%). Nello specifico, la riorganizzazione potrà riguardare l'esternalizzazione della cucina ad oggi gestita dal personale comunale (con la specifica che i conseguenti oneri a carico del Comune dovranno essere limitati al mero costo del personale impiegato per garantire il funzionamento della cucina stessa ad un livello adeguato), ovvero l'internalizzazione di uno o più refettori attualmente a gestione indiretta, con analogo e proporzionale incidenza sul costo del servizio.

#### **ART. 27 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO**

Il Fornitore ha l'obbligo di indicare per iscritto al Servizio Refezione Scolastica, prima dell'avvio delle attività appaltate, il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente del Fornitore specificandone tutti i recapiti per una costante reperibilità.

Tale figura professionale dovrà possedere almeno esperienza decennale in tale incarico. A tal fine dovrà essere predisposto e presentato, prima della stipula del contratto, un completo curriculum professionale ed il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per il Servizio Refezione Scolastica e, pertanto, deve essere presente e costantemente reperibile, in ogni giornata del calendario scolastico, dalle ore 7.00 alle ore 15.00 oltre che nei periodi indicati al precedente art. 4 relativi alle aperture degli Asili Nido Comunali nei periodi della festività Natalizie, Pasquali e nel mese di luglio. A tale scopo il Fornitore oltre al nominativo, dovrà fornire al Servizio Refezione Scolastica i suoi recapiti di reperibilità.

## **TITOLO VI PENALITÀ, RECESSO E RISOLUZIONE**

### **ART. 28 - PENALITÀ**

Il Fornitore, 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.

Il Comune effettuerà controlli documentali a campione e controlli presso i Centri cottura, per la verifica della corrispondenza delle forniture delle derrate alimentari con le schede merceologiche di capitolato. Nel caso vengano riscontrate delle irregolarità relative alla non corrispondenza dei prodotti si applicherà una penale pari ad €. 400,00 per ogni irregolarità riscontrata.

Nel caso vengano riscontrate le irregolarità di seguito specificate, si applicheranno le seguenti penalità:

€ 150,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai Refettori;

€ 150,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio;

€ 300,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure numero e tipologia di diete speciali;

€ 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nei Centri cottura che nei Refettori;

€ 300,00 per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero, non concordata ed autorizzata dal personale del Servizio competente;

€ 600,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato;

€ 600,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 13 relativo al Servizio nei Refettori;

€ 600,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 9 del presente Capitolato in ordine alle modalità di manipolazione e cottura, nonché all'art. 10 del presente Capitolato in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti previste all'art. 10 del presente Capitolato;

€ 1.000,00 per ogni difformità nella preparazione e/o fornitura delle diete speciali per motivi di salute, rispetto a quanto indicato nelle alternative delle previsioni e ordini effettivi giornalieri dei pasti e per ogni errata identificazione e somministrazione all'utente destinatario di dieta speciale per motivi di salute.

In caso di tossinfezione alimentare, oltre all'applicazione di una penale pari al 50% dell'importo totale dei pasti forniti nella giornata precedente all'accertamento del fenomeno, il Comune ha la facoltà, in aggiunta alla possibilità di procedere per quanto previsto dalle leggi in materia, di risolvere il contratto con effetto immediato.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali verranno contestati per iscritto al Fornitore dall'Ente; il Fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Ente nel termine massimo di n. 10 (dieci) giorni dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio dall'Ente, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

Il Fornitore è responsabile anche per gli eventuali inadempimenti (totali o parziali) dovuti a soggetti terzi coinvolti dallo stesso Fornitore nell'esecuzione dell'appalto.

In mancanza di pagamento, da parte dell'operatore economico, delle sanzioni irrogate, l'Amministrazione potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, ovvero avvalersi della garanzia ove prevista o delle eventuali altre garanzie rilasciate dal Fornitore senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

## **ART. 29- RECESSO**

L'Amministrazione ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno n. 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore via posta elettronica certificata nei casi di:

- a) giusta causa;
- b) mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici;
- c) reiterati inadempimenti del Fornitore, anche se non gravi;

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- qualora sia stato depositato contro il Fornitore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
- qualora il Fornitore perda i requisiti minimi richiesti dai documenti di gara;
- qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Fornitore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

Dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla Committente.

In caso di recesso dell'Amministrazione il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

Nell'arco della durata contrattuale l'aggiudicazione della fornitura non costituisce per il Fornitore diritto di esclusiva per l'erogazione della fornitura oggetto dell'appalto.

In particolare, ai sensi dell'art. 1 co 13 DL 95/2012, l'Amministrazione ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip s.p.a., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

## **ART. 30 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di inadempimento del Fornitore anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato dall'Amministrazione per porre fine all'inadempimento, la stessa Amministrazione ha la facoltà di considerare risolto il Contratto e di ritenere definitivamente la garanzia, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.

L'Amministrazione potrà risolvere il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa contestazione degli addebiti al Fornitore e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni nei seguenti casi:

- a) fatto salvo quanto previsto dall'art. 71 comma 3 del D.P.R. 445/00, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive di certificazioni ed atti di notorietà rilasciate dal Fornitore ai sensi e per gli effetti degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. 445/00, il contratto si intenderà risolto di diritto anche relativamente alle prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione;
- b) ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'affidatario del contratto negativo per due volte consecutive;
- c) subappalto non autorizzato;
- d) qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultassero positivi;
- e) mancato adempimento delle prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato;
- f) mancata reintegrazione della garanzia eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;

- g) azioni giudiziarie intentate da terzi contro l'Amministrazione per fatti o atti compiuti dal Fornitore nell'esecuzione del servizio;
- h) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni;
- i) ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- j) impiego di personale non dipendente dal Fornitore;
- k) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di produzione pasti;
- l) reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato e relativi allegati;
- m) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- n) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- o) interruzione non motivata del servizio per due giornate consecutive (abbandono del servizio);
- p) applicazione di n. 6 penali
- q) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio per almeno 3 giornate consecutive o 7 giorni totali ogni anno;
- r) mancata rispondenza numerica e professionale del personale previsto dal presente capitolato e integrato in sede di gara rispetto a quello effettivamente utilizzato e mancata sostituzione tempestiva delle figure professionali nei termini di cui al precedente art. 20;
- s) errore nella somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- t) in tutti i casi in cui il comportamento del Fornitore sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

## **TITOLO VII DOMICILIO E CONTROVERSIE**

### **ART. 31 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

Il Fornitore dovrà eleggere in Ascoli Piceno la sede del proprio domicilio, dandone conseguente comunicazione al Servizio Refezione Scolastica al momento della sottoscrizione del contratto.

### **ART. 32 - FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Ascoli Piceno, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

## **TITOLO VIII MENU', VARIAZIONI MENU' E DIETE SPECIALI**

### **ART. 33 - MENU'**

Le tabelle dietetiche sono state elaborate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione AV5 Asur Marche e sono comprensive di menù riportante gli ingredienti principali, le grammature suddivise per fascia d'età. Il menù ruota su 5 settimane e ha una versione primavera-estate ed una autunno-inverno. La versione primavera-estate è in vigore per tutta la durata dell'ora legale. Altresì il menù autunno-inverno si adotta per tutta la durata dell'ora solare. In ogni modo il menù sarà calendarizzato. Il menù è stato redatto sulla base delle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica recepite dalla Regione Marche con DGR n.1762/2010.

Ogni pasto è costituito da un primo, secondo, contorno, pane e frutta. In giorni prestabiliti saranno presenti "piatti unici", antipasti di verdure e un dolce a fine pasto. Dovrà essere rispettata la variabilità delle forniture di frutta e verdura indicate nel menù validato e allegato al capitolato d'appalto.

È necessario impedire la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

In ogni caso, il Comune dovrà verificare:

- il rispetto del menù validato (menù e grammature) e di quanto previsto nel capitolato d'appalto;
- il rispetto dei requisiti di prodotti previsti nelle schede merceologiche.

Il menù, valutato e validato dal SIAN AV5 –Asur Marche, avrà un periodo di validazione "sul campo" della durata di 3 mesi trascorsi i quali sarà possibile effettuare modifiche nell'ottica di un miglioramento del Servizio di Refezione Scolastica e di soddisfazione dell'utente. Le richieste di variazione/modifiche nello specifico caso dovranno essere supportate da un monitoraggio del consumo del pasto oggettivo e riscontrabile. Tali richieste dovranno essere inoltrate dalla Amministrazione Comunale al SIAN.

### **ART. 34 - VARIAZIONE MENU'**

Il Servizio Refezione Scolastica può richiedere al Fornitore la fornitura di pasti freddi.

L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita al Fornitore solo nei seguenti casi di emergenza:

1. in caso di sciopero;
2. per cause di calamità naturali ed eventi atmosferici avversi;
3. interruzione di fornitura di energia elettrica, gas e acqua;
4. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive non conformi.

Per le ipotesi sopra evidenziate il Fornitore sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Refezione Scolastica in base alle indicazioni fornite in allegato dal SIAN Area Vasta 5.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, il Fornitore verrà avvisato e nessun indennizzo potrà essere preteso dal Fornitore.

Qualora, per motivi di necessità o di non rispondenza degli alimenti agli standards qualitativi indicati, si ravvisasse l'opportunità di sostituire un piatto, per quella giornata, il Fornitore è tenuto a concordare la variazione con il Servizio Refezione Scolastica, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, diete in bianco, diete speciali per motivi sanitari e diete speciali per motivi etico-religiosi, su esplicita richiesta e quantificazione giornaliera del Servizio Refezione Scolastica. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

#### **ART. 35 - MENU'PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO**

Il Fornitore dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Dovranno inoltre essere fornite diete etico-religiose.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico del Fornitore dei prodotti "senza glutine".

Per gli utenti affetti da intolleranza al lattosio sarà garantita la fornitura di prodotti senza/a ridotto contenuto di lattosio.

#### **ART. 36 - MODALITA' DI FORNITURA DELLE DIETE SPECIALI**

Il Fornitore dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzionata e termosigillata, etichettata, con il nome dell'utente e scuola di appartenenza.

Per le diete "senza glutine" e per le allergie dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nettamente separate dalla normale produzione dei pasti.

#### **Art. 37 PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

È prevista la possibilità di introdurre e somministrare materie prime alimentari differenti da quelle indicate nel presente capitolato d'appalto (es.: pesce fresco, frutta biologica ecc.). Il Servizio Refezione scolastica si riserverà la facoltà di valutare le caratteristiche dei prodotti alimentari sia in base a criteri di sicurezza alimentare (rispetto delle normative cogenti) sia in base a criteri nutrizionali (pertinenza del progetto ed adattabilità al menù scolastico).

Il competente Servizio comunale comunicherà all'utenza gli obiettivi del progetto, i criteri adottati e le eventuali variazioni al menù scolastico.

#### **ART. 38 INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

Il Fornitore deve garantire un'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

### **TITOLO IX**

#### **SPECIFICHE TECNICHE DI BASE AI SENSI DEL D.M. 25/07/2011 RECANTE "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI" E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **ART. 39 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE**

##### Produzione degli alimenti e delle bevande

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% 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 IGP 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.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante<sup>3</sup>. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- 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 (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 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.

- *Pesce* deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) 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.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

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.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

#### **ART. 40 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari, utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 4 del presente Capitolato.

Sarà il responsabile di ogni Centro di cottura ad accertare la quantità e qualità delle derrate alimentari fornite. Se la fornitura risultasse, a giudizio del responsabile, di quantità e qualità diverse da quelle stabilite, e, per qualunque causa fosse, inaccettabile, lo stesso dovrà darne immediata comunicazione all'Ufficio Refezione Scolastica che intimerà al Fornitore di integrarla e/o sostituirla nel modo più opportuno ed a sue spese, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di ordinare i prodotti sostitutivi a terzi ed addebitarne i costi al Fornitore. Per tutti i Centri di cottura sarà obbligo della cucina Responsabile conservare per 24 ore una campionatura di tutte le derrate utilizzate nella giornata per la preparazione dei pasti per consentire, su eventuale segnalazione di problemi da parte delle singole scuole, immediate verifiche attraverso il Personale Comunale addetto.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Ascoli Piceno, devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Ascoli Piceno" e dovranno esclusivamente essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nell'allegato n. 4 del presente Capitolato.

Le derrate alimentari non restituite immediatamente al Fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal lotto e quindi collocate in apposita area.

Le merci devono essere senza additivi, ad eccezione di quelli veramente indispensabili per la tutela della Salute pubblica. In ogni caso non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) ai sensi della Legge regionale Marche n. 9 del 23/2/2000, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente e devono, inoltre, mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta "originale".

Le confezioni di prodotti con marchio D.O.P. o I.G.P. dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. Il Fornitore dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità della provenienza D.O.P. e I.G.P.

I prodotti biologici dovranno rispondere ai dettami normativi stabiliti dalla vigente normativa in materia e, in particolare, dal Reg. CE 834/2007.

#### **Art. 41 - TABELLE MERCEOLOGICHE**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica. Inoltre il Fornitore dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a) Le derrate alimentari sono esclusivamente quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nel menù scolastico valutato e validato dal SIAN della Area Vasta 5. La fornitura deve essere regolare e il peso delle derrate rispondente a quanto richiesto dal capitolato considerando le grammature per ogni fascia d'età prevista e il numero dei pasti da erogare e prevedere la fornitura di prodotti alimentari destinati alle diete speciali (ad esempio celiachia). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere quindi esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato.
- b) All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, il Fornitore avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.
- c) La percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, si consiglia di richiedere per i prodotti una vita residua dal termine minimo di conservazione non inferiore ai 2/3 della shelf-life.
- d) Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate alle caratteristiche merceologiche.
- e) Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.
- f) I parametri microbiologici degli alimenti devono corrispondere ai valori stabiliti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni e da specifiche normative nazionali o normative e indirizzi regionali.
- g) Il Fornitore è tenuto a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato di appalto e suoi allegati. In particolare, dovranno essere utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nel presente appalto il Fornitore è tenuta in particolare a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità dei prodotti, conformemente alle norme vigenti in materia.

- h) I mezzi di trasporto devono essere idonei igienicamente e tecnologicamente e non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati.

#### **Art. 42 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA, TIPICI E TRADIZIONALI.**

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere i seguenti: **pane-pasta-pelati-olio extra vergine di oliva-aceto bianco-patate-carote-mele-pere--legumi-orzo perlato.**

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del Fornitore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), il Fornitore dovrà proporre la sostituzione della derrata biologica con quella corrispondente convenzionale, previa tassativa autorizzazione preventiva del competente Servizio.

Il Fornitore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal legale rappresentante del Fornitore.

Il Fornitore è tenuta a concordare con il Comune ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

L'impiego dei prodotti biologici previsti nel presente capitolato andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nel centro cottura ed eventualmente, se richiesto dal Comune, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Comune per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

#### **Art. 43 - ASSENZA DI OGM**

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale delle Marche n. 9 del 23/02/2000.

#### **Art. 44 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg. n. 1169/2011 e successive modifiche, e della Circolare del Ministero della Salute il 06/03/2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

#### **Art. 45 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI**

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione degli alimenti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico del Fornitore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

#### **Art. 46 - TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ**

Il Fornitore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ai sensi dell' art.18 Reg.178/02.

#### **Art. 47 RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

In un rapporto semestrale 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.



## **TITOLO X RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE**

### **ART. 48 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo o delle procedure aziendali, come previsto dalle normative vigenti.

Per le diete speciali (ad es. per celiaci) la produzione (in tutte le sue fasi fino alla somministrazione) deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente.

Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- Il Fornitore 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;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di vestiario conforme alle disposizioni di legge vigenti.

Il Fornitore dovrà attivare, inoltre, un sistema che garantisca il rispetto di quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e in particolare a quanto riportato nella Circolare del Ministero della Salute 06/03/2015 rispetto all'obbligo di fornire al consumatore finale le informazioni richieste.

## **TITOLO XI CONTROLLO E QUALITÀ DEL SERVIZIO**

### **ART. 49 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

E' facoltà del Servizio Refezione Scolastica effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Il Fornitore è obbligato a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento dei servizi (ivi compreso i magazzini del Fornitore per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

### **ART. 50 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

I controlli verranno effettuati dal Servizio Refezione Scolastica, dalla Commissione Mensa e dalle Autorità istituzionalmente competenti.

Il personale del Fornitore non potrà interferire nei controlli effettuati.

Per le quantità di campioni eventualmente prelevate su derrate alimentari nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale.

### **ART. 51 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione mensa, la cui composizione e funzionamento sono disciplinati dal regolamento adottato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 46 del 11.11.2014, è un organismo preposto alla valutazione e al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica.

La predetta Commissione, in sede di effettuazione delle verifiche, dovrà avere un comportamento di corretta prassi igienica. I componenti dovranno indossare apposito camice bianco e copricapo forniti dal Fornitore.

I controlli effettuati dall'organismo sopra indicato potranno essere articolati in controlli a vista del servizio, verifica delle porzioni delle pietanze erogate e/o eventuale assaggio.

I pareri della CM sono consultivi, propositivi e non vincolanti per l'Amministrazione comunale.

### **ART. 52 - BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli effettuati dal personale del Servizio Refezione Scolastica potranno dar luogo al "blocco di derrate" per mancanza di corrispondenza alle prescrizioni di fornitura e tipologia degli alimenti previste dal presente capitolato. Gli alimenti non conformi verranno bloccati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e verranno contraddistinti con la scritta "merce non conforme in attesa di accertamento".

Il Servizio Refezione Scolastica provvederà a sottoporre il campione agli accertamenti necessari al fine di valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dando tempestiva comunicazione al Fornitore dell'esito degli

accertamenti; qualora i referti diano esito sfavorevole, al Fornitore verranno addebitate le spese sostenute per i controlli e applicate le penalità previste nel presente capitolato.

#### **ART. 53 - CONSERVAZIONE DEL PASTO CAMPIONE**

Nei centri di cottura è obbligatorio conservare nei frigoriferi il pasto finito di giornata per 72 ore in modo da consentire ai competenti Organi, qualora fosse necessario, gli eventuali controlli. Ogni pasto campione, composto da tutte le pietanze servite in giornata, va chiuso in apposite confezioni che vanno etichettate con l'indicazione del giorno.

#### **ART. 54 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL FORNITORE**

Saranno a carico del Fornitore tutte le operazioni di controllo e verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie sull'HACCP tanto per i centri di cottura gestiti attraverso personale comunale che quelli di cottura e di consumo gestiti con personale del Fornitore così come analiticamente indicati all'art. 1 del presente capitolato, comprese tutte le operazioni previste in materia di disinfezione e/o similari all'interno delle strutture.

Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto a proprie spese dal Fornitore secondo i principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. CE 852/04), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della ristorazione, compreso magazzini di stoccaggio, mezzi di trasporto alimenti e servizio di sporzionamento nei refettori.

Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

Il Responsabile Coordinatore del servizio del Fornitore, così come individuato all'art. 24 del presente capitolato, è anche Responsabile dell'attuazione del piano di Autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione compresi punti di cottura e refettori gestiti dall'Amministrazione comunale.

#### **ART. 55 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DEL FORNITORE**

Il Fornitore dovrà effettuare a proprie spese, per tutta la durata dell'appalto, i controlli analitici previsti dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire al Servizio - Refezione Scolastica – Polo Culturale S. Agostino - Corso Mazzini, 90 Ascoli Piceno.

### **TITOLO XII**

#### **STRUTTURE DI PROPRIETA' COMUNALE DESTINATE AL SERVIZIO**

#### **ART. 56 - CUCINE, REFETTORI E LOCALI ANNESSI**

Tutte le cucine, i refettori e i loro singoli locali annessi (magazzini, spogliatoi, wc, ecc.), presenti nelle strutture elencate al precedente art. 1, sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale appaltante e vengono concesse in uso al fornitore per l'espletamento del servizio di cui al presente appalto e per la durata contrattuale prevista. Il Comune mette a disposizione nei suddetti locali anche tutte le attrezzature di cucina presenti, nonché pentolame, stoviglie, tovaglie, e simili oltre agli arredi dei refettori e quelli di tutti i locali annessi.

L'acquisto dei tovaglioli necessari all'uso quotidiano nei refettori è a carico del Fornitore; quest'ultima dovrà fornire altresì i bicchieri, non di vetro, nei refettori delle scuole dell'Infanzia.

Il Fornitore si farà carico altresì dell'acquisto di attrezzature di cucina ed elettrodomestici nuovi destinati a sostituire quelli non più funzionanti a causa dell'usura, nonché al montaggio e posa in opera degli stessi. Il Fornitore dovrà inoltre provvedere alla rimozione e smaltimento degli elettrodomestici sostituiti (v. articolo 1, lettera D).

Il Fornitore, in particolare, dovrà garantire la rispondenza dell'attrezzatura/elettrodomestico fornito alle vigenti normative antinfortunistiche, in materia di sicurezza sul lavoro e igienico-sanitarie, e dovrà provvedere anche alla installazione e posa in opera, nonché alla verifica del corretto funzionamento dello stesso.

Ogni volta che il fornitore acquisterà una nuova attrezzatura di cucina/elettrodomestico, l'imballaggio dovrà essere tolto alla presenza di un incaricato dal Servizio Refezione scolastica.

#### **ART. 57 - MANUTENZIONI CUCINE, REFETTORI E LOCALI ANNESSI**

Tutte le manutenzioni ordinarie relative alle cucine, refettori e locali annessi sono a carico del Fornitore.

Tutte le manutenzioni straordinarie, tutti gli interventi per adeguamenti ad eventuali prescrizioni da parte degli organi competenti relative alle cucine, refettori e locali annessi sono a totale carico dell'Ente proprietario. Sono escluse e ricadenti a totale carico del Fornitore eventuali opere di ripristino per danni provocati dal Fornitore attraverso il proprio personale per imperizia, colpa, dolo o incuria.

#### **ART. 58 - MANUTENZIONI ATTREZZATURE, ARREDI ED ALTRO**

Tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie, tutti gli interventi per adeguamenti ad eventuali prescrizioni da parte degli organi competenti relative alle attrezzature di cucina, pentolame, stoviglie, tovaglie, tovaglioli e simili sono a totale carico del Fornitore.

#### **ART. 59 - SPESE DI FUNZIONAMENTO**

Tutte le spese relative ai consumi delle utenze (acqua, luce, gas e telefono) per il funzionamento delle strutture comunali concesse in uso per l'espletamento dei servizi di cui al presente appalto sono a carico dell'Ente proprietario.

#### **ART. 60 - TUTELA DEI DATI PERSONALI DELL'UTENZA**

Il Fornitore ed il personale ad esso facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

#### **ART. 61 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13.08.2010 n. 136 e s.m.i., il Fornitore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

### **TITOLO XIII ALLEGATI**

#### **ART. 62 – ELENCO ALLEGATI**

Allegato n. 1 - Attuale dotazione organica personale in servizio presso cucine e refettori in cui opera personale del Fornitore uscente (n.ro unità lavorative, singole qualifiche professionali e orari di servizio settimanali). Attuale dotazione organica personale del Fornitore uscente addetto ai servizi di trasporto (n.ro unità lavorative, qualifiche e orari di servizio settimanali).

Allegato 2/a - Menù settimanali per bimbi 6/12 mesi degli Asili Nido e menù stagionali settimanali per bimbi 12/36 mesi degli Asili Nido

Allegato 2/b - Menù settimanali stagionali per Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria

Allegato 3 - Grammature

Allegato 4 – Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti

Allegato 5 - D.U.V.R.I.