



Città di Anzio

Medaglia d'Oro al Merito Civile

*Servizio di refezione scolastica biologica ed ecosostenibile
per gli alunni delle scuole primavera, infanzia e primaria
nel Comune di Anzio*

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

CIG 99067046C2

INDICE

CAPO I – OGGETTO, IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto	p. 5
Art. 2– Principi generali per l'esecuzione del servizio	p. 6
Art. 3 - Durata dell'appalto.....	p. 7
Art. 4 –Ammontare dell'appalto.....	p. 7
Art. 5– Pagamento dei corrispettivi	p. 8
Art. 6– Adeguamento Istat e revisione dei prezzi	p. 9
Art. 7 – Norme regolatrici	p. 9

CAPO II – CARATTERISTICHE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 8 –Dimensione dell'utenza.....	p. 10
Art. 9 – Centri cottura e pasti prodotti	p. 10
Art. 10 –Oneri a carico della ditta aggiudicataria per la gestione dei centri cottura	p. 11
Art. 11 – I refettori	p. 12
Art. 12 – Il Piano dei trasporti	p. 12
Art. 13 – Modalità e tempi per la prenotazione dei pasti	p. 12
Art. 14 – Gestione delle emergenze	p. 13

CAPO III – TIPOLOGIA E REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

Art. 15 – Le derrate alimentari	p. 14
Art. 16 – Tipologia e caratteristiche dei prodotti biologici	p. 15
Art. 17 – Irreperibilità dei prodotti biologici – deroghe	p. 16
Art. 18 – Certificazioni e tracciabilità dei prodotti	p. 17
Art. 19 – Ricevimento delle materie prime presso i centri cottura	p. 18
Art. 20 – Stoccaggio delle derrate presso i magazzini ed i centri cottura	p. 18

CAPO IV – I MENU

Art. 21 – Caratteristiche e linee guida per la formulazione dei menu	p. 20
Art. 22- Approvazione e validazione dei menu	p. 20
Art. 23 – Variazioni dei menu in casi di emergenza	p. 21
Art. 24 – Composizione del pasto	p. 21
Art. 25 – Menu per pranzi al sacco	p. 22
Art. 26 – Menu per diete per patologia	p. 23
Art. 27 – Menu per diete etico-religiose	p. 24
Art. 28 – Menu per diete in bianco	p. 24
Art. 29 – Redazione e pubblicizzazione dei menu	p. 25

CAPO V – LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 30 - Operazioni preliminari alla cottura, tecnologie di manipolazione e cottura	p. 26
Art. 31- Preparazioni con prodotti biologici	p. 27
Art. 32 – Preparazioni dei piatti freddi e condimenti	p. 28

CAPO VI – IL CONFEZIONAMENTO ED IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 33 – Modalità per il confezionamento dei pasti	p. 29
Art. 34– Il confezionamento delle diete per patologia	p. 29
Art. 35 – Il confezionamento delle diete etico-religiose	p. 29
Art. 36 – Il confezionamento: indicazioni generali	p. 29
Art. 37 – Il piano dei trasporti	p. 30
Art. 38 –I mezzi adibiti al trasporto	p. 30

CAPO VII – DISTRIBUZIONE E SPORZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 39 –La distribuzione dei pasti	p. 32
Art. 40 –Tipologia delle stoviglie e degli utensili per lo sporzionamento	p. 32
Art. 41 –La somministrazione nei refettori	p. 34
Art. 42 – La somministrazione nelle classi	p. 34
Art. 43 - Indicazioni per le procedure di sporzionamento	p. 35
Art. 44 - Gestione delle eccedenze alimentari e degli scarti dei cibi distribuiti	p. 36

CAPO VIII – PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

Art. 45- Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti	p. 37
Art. 46 - Campionatura rappresentativa del pasto	p. 37

CAPO IX – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 47 - Servizi di pulizie	p. 39
Art. 48 - Specifiche tecniche per i prodotti	p. 40
Art. 49 – Procedure operative gestione dei rifiuti – Disposizione per la raccolta differenziata	p.40
Art. 50 - Protezione dai rischi di infestazioni, disinfestazione e derattizzazione	p. 41

CAPO X – PIANO DELLE MANUTENZIONI BENI IMMOBILI E MOBILI

Art. 51 - Riconsegna dei beni	p. 42
Art. 52 - Piano delle manutenzioni	p. 42

CAPO XI– GESTIONE DEL PERSONALE

Art. 53 – Clausola sociale	p. 44
Art. 54 - Personale – disposizioni generali	p. 44
Art. 55 - L’organico: standard minimi	p. 45
Art. 56 - Gestione delle assenze	p. 46
Art. 57 - Formazione del personale	p. 47
Art. 58 - Dotazione del personale: vestiario e DPI	p. 48
Art. 59 - Codice di Comportamento del Comune di Anzio	p. 48
Art. 60 - Disposizioni sulla sicurezza dei lavoratori-documento valutazione rischi (DVR)	p. 48
Art. 61 - Documento valutazione rischi interferenziali (DUVRI)	p. 49

CAPO XII - MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

Art. 62 - Diritto di controllo del Comune di Anzio	p. 50
Art. 63- Organismi preposti ai controlli.....	p. 50
Art. 64 - Le funzioni della Commissione Mensa	p. 50
Art. 65 - Tipologia dei controlli	p. 51
Art. 66 – La Carta dei servizi	p. 52
Art. 67 - Relazioni sull’andamento del servizio e customer satisfaction	p. 52

CAPO XIII - INADEMPIENZE E PENALI

Art. 68 - Inadempienze	p. 53
Art. 69 - Applicazione delle penali: fattispecie e importi	p. 53

CAPO XIV - CONTRATTO

Art. 70– Garanzia definitiva	p. 57
Art. 71 – Responsabilità e coperture assicurative	p. 57
Art. 72 – Modalità di stipulazione del contratto	p. 58
Art. 73– Cessione del contratto e subappalto	p. 58
Art. 74– Varianti contrattuali	p. 59
Art. 75– Risoluzione del contratto	p. 60
Art. 76 - Cessione del credito	p. 61
Art. 77- Modifiche della ragione sociale	p. 61

CAPO XV – NORME FINALI

Art. 78 - Trattamento dei dati relativi al contratto	p. 62
Art. 79 – Responsabile trattamento esterno dei dati personali	p. 62
Art. 80 - Foro competente	p. 63
Art. 81 – Rinvio a disposizioni di legge	p. 63
Art. 82 – Norme di garanzia	p. 63

ELENCO ALLEGATI

- **ALLEGATO 1 – CENTRI COTTURA E REFETTORI – DATI E PLANIMETRIE**
- **ALLEGATO 2 – ELENCO PERSONALE APPALTO PRECEDENTE**
- **ALLEGATO 3 – TABELLE MERCEOLOGICHE**
- **ALLEGATO 4 – SCHEMA MENU BASE**
- **ALLEGATO 5 – DUVRI**
- **ALLEGATO 6 – ELENCO ATTREZZATURE CENTRI COTTURA E REFETTORI**
- **ALLEGATO 7 – REGOLAMENTO COMUNALE REFEZIONE SCOLASTICA**

Capo I – Oggetto, importo e durata dell'appalto

Art. 1. Oggetto dell'appalto

1. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di refezione scolastica che si articola nei seguenti servizi e forniture:
 - a) **La gestione delle strutture ed attrezzature dedicate alla preparazione dei pasti** (centri cottura, magazzini), dei refettori e degli eventuali annessi, con interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, finalizzata a consentire il rispetto di tutte le normative vigenti e la piena funzionalità delle strutture comunali messe a disposizione alla ditta aggiudicataria
 - b) **Svolgimento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali adibiti al servizio di refezione scolastica:** centri cottura e refettori comprese loro pertinenze, quali magazzini, bagni personale, corridoi, compresa la fornitura di prodotti specifici ed eco-compatibili
 - c) **Fornitura e stoccaggio delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti** che dovranno rispondere ai requisiti indicati dal presente capitolato;
 - d) **Preparazione di pasti completi agli alunni delle scuole infanzia e primarie e agli insegnanti** aventi diritto secondo le indicazioni procedurali, i parametri nutrizionali e lo schema di menu, descritti negli allegati al presente capitolato;
 - e) **Predisposizione di menu compatibili con le scelte etiche o religiose** (musulmane, induiste, ebraiche...) o etniche – tradizionali delle diverse comunità presenti sul territorio, da qui in poi definiti “diete differenziate etico-etniche”. Le diete etiche – etnico-religiose, saranno redatte secondo le prescrizioni del presente capitolato, con opportune sostituzioni nei menu e nelle tabelle dietetiche previsti per l'intera utenza scolastica.
 - f) **Predisposizione di diete per patologia, e diete speciali** per utenti portatori di allergie e/o intolleranze, dismetabolismi e ogni altra eventuale patologia, con definito vincolo dietetico con specifiche certificazioni medico-specialistiche, e di **diete in bianco** per temporanea indisposizione senza necessità di certificazione medica;
Le diete differenziate saranno redatte secondo le prescrizioni del presente capitolato, con opportune sostituzioni nei menù, nel rispetto delle tabelle dietetiche, previste per l'intera utenza scolastica;
 - g) **fornitura di acqua potabile adatta al consumo umano**, nel rispetto delle vigenti normative e nella prospettiva del consumo sostenibile con precedenza alla distribuzione di acqua di rete depurata;
 - h) **confezionamento, con idonee attrezzature**, dei pasti preparati in multi porzione con eccezione di confezionamento in monoporzione per i pasti diretti ai piccoli delle classi primavera e dell'infanzia (qualora richiesto) (fascia di età 0-3 anni) ed il confezionamento delle diete speciali per patologia;
 - i) **trasporto dei pasti** dai 3 centri cottura di preparazione ai vari refettori scolastici (terminali di distribuzione) Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi di proprietà dell'Impresa affidataria, a basso impatto ambientale, dotati di regolare autorizzazione al trasporto di alimenti;
 - j) **distribuzione dei pasti** nei refettori dei terminali di distribuzione o, se mancanti, nelle aule;
 - k) **fornitura di cestini da viaggio**, confezionati nella stessa giornata d'impiego, contenenti tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in caso di visite o gite scolastiche.
 - l) **Realizzazione di campagne informative ed eventi destinati agli alunni**, alle famiglie e agli insegnanti per la sensibilizzazione sui temi dell'alimentazione, salute e ambiente
2. Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per rendere il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente Capitolato con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali la ditta aggiudicataria dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza.
3. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il Comune di Anzio, le proposte migliorative e aggiuntive contenute nell'Offerta tecnica presentata in sede di gara.

4. Nel rispetto del calendario scolastico regionale ed in funzione delle indicazioni fornite dai Dirigenti scolastici, il servizio dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria secondo i seguenti tempi – da ritenersi comunque suscettibili di variazione e modalità:
 - Inizio del servizio: ottobre
 - Termine del servizio maggio
 - Dal lunedì al venerdì
5. La durata del servizio per anno scolastico è stimata in un massimo di **155 giorni**, indicativamente 8 mesi per anno scolastico (da 1 ottobre al 31 maggio), fatta salva la facoltà del Comune di richiedere l'attivazione ed il termine del servizio in date diverse e per un periodo superiore agli 8 mesi.
6. Le prestazioni richieste alla Ditta aggiudicataria e le modalità di svolgimento del servizio sono dettagliate nel presente Capitolato e negli Allegati da **1 a 7** che ne costituiscono parte integrante.

Art. 2. Principi generali per l'esecuzione del servizio

1. Il presente capitolato è stato elaborato alla luce dei principi sanciti dalle seguenti normative
 - Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) come previsti dall'art. 34 del d.lgs. n. 50/2016
 - D.M. 10/03/2020 avente ad oggetto "*Criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*".
 - le *Linee guida per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica* emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute approvate con Decreto del 28/10/2021 (pubblicate nella G.U.R.I. dell'11/11/2021)
 - Decreto interministeriale prot. 14771 del 18/12/2017 per la qualificazione della mensa scolastica biologica
 - Determinazione Regione Lazio n° G16501/2017 "*Revisione e aggiornamento della Determinazione n. D2077 dell'11 giugno 2007. Qualità nutrizionale dei pasti forniti nella ristorazione collettiva. Procedure di verifica e modulistica*".
2. L'affidamento della gestione del servizio descritto nel presente Capitolato è inoltre delineato dal rispetto dei seguenti principi indicati nella deliberazione della Commissione Straordinaria n° 18 del 27/12/2022:
 - a. **Mensa biologica:** dovrà essere prioritario l'impiego di prodotti biologici, equo solidali e a filiera corta con priorità di scelta di prodotti tipici del territorio ai fini della qualificazione di "mensa scolastica biologica" di cui al Decreto Interministeriale prot. n° 14771 del 18/12/2017)
 - b. **Qualità ed appetibilità dei menu:** I menu proposti dovranno essere rispettosi di tutte le linee guida del Ministero della Salute attualmente vigenti e nel contempo proporre agli alunni piatti appetitosi e sani
 - c. **Sostenibilità ambientale:** il principio del rispetto e miglioramento dell'ambiente/territorio dovrà governare i processi di produzione, trasporto delle materie prime e dei pasti nonché lo smaltimento dei rifiuti e l'impiego di eventuali eccedenze
 - d. **Inclusività e partecipazione:** la refezione scolastica dovrà essere momento di socialità ed inclusività e promuovere il maggiore coinvolgimento delle famiglie e delle scuole
 - e. **Solidarietà e supporto al territorio:** Il servizio dovrà essere orientato anche alla solidarietà e allo sviluppo delle risorse del territorio.
 - f. **Miglioramento dei refettori e degli spazi per il consumo dei pasti:** dovranno essere migliorati i luoghi di distribuzione/consumo dei pasti e soluzioni innovative per favorire la dimensione educativa del momento del pasto

3. Il servizio dovrà altresì essere reso nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli Enti competenti (MIUR, ASL), anche sopravvenute in costanza di rapporto.

Art. 3 Durata dell'appalto

1. La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è prevista per un periodo di anni 3 (tre) scolastici naturali e consecutivi a far data dalla sottoscrizione del contratto o dall'avvio del servizio, prevista presumibilmente da **ottobre 2023**.
2. L'esecuzione del servizio avrà inizio su disposizione del Dirigente competente, previa formale stipulazione del contratto di affidamento. Stante la natura di servizio essenziale il Dirigente potrà disporre l'esecuzione anticipata dello stesso così come previsto dall'art. 32 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., previa verifica dei requisiti necessari per contrarre con la Pubblica Amministrazione.
3. In caso di esecuzione anticipata, l'affidamento del servizio decorrerà dalla data di sottoscrizione del Verbale di consegna sotto riserva di legge.

Art. 4 – Ammontare dell'appalto

1. L'ammontare presunto dell'appalto è stato determinato quantificando il numero dei pasti annuo e totale per i 3 anni scolastici da erogare per l'importo del costo unitario posto a base di gara.
2. Il prezzo unitario a base di gara è fissato in **€ 6,00** per ogni pasto fornito, comprensivo di tutte le voci di costo oltre Iva al 4% e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (€ 0,02 a pasto).
3. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, mezzi, attrezzature, rimborsi chilometrici, trasporto e costi per la sicurezza necessari per l'esecuzione del servizio, le spese e ogni altro onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi
4. Il numero dei pasti è stato stimato in : **326.000** pasti annui e **978.000** per l'intera durata dell'appalto. Il valore è stato determinato sulla base dei dati degli ultimi due anni scolastici come illustrato nella Relazione Tecnica.
5. I suddetti quantitativi sono da ritenersi indicativi e suscettibili di variazione in aumento o diminuzione, nei limiti del quinto d'obbligo, per tutta la durata dell'appalto senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato, delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.
6. Per l'espletamento del presente appalto sussistono costi della sicurezza per rischi da interferenze (DUVRI) pari ad **€ 16.500,00** iva al 22% esclusa di cui all'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008 come riportato nel dettaglio nell' Allegato 5.
7. Il valore complessivo dell'appalto triennale posto a base di gara è pari a **€ 5.884.500,00** oltre IVA (compresi i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze) così suddiviso:
 - a) Valore dell'appalto **€ 5.868.000,00** oltre iva al 4% - di cui **€ 2.811.129,00** per costi della manodopera (ex art. 23, co. 16, D.Lgs. 50/2016 e smi) - per l'espletamento del servizio;
 - b) Costi della sicurezza **€ 16.500,00** oltre iva al 22% per attuazione delle misure previste nel DUVRI
8. L'opzione di rinnovo per ulteriori 2 anni è pari ad **€ 3.923.000,00** oltre iva;
9. E' prevista l'opzione della proroga tecnica per un periodo massimo di 6 mesi *intesi come mesi di effettivo servizio* pari ad **€ 1.471.125,00** oltre iva;

10. Ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 11.278.625,00 determinato rispetto all'intero periodo presumibile di affidamento: contratto triennale + opzione rinnovo due anni + proroga tecnica

11. Il servizio di refezione scolastica viene così finanziato dal Comune di Anzio:

- con fondi di Bilancio comunale
- con introiti dell'utenza derivanti dal pagamento delle Tariffe
- con il rimborso da parte del MIUR dei costi sostenuti dai Comuni per l'erogazione gratuita dei pasti agli insegnanti

12. La determinazione dei costi del servizio è stata elaborata come riportato nella Relazione Tecnica illustrativa, di cui alla documentazione di gara.

Art. 5- Pagamento dei corrispettivi

1. Il corrispettivo dell'appalto è rappresentato dal **prezzo unitario a pasto** offerto dall'aggiudicatario in sede di gara per il numero dei pasti (alunni e insegnanti) effettivamente erogati nel periodo di riferimento ed è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri diretti e indiretti previsti nel presente capitolato.
2. La liquidazione dei corrispettivi mensili è subordinata alla presentazione da parte della ditta di dettagliato **report mensile** con l'indicazione del totale dei pasti alunni e pasti insegnanti prodotti giornalmente con il dettaglio di ogni plesso e centro cottura.
3. In particolare per i **pasti alunni** il numero dei pasti prodotti e fatturati dovrà coincidere con il numero dei pasti contabilizzati dal gestionale in uso al Comune di Anzio.
4. A seguito della trasmissione del Report mensile, il RUP effettuerà i controlli e le verifiche sulla congruità del numero dei pasti fatturati ed emetterà il Certificato di Pagamento in rispetto del quale la ditta affidataria dovrà emettere due distinte fatture: una per i pasti alunni e l'altra per i pasti erogati agli insegnanti.
5. A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 30, co. 5bis del D.Lgs. 50/2016, previa regolarità del DURC.
6. Pertanto, la ditta aggiudicataria dovrà procedere alla fatturazione del 99,50% degli importi dovuti al netto dell'iva, in quanto lo 0,50% sull'imponibile potrà essere contabilizzato e liquidato soltanto al termine dell'affidamento, a garanzia di eventuali debiti c/o gli enti previdenziali, così come previsto dalla norma in oggetto (ai sensi della quale per la stazione appaltante vi è un obbligo di operare la ritenuta) e a prescindere dalla regolarità del DURC.
7. Il Comune si impegna a corrispondere gli importi dovuti entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura elettronica emessa dalla ditta aggiudicataria successivamente all'emissione da parte del RUP. del certificato di pagamento. In caso di ritardato pagamento, la ditta aggiudicataria avrà diritto agli interessi moratori di legge, ma non potrà in ogni caso sospendere il servizio.
8. Il pagamento è subordinato al preventivo favorevole espletamento delle attività di controllo amministrativo-contabili di cui all'art. 26 del D.M. n. 49/2018:
 - la verifica del requisito di regolarità contributiva, ai sensi dell'art. 30, comma 5 del Codice degli Appalti (DURC),
 - la verifica della regolarità fiscale nonché del rispetto delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (Art. 3 L. 126/2010).

Art. 6 – Adeguamento ISTAT e revisione dei prezzi

1. Trattandosi di appalto di servizi bandito successivamente al 27/01/2022 sono stabilite le seguenti clausole di revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al predetto articolo 29.
2. Il prezzo unitario del pasto, come risultante dall'offerta formulata dall'impresa aggiudicataria, rimarrà invariato per il primo anno contrattuale.
3. A decorrere dal secondo anno la Ditta potrà formulare al Comune richiesta scritta di rivalutazione del prezzo ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in base alla variazione percentuale annua dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.
4. E' ammessa la revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 su istanza di parte e previa adeguata istruttoria da parte del Comune in conformità a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'appalto, nel caso in cui, in corso di esecuzione del contratto, le variazioni accertate dei singoli prezzi determinano variazioni in aumento superiori al 10% rispetto al prezzo formulato in sede di offerta. La revisione prezzi è ammessa dopo la prima annualità e per una sola volta per ogni annualità
5. La revisione dei prezzi, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento. A tale scopo, la ditta appaltatrice dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi.

Art. 7 – Norme regolatrici

1. L'appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto:
 - a) dal presente Capitolato d'appalto;
 - b) dal vigente Regolamento Comunale del servizio refezione scolastica approvato con del. C.C. 78/2019 ed eventuali modifiche od integrazioni;
 - c) dalle vigenti normative e regolamenti in materia.
2. La ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare la normativa di settore vigente, inclusi i provvedimenti adottati in data successiva a quella dell'affidamento del servizio.
3. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara, di aver effettuato il **sopralluogo obbligatorio e di avere preso conoscenza delle condizioni locali**, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.

Capo II – Caratteristiche ed organizzazione del servizio

Art. 8 – Dimensione dell'utenza

1. I dati relativi all'utenza e la sua distribuzione nei diversi plessi è descritta nel dettaglio nella Relazione Tecnico Illustrativa con riferimento agli ultimi due anni scolastici.
2. Nell'a.s. 2022/2023 gli alunni iscritti al servizio sono stati **n° 2.363, di cui 766 (32,4%) nelle scuole infanzia e 1.597 (67,6%) nelle scuole primarie.**
3. Il numero di insegnanti aventi diritto al **pasto gratuito** sono determinati all'inizio di ogni anno scolastico su comunicazione dei dirigenti scolastici ed autorizzati dal Comune con il seguente criterio: n° 2 pasti insegnanti ogni sezione di scuola infanzia, n° 1 pasto insegnante per classe di scuola primaria ed eventuali insegnanti di sostegno per alunni diversamente abili.

Art. 9 – Centri cottura e pasti prodotti

1. La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata nei tre centri cottura di proprietà comunale tutti nel territorio del Comune di Anzio e concessi in comodato d'uso alla ditta affidataria:
 - **CENTRO COTTURA VIRGILIO** Via Goldoni - All'interno della SMS Virgilio
 - **CENTRO COTTURA COLLODI** Via Machiavelli - All'interno scuola Collodi
 - **CENTRO COTTURA FALCONE** - Via Ardeatina 81 - All'interno della SMS Falcone
2. I 3 Centri cottura sono stati oggetto di totale ristrutturazione edilizia dei locali e degli impianti nonché di dotazione di nuove attrezzature nel periodo compreso tra l'agosto 2019 ed ottobre 2020 a cura della ditta uscente. (Allegati 1 e 6);
3. Il **numero medio dei pasti prodotti** per centro cottura nell'ultimo anno scolastico sono riportati in sintesi nella tabella 1. Per il dettaglio si rimanda alla Relazione tecnico illustrativa

Tabella 1 – N° medio dei pasti mese prodotti per centro cottura - a.s. 2021/2022 e 2022/2023

CENTRO COTTURA	A.S. 2021/2022			A.S. 2022/2023		
	Totale pasti prodotti	Pasti medi mese	Pasti Medi giornalieri	Totale pasti prodotti	Pasti medi mese	Pasti Medi giornalieri
COLLODI	131.476	16.435	877	138.825	17.353	908
FALCONE	120.377	15.047	803	120.602	15.075	788
VIRGILIO	59.681	7.460	398	60.210	7.477	393
	311.534			319.245		

4. I quantitativi dei pasti prodotti sopra riportati rappresentano la media dei pasti somministrati negli ultimi due anni scolastici.
5. L'effettivo numero di pasti giornalieri è infatti subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni assunte dalle Dirigenze scolastiche, ad esigenze delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori.
6. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere **puramente presuntivi**, e la Ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche offerte in sede di gara anche nel caso in cui sia necessario aumentare o diminuire il numero dei pasti.
7. Il quantitativo dei pasti da fornire quotidianamente (alunni e insegnanti), sarà determinato:

- a) **dal numero di presenze effettive degli alunni**, come risultanti dai report del gestionale informatico in uso al Comune di Anzio -e scaricabili con apposite credenziali fornite alla ditta aggiudicataria - entro le ore 9.00/9.30 di ogni giorno (cfr. art. 13)
- b) **dal numero dei pasti per gli insegnanti** aventi diritto al pasto autorizzati dal Comune di Anzio e comunicati alla ditta aggiudicataria ad inizio del servizio.

Art. 10 – Oneri a carico della ditta aggiudicataria per la gestione dei centri cottura

1. I locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi dei centri cottura e dei terminali di consumo. sono di proprietà del Comune di Anzio.
2. La disponibilità degli stessi viene trasferita alla ditta aggiudicataria limitatamente all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.
3. Sono a totale carico dell'Impresa affidataria gli eventuali reintegri delle utensilerie presso le cucine e i refettori per lo sporzionamento.
4. Il Comune di Anzio e la ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, effettueranno congiuntamente un sopralluogo finalizzato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna dei locali e dei beni mobili disponibili presso ogni Centro Cottura e singolo refettorio, come descritto nell'**Allegato 6** del presente Capitolato.
5. Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti. (cfr. art. 51)
6. Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro, e la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature presi in consegna.
7. Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.
8. Ogni variazione nel numero o tipologia delle attrezzature presso i centri cottura o i refettori dovrà essere comunicata al Comune: la comunicazione dovrà essere corredata dalla documentazione relativa ai beni dismessi e da quella delle nuove attrezzature acquisite
9. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dalla Ditta aggiudicataria restano di proprietà del Comune di Anzio e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.
10. La Ditta aggiudicataria, per sé od aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare il centro cottura per produrre pasti destinati ad utenze diverse da quelle previste nel presente Capitolato non autorizzati dall'Amministrazione Comunale, uso di locali per lo sporzionamento e distribuzione dei pasti all'interno di plessi scolastici diversi da quelli consegnati dalla stazione appaltante, etc.), tranne diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale e nei limiti consentiti dalla stessa.
11. Dovranno essere effettuate dalla ditta aggiudicataria – al momento della presa in carico del servizio – le comunicazioni e le SCIA previste dalle normative sanitarie regionali per i Centri cottura/refettori.
12. Tutte le licenze e autorizzazioni saranno intestate al legale rappresentante della impresa affidataria.
13. La ditta aggiudicataria in quanto gestore dei beni comunali per tutta la durata dell'affidamento dovrà provvedere dal momento della presa in carico del servizio alla attivazione/voltura delle utenze dei tre centri cottura (energia elettrica, gas, acqua) necessari per il funzionamento degli impianti;
14. Ai sensi del vigente Regolamento per l'Imposta Unica Comunale (IUC), Delibera C.C. n° 30/2014, ed in particolare dell'art. 19, co. 1, la tassa comunale sui rifiuti (TARI) << è dovuto da chiunque possieda, occupi o detenga a qualsiasi titolo locali o aree scoperte, a qualsiasi uso adibiti, suscettibili di produrre rifiuti urbani>>.
15. Per l'attività di produzione pasti nei tre Centri Cottura pertanto la ditta aggiudicataria è tenuta al pagamento della tassa comunale rifiuti per tutta la durata dell'affidamento.

Art. 11 . I refettori

1. I plessi – terminali di distribuzione- nei quali si svolge il servizio di refezione sono riportati nel dettaglio nell’Allegato 1 del presente Capitolato
2. L’attuale organizzazione del servizio prevede la seguente ripartizione che la ditta aggiudicataria potrà integrare o variare a seconda delle esigenze al momento della presa in carico del servizio

CENTRO COTTURA	PLESSI SERVITI	Indirizzo del plesso
VIRGILIO	Ivana Gregoretta: Infanzia e Primaria	Via Ienne
	Quartiere Europa Infanzia	Via Lussemburgo
	Virgilio Infanzia e Primaria	Via Goldoni
	Saragat Primaria	Via Oratorio S.Rita
	Miglioramento: Infanzia e Primaria	Via Indipendenza
COLLODI	Angelita: Infanzia e Primaria	Via Cipriani
	Collodi: Infanzia e Primaria	Via Machiavelli
	Rodari: Infanzia e Primaria	Via dei Garofani
	Sirenetta Infanzia	P.zza S. Anastasio
	Ex Anmil primaria	Lungomare Celeste
	Leonardo da Vinci Primaria (*)	Via delle Tuberose
FALCONE	Ambrosini Primav., Infanzia, primaria	Via Ambrosini
	Don Pino Puglisi: Infanzia e Primaria	Via Andreina
	Acqua del Turco: Infanzia e Primaria	Viale Marconi

(*) la scuola è attualmente chiusa

Art. 12 . Il Piano dei trasporti

1. La ditta aggiudicataria dovrà elaborare un Piano dei Trasporti per la distribuzione dei pasti prodotti che risponda alle esigenze di tempestività ed efficienza tali da garantire la qualità dei cibi trasportati
2. Nel **Piano Trasporti** dovranno essere dichiarati i tempi di percorrenza stimata ed il numero dei turni di trasporto, la tipologia dei mezzi impiegati

Art. 13 – Modalità e tempi di prenotazione dei pasti

1. Dall’a.s. 2017/2018 a tutt’oggi la **gestione amministrativa del servizio** (iscrizioni online, determinazione delle fasce di contribuzione e delle tariffe, verifica dei pagamenti e controllo delle morosità) viene svolta direttamente dal Comune di Anzio attraverso la piattaforma integrata utente/Comune/Ditta Affidataria **Key Ref** (<https://keyrefanziportal.opendoor.it>)
2. Nel nuovo appalto del servizio di refezione scolastica tale gestione rimarrà **sempre di esclusiva competenza** del Comune di Anzio con costi a carico dell’Ente, salvo eventuali modifiche del gestore delle piattaforme informatiche.
3. La Ditta affidataria dovrà adeguare/integrare le proprie procedure informatiche in uso al momento della presa in carico del servizio per rilevazione giornaliera n° pasti da produrre, monitoraggio della distribuzione nei diversi plessi con il gestionale adottato dall’Ente.
4. **la rilevazione della presenza** (degli alunni regolarmente iscritti sul portale) e la contabilizzazione del pasto quotidianamente viene effettuata in automatico dalla piattaforma gestionale;
5. **in caso di assenza** il genitore deve comunicare tramite apposita APP/sistema integrato l’assenza giornaliera o prolungata, che blocca la contabilizzazione del pasto.

6. Anche la segnalazione di eventuali diete differenziate o etico-religiose viene gestita attraverso la piattaforma informatica il gestionale.
7. Al momento della presa in carico del servizio, la ditta aggiudicataria verrà informata nel dettaglio circa la modalità di prenotazione dei pasti e saranno comunicate le credenziali per il gestionale limitatamente all'accesso dei dati delle prenotazioni dei pasti.

Art. 14 - Gestione delle emergenze

1. In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico della ditta aggiudicataria per far fronte ad eventuali e straordinarie situazioni di emergenza, relative a scenari di temporanea indisponibilità di uno o più centri cottura, tali da garantire in ogni caso la continuità del servizio.
2. In tale evenienza potrà straordinariamente essere accordata la possibilità di modifica del menù prevista per il giorno in cui si verifica l'evento, e di deroga alle tempistiche massime intercorrenti tra inizio trasporto e consegna.
3. In caso di scioperi del personale addetto al servizio o di eventi particolari che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà dare preavviso al Comune di Anzio, con anticipo di almeno 24 ore, nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di mancato o ritardato preavviso, il Comune applicherà la penale all'uopo prevista.

4. In caso di sciopero del personale scolastico (non dipendente dal Comune) effettuato con modalità tali da non consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, il Comune si impegna a dare preavviso alla Ditta con il massimo anticipo possibile
5. In ipotesi di impedimenti tecnici la Ditta si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2 anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti situati a distanze che determinino percorrenze non superiori ai 30 minuti.
6. Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.
7. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta o del Comune di Anzio, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

CAPO III – TIPOLOGIA E REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

Art. 15. Le derrate alimentari

1. L'aggiudicatario dovrà predisporre procedure di selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori di materie prime alimentari, tenendo conto dei requisiti specificati dal presente Capitolato, Allegato 3.
2. La ditta aggiudicataria dovrà fornire - prima in sede di gara e poi ad ogni richiesta del RUP o del DEC - l'elenco aggiornato dei fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e con il relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne
3. Nell'Offerta Tecnica dovranno altresì essere specificate le tipologie e i marchi dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche degli stessi. Ogni successiva eventuale variazione dovrà essere motivata e comunicata al Comune di Anzio.
4. Il Comune di Anzio potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.
5. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla produzione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dal DM 14771 del 18/12/2017 "mense biologiche, dal DM 65/2020 (Criteri minimi Ambientali per la ristorazione collettiva) dalle **Linee Guida della Regione Lazio (det. G16501/2017) per la ristorazione collettiva** nonché dalla eventuale disciplina settoriale nel frattempo sopravvenuta.
6. Si riportano di seguito le caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della stessa, dei pasti:
 - a) **prodotti biologici:** L'offerente è tenuto a proporre alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali minime indicate al successivo art. 16, ed eventualmente migliorate in sede di offerta tecnica;
 - b) **prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali:** potranno essere proposti alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
 - c) **prodotti locali:** L'aggiudicatario può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia contenuta entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 150 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM ed al DM 14771 del 18/12/2017 (quest'ultimo prevale sui primi in relazione alla distanza).
 - d) **prodotti esotici/equo-solidali** prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;
 - e) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
 - f) non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
7. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al DEC/RUP per riceverne preventiva autorizzazione.
8. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Comune di Anzio e/professionisti da questo incaricati, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.

9. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza.
10. L'acquisto delle derrate dovrà essere fatto in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità ed opportunità del mercato minimizzando i tempi di stoccaggio che non dovranno mai superare la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.
11. Al momento della consegna, tutti i prodotti alimentari devono essere conformi alle disposizioni di legge vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche, esenti da qualsiasi alterazione e danneggiamento, compreso il pre-imballo.
12. La rotazione delle derrate alimentari (stock) dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità.
13. È vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

Art. 16 – Tipologia e caratteristiche dei prodotti biologici

1. I pasti devono essere composti impiegando alimenti biologici o altrimenti qualificati nelle percentuali definite nel presente capitolato o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
 - a) **frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale** (escl. Succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: biologici **per almeno il 70% in peso**.
Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.
 - b) **Uova, latte, yogurt e succhi di frutta: 100% biologici;**
 - c) prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: **30% biologici**.
 - d) La carne, ferma la percentuale minima complessiva suindicata, e se del caso in eccedenza rispetto ad essa, deve rispettare per ciascuna categoria le seguenti proporzioni:
 - **carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso**. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
 - **carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure** in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e 16 «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del

decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** ferma la percentuale minima (30%) suindicata relativamente al pesce, i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura
- **Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso** deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.**

Art. 17 Irreperibilità dei prodotti biologici - Deroghe

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, l'Aggiudicatario dovrà procedere, previa richiesta al Comune di Anzio di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili
2. La sostituzione potrà essere autorizzata in **via temporanea** nei seguenti casi: .
 - ✓ **irreperibilità nel mercato in senso generale**, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Committente;
 - ✓ **indisponibilità in senso stretto**, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - ✓ **conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale** che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - ✓ **impatto antieconomico** che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta
8. Nei casi eccezionali e non prevedibili come sopra riportati per esaurimento di alcune derrate o mancata reperibilità delle stesse (bio, doc, dop e ecc.) queste saranno sostituite da altri prodotti biologici o altrimenti qualificati con analoga capacità nutrizionale, o in subordine da generi alimentari convenzionali di analogo valore economico, merceologico e nutrizionale, provvedendo comunque a garantire complessivamente il rispetto delle percentuali di materie prime biologiche previste nel Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica, previa autorizzazione del RUP/DEC .
9. Ferma la preferenza per la riduzione delle materie prime convenzionali, e quindi per la sostituzione con altre materie prime biologiche o altrimenti qualificate, in caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune di Anzio.

Art. 18 - Certificazioni e tracciabilità dei prodotti

1. In merito alla tracciabilità, certificazione ed etichettatura dei prodotti utilizzati, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria ed in particolare dovrà:
 - disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
 - individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.
2. Il Comune di Anzio si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.
3. Le carni utilizzate dovranno rispondere ai requisiti della filiera tracciata” e per questo si intendono le carni provenienti da animali assoggettati alle direttive UNI EN ISO 22005/2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per i sistemi di progettazione e di attuazione” nonché al Regolamento CE n. 178/2002, il quale disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.
4. Il valore biologico del nutriente deve essere mantenuto durante tutte le fasi citate in modo che il cibo che arriva al consumatore finale sia sicuro e fisiologicamente protettivo.
5. Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:
 - da agricoltura biologica - regime di controllo CE;
 - nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.
6. Non saranno ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura “In via di conversione.”
7. Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora il RUP/DEC ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.
8. La ditta aggiudicataria dovrà esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici (schede tecniche) circa la conformità dei prodotti convenzionali, biologici, tipici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento, nonché l'ulteriore documentazione a comprova richiesta dai CAM.
9. La suddetta documentazione e le certificazioni dovranno essere idonee:
 - a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente Capitolato tecnico o dai suoi allegati;
 - a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
 - a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
 - a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;

- a evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.
10. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

Art. 19. Ricevimento delle materie prime presso i centri cottura

1. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari nei tre centri cottura dovranno essere svolte in modo tale da garantire che:
 - a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
 - b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
 - c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.
2. Eventuali prodotti ritenuti “non conformi” e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.
3. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
4. La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
5. I prodotti dovranno essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm. – E’ ammesso l’uso temporaneo di pedane di appoggio in materiale plastico. E’ vietato l’uso delle pedane in legno

Art. 20. Stoccaggio delle derrate presso i magazzini ed i centri cottura

1. I magazzini annessi ai tre centri cottura e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
2. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l’accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.
3. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.
4. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.
5. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e conservate in specifico armadio o in un’area al riparo da cross-contaminazioni.
6. I prodotti impiegati per la sanificazione devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.
7. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.

8. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
9. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
10. Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. É necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
11. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

CAPO IV – I MENU

Art. 21 – Caratteristiche e linee guida per la formulazione dei menu

1. La ditta aggiudicataria deve garantire la predisposizione dei menù che si alterneranno nel corso dell'espletamento del servizio.
2. I concorrenti dovranno allegare all'offerta tecnica le proposte di menu elaborate sulla scorta dello **schema di menù base** indicato nell'Allegato 4, in linea con i requisiti contenuti nel presente Capitolato e con le linee guida nazionali e regionali in riferimento alla “mensa biologica”
3. I menu proposti dai concorrenti dovranno essere formulati da un professionista esperto in scienze dell'alimentazione (dietista, tecnologo alimentare ecc.)
4. I menu dovranno riportare:
 - l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
 - le grammature a crudo e cotto distinte per infanzia, primaria e adulti
 - ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza). Lista merceologica delle derrate.
5. La ditta aggiudicataria dovrà perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e della verdura in base al calendario stagionale previsto dai CAM.
6. Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di consumatore, (alunni scuole dell'infanzia, scuola primaria, adulti), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi **sviluppato su 8 settimane**.
7. I menù predisposti devono garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella **“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (DM 28/10/2021)”**
8. Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù deve essere prevista l'elaborazione di una **“scheda piatto”** dove sono indicati gli ingredienti, le modalità di cottura, le grammature a crudo e cotto al fine di rendere più agevoli i controlli del DEC/RUP o della Commissione Mensa.
9. Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.

Art. 22- Approvazione e validazione dei Menu

1. Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con il Comune di Anzio, cui compete la preliminare approvazione.
2. Successivamente all'esito della gara – e previa condivisione con il Comune - i menù proposti dalla ditta aggiudicataria dovranno essere sottoposti a parere di conformità del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ASL Roma 6.6 competente per gli aspetti nutrizionali.
3. Sarà cura della Ditta attivare le procedure tecnico-amministrative previste dalla ASL Roma 6.6. per ottenere la validazione del menù proposto in sede di gara, con eventuali spese a proprio carico, secondo quanto disposto dalla determinazione R.L., n. G16501 30 novembre 2017 **“Revisione e aggiornamento della Determinazione n. D2077 dell'11 giugno 2007. Qualità nutrizionale dei pasti forniti nella ristorazione collettiva. Procedure di verifica e modulistica”**.

4. La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare modifiche richieste in seguito alla verifica da parte del ASL-SIAN di competenza.
5. Il Comune potrà chiedere – anche per il tramite di un professionista incaricato - variazioni ai menù, concordando con la Ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.
6. La Ditta si impegna altresì ad apportare eventuali modifiche ed innovazioni ai menù proposti, anche in relazione al livello di soddisfazione dell'utenza.
7. Il Comune si riserva altresì la possibilità di effettuare ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono in adesione a direttive emanate dalla Regione Lazio, ASL o altri organismi competenti in materia.

Art. 23 – Variazione dei menu in casi di emergenza

1. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli uffici comunali, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate al RUP/DEC anche a mezzo e-mail.
2. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali o dal DM n. 14771 del 18/12/2017 che il Comune si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:
 - guasto in un centro cottura, o ad una o più attrezzature necessarie per la preparazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - allerta alimentare;
 - oggettiva irreperibilità delle materie prime/ritardo delle forniture non dipendenti dalla ditta.
3. Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.
4. Nel caso in cui, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo autorizzazione del RUP/DEC.
5. Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisi e allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come si è verificato in passato, es. BSE o influenza aviaria, ecc.), anche legati ad un particolare marchio, il Comune di Anzio si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Art. 24. La composizione del pasto

1. I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche di cui alle più volte citate linee guida nazionali e regionali, dovranno essere così composti:
 - 1 primo piatto
 - 1 secondo piatto
 - 1 contorno
 - Fine pasto: di norma frutta fresca di stagione oppure in alternativa: yogurt, dolce prodotto dalle cucine, gelato, polpe e succhi di frutta esclusivamente biologici
 - pane
2. il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo, secondo i criteri indicati nelle Linee guida nazionali, in ogni caso adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti.

3. In occasione delle principali festività, la ditta aggiudicataria - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Comune dei menù “speciali” diversi da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali, comprensivi eventualmente anche del dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.
4. La ditta - nell’ambito dell’Offerta Tecnica – potrà proporre uno o più progetti/menu relativi all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite ai bambini: pesce, verdure e legumi.
5. Come sottolineato nelle “Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica”, per evitare un apporto-eccessivo di calorie, è necessario evitare la somministrazione di una seconda porzione (bis), in particolare del primo piatto, eccetto le preparazioni a base di verdura e/o legumi e la verdura cruda o cotta.
6. Con riferimento alla fornitura d’acqua, questa di regola è prevista per tutte le utenze mediante impiego dell’acqua di rete erogata attraverso appositi distributori di acqua microfiltrata (in totale n° 13) già in uso e collocati nei refettori. I controlli sulla potabilità dell’acqua sono a carico della ditta aggiudicataria così come il controllo periodico dei filtri e la manutenzione degli erogatori.
7. Per quanto riguarda la fornitura di acqua in plessi nei quali per problemi strutturali è prevista la somministrazione del pasto in aula, è esclusa la somministrazione di bottigliette individuali o di bottiglie grandi in plastica.
8. La somministrazione di acqua al tavolo deve avvenire attraverso caraffe coperte riutilizzabili in plastica, maneggevoli all’uso dei bambini, in misura sufficiente a soddisfare il bisogno dei commensali, con garanzia di fornire fino a ½ litro di acqua a ciascuno.
9. Solo in caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, la Ditta dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune nei primi 5 cinque giorni di somministrazione.

Art. 25 – Menu per pranzi al sacco

1. In occasione di uscite didattiche promosse dalle scuole è possibile fornire su richiesta delle Direzioni - nel rispetto delle modalità disposte con apposite circolari dagli uffici comunali - **menù alternativi per gite scolastiche** (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nel presente capitolato e nelle linee guida ivi richiamate.
2. Tale fornitura, oltre per le gite scolastiche, potrà essere richiesta anche in casi di emergenza o eccezionali (es. indisponibilità dei locali mensa per seggi elettorali e manutenzione straordinaria dei medesimi), per un tempo limitatissimo.
3. La preparazione dei cestini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione, rispettando le grammature in relazione all’età e nel rispetto delle Linee Guida nazionali e regionali, e gli stessi dovranno di norma contenere:
 - 2 panini imbottiti: con affettati, formaggi e verdure
 - 1 frutto,
 - 1 dolce
 - 1 bottiglietta di acqua minerale naturale in plastica riciclata
 - eventuali stoviglie (tovagliolo, bicchiere) monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;

oppure in alternativa si potranno valutare cestini alternativi come:

- CESTINO N°1 Panino con cotto + Panino con formaggio + 1 frutto + acqua + dolcetto
 - CESTINO N°2 Focaccia con cotto + Panino con cotto + 1 succo di frutta bio + acqua
 - CESTINO N° 3 Vaschetta monoporzione con insalata di riso + 1 panino con cotto o formaggio + acqua + frutta
 - CESTINO N° 4 Panino con cotto + trancio di torta rustica con verdure + 1 frutto + acqua
4. La Ditta dovrà provvedere alla preparazione del pranzo al sacco anche per gli alunni con dieta “per patologia” o “etico-religiosa”.
 5. Il costo di ogni “cestino per gite” così sopra indicato è pari a quello di un pasto ordinario, senza previsione quindi di alcun costo aggiuntivo.
 6. Nel confezionamento del cestino la ditta dovrà proporre soluzioni eco-compatibili riducendo l’impiego di imballaggi in plastica.

Art. 26 - Menu per diete per patologia

1. Per gli alunni iscritti al servizio refezione che risultino affetti da particolari patologie documentate da certificazioni mediche rilasciate da specialisti, si fa riferimento alle linee guida regionali e/o a eventuali prescrizioni della competente ASL.
2. I certificati medici prodotti dai genitori dovranno riportare espressamente gli alimenti da escludere o quelli ammessi ed essere aggiornati nel passaggio da un anno scolastico a quello successivo, ovvero dovranno essere tempestivamente integrati/rettificati in caso di aggravamento o miglioramento della patologia.
3. Gli uffici comunali – soprattutto in fase di iscrizione online al servizio - si faranno carico di monitorare e raccogliere le certificazioni mediche presentate dall’utenza per la formulazione di diete speciali e le trasmetterà alla Ditta appaltatrice, anche tramite accesso al portale informatico dedicato.
4. La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o equipollente), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
5. La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, ovvero una filiera dedicata, nel rispetto delle vigenti leggi. Ogni Centro cottura dispone di Area diete appositamente attrezzata (si vedano planimetrie – allegato 1 e 6)
6. I pasti destinati ad alunni con diete per patologia dovranno:
 - riportare l’indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy; essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
 - essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermini, ovvero con soluzione analoga o migliorativa.
 - essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.
7. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci (diete no-glutine), devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario Associazione Italiana Celiachia o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

8. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate ed utensili di cucina espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante.
9. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale della Ditta aggiudicataria.
10. Dovranno essere redatti menu e relativi ricettari con grammature di ogni materia prima utilizzata sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica.
11. I menu dovranno seguire la stagionalità dei menu normali ed essere pubblicati nelle apposite sezioni del portale dedicato ai servizi scolastici. In casi di menu per alunni affetti da patologie di particolare gravità il menu dovrà essere condiviso ed accettato dai genitori dell'alunno.
12. Le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, pur rispettando quanto previsto dalla prescrizione medica.
13. La ditta aggiudicataria dovrà predisporre nella Offerta Tecnica una sezione dedicata alla descrizione delle procedure formalizzate per la gestione delle diete speciali (per patologia ed etico religiose)
14. Dovranno essere esplicitati i flussi informativi tra genitori-Comune-Specialisti della ditta ai quali spetta l'elaborazione dei menù, i calcoli nutrizionali la tenuta della documentazione medica prodotta nel rispetto del trattamento dei dati sensibili;
15. Le diete speciali per gli insegnanti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;

Art. 27 - Menu per diete etico-religiose

1. Nelle scuole del Comune di Anzio l'incidenza numerica di diete specifiche per professione religiosa è maggiore in alcuni plessi rispetto ad altri (cfr Relazione Tecnica).
2. Dovranno essere redatti menu specifici per le principali confessioni religiose o di natura etica:
 - Islamica
 - Induista
 - Vegetariano
 - Vegano
3. I menu dovranno rispettare il menu ordinario con sostituzione degli alimenti non ammessi (carni, insaccati ecc);
4. Anche in questo caso dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza);

Art. 28 - Menu per “diete in bianco”

1. Su richiesta del genitore potranno essere richiesti menu “In bianco” a causa di indisposizione temporanea e/o altre emergenze,
2. Il menu dovrà essere così composto:
 - Primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;
 - Secondi piatti: carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato;
 - Contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;
 - Frutta: libera, preferibilmente mela

3. Il menu in bianco può essere richiesto per un massimo di tre giorni consecutivi, e senza esibizione di certificato medico direttamente all'indirizzo mail dedicato che la ditta aggiudicataria attiverà appositamente
4. Tutti i condimenti vengono utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
5. I genitori potranno richiedere, in casi particolari e attestati da dichiarazione medica, anche “diete per idiosincrasia” ovvero diete personalizzate che escludano alimenti verso i quali il bambino manifesta una avversione/ripugnanza

Art. 29 – Redazione e pubblicizzazione dei menu

1. Tutti i menu successivamente alla validazione da parte della ASL-SIAN ed approvazione del Comune dovranno essere opportunamente pubblicizzati e diffusi nelle scuole e tra le famiglie.
2. Dovranno essere pubblicati nella apposita sezione sul portale dei Servizi Scolastici in uso al Comune di Anzio in modo che le famiglie degli utenti possano disporne prima del loro effettivo utilizzo;
3. La ditta aggiudicataria dovrà attivare una pagina del suo sito istituzionale dedicata al servizio appaltato nel Comune di Anzio;
4. Le date di entrata in vigore i del menù primavera/estate e autunno/inverno verranno concordate con il Comune almeno quattro settimane prima in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
5. I menu dovranno essere redatti in una forma di facile lettura e con veste grafica colorata ed attrattiva per i piccoli utenti, eventualmente prevedendo la traduzione in lingue straniere
6. Dovranno chiaramente riportare la segnalazione di uso di eventuali prodotti gelo ed evidenziare per ogni giornata alimentare la % di prodotti biologici utilizzata.
7. Le modalità di redazione e pubblicizzazione dei menù, anche con l'impiego di strumenti innovativi, saranno oggetto di attribuzione di punteggio nell'ambito dell'offerta tecnica.

CAPO V – LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 30 - Operazioni preliminari alla cottura, tecnologie di manipolazione e cottura

1. Tutte le lavorazioni effettuate nei Centri cottura devono essere preparate lo stesso giorno del consumo, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:
 - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C);
 - arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.
2. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale;
 - le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
 - la carne trita dovrà essere macinata nella medesima giornata della cottura;
 - una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo;
 - è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
 - le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione.
 - i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente;
 - i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore prima della cottura;
 - 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 sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.
3. Il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere impostato sulle seguenti procedure:
 - produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
 - condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
 - condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura, e inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
 - consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso del consumo.
4. Al fine del rispetto delle linee guida (LARN) e per rendere salutarì ed equilibrati i cibi nella preparazione dei pasti la Ditta dovrà
 - utilizzare spezie ed erbe aromatiche, sia fresche che secche, per insaporire i cibi;
 - mantenere un ridotto consumo di sale fino e grosso, che deve essere esclusivamente iodato;

- utilizzare olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere. Per cuocere è consentito utilizzare, in alternativa, olio di arachide; - utilizzare il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate (che deve essere necessariamente di patate fresche), o nei dolci preparati dal cuoco;
 - evitare la panna;
 - utilizzare esclusivamente carni bovine, avicunicole e suine da animali allevati e macellati in Italia; - utilizzare latte e derivati di provenienza nazionale e/o a km 0;
 - utilizzare i bastoncini di pesce/bocconcini di pollo non pre-fritti
5. Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:
- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
 - gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n.1334/2008.
 - è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
 - sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità.
6. Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle previste nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica nazionali e regionali e distinte per fasce di età (infanzia, primaria, adulti)
7. La ditta aggiudicataria, sui pasti prenotati **dovrà provvedere alla produzione e alla consegna almeno di un ulteriore 3% di quantità aggiuntiva necessaria** ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra) e o per gli assaggi delle persone incaricate e autorizzate dei controlli (personale comunale, incaricati Commissione mensa e genitori in mensa).
8. La percentuale aggiuntiva del 3% rispetto alle quantità risultanti dal calcolo di quelle necessarie per i pasti complessivi prenotati nel giorno non comportano un onere aggiuntivo per il Comune e pertanto non dovranno essere fatturate.
9. Le modalità ammesse per la cottura sono:
- Cottura al vapore
 - Cottura al forno
 - Cottura in brasiera
 - Altre modalità innovative di cottura compatibili con la preparazione dei cibi per la ristorazione collettiva
10. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
11. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera.
12. La pasta, le minestre e i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.
13. La produzione deve in ogni caso rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, nonché degli atti vincolanti dell'Unione Europea.

Art. 31 - Preparazione con prodotti biologici

1. Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.
2. Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Art. 32 - Preparazione dei piatti freddi e condimenti

1. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.
2. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C. 27
3. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori e in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.
4. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
5. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva BIO italiano.
6. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso
7. Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, aceto di mele o succo di limone.
8. Per i contorni freddi (insalate, finocchi, pomodori, carote crude) i condimenti (olio e sale) dovranno essere aggiunti al momento dello sporzionamento con l'utilizzo di misurini dedicati per rispettare le grammature richieste dalla ricetta.
9. Ogni terminale di distribuzione dovrà essere dotato di olio, sale eventualmente aceto per consentire il condimento sul posto, adeguatamente conservato in armadietti chiusi ed accessibili soltanto al personale ASM

CAPO VI – IL CONFEZIONAMENTO ED IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 33. Modalità per il confezionamento dei pasti

1. I pasti per tutti gli utenti con menu normale dovranno essere confezionati in contenitori multi porzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:
 - ✓ **gastronorm in acciaio** con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio;
 - ✓ **contenitori isotermici**, idonei per il trasporto dei pasti dai centri cottura ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio;

Art. 34 - Il confezionamento delle diete per patologia

1. Le diete speciali per alunni con allergie certificate dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione, ovvero ancora in maniera equivalente o migliorativa.
2. Le confezioni dovranno riportare una etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria, e dovranno essere in ogni caso diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti. ii. Il materiale a perdere deve in ogni caso essere di tipo biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432

Art. 35 - Il confezionamento delle diete etico-religiose

1. Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Art. 36. Il confezionamento: indicazioni generali

1. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione dovranno essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.
2. I contenitori isotermici da utilizzare devono essere in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C, in relazione alla tipologia degli alimenti, come previsto dalla legge. Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.
3. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
4. I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.
5. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.
6. I contenitori termici devono essere separati e chiusi ermeticamente in categorie termiche divise, ovvero caldo con caldo, freddo con freddo, temperatura ambiente con temperatura ambiente per evitare lo scambio termico e la contaminazione tra alimenti, in modo da assicurare durante il

trasporto fino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie.

7. La Ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.
8. La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto dai centri cottura e consegna dei pasti con mezzi e personale adeguati sino all'interno delle mense scolastiche terminali dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica.
9. La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Nessun contenitore potrà essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.
10. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative, fatta salva la necessaria accettazione del Comune.

Art. 37. Il piano dei trasporti

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta a consegnare a propria cura e spese i pasti completi, ed altro materiale, presso i singoli terminali di distribuzione con mezzi di proprietà o dei quali possa disporre in base a qualsiasi titolo giuridico idoneo.
2. Nell'Offerta Tecnica il concorrente dovrà elaborare un **piano dei trasporti** con il dettaglio dei turni per la consegna dei pasti, valutando che:
 - a) Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto presso il centro cottura ed il momento dell'inizio della distribuzione in ogni refettorio, sia il minore possibile in modo da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge;

Art. 38. I mezzi adibiti al trasporto

1. I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per il trasporto dei pasti ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, saranno:
 - a) minimo 3 mezzi adibiti al trasporto pasti dovranno essere completamente ad alimentazione elettrica. Costituirà elemento di valutazione in fase di offerta tecnica la messa a disposizione di ulteriori mezzi – rispetto ai tre previsti – ad alimentazione completamente elettrica
 - b) altri mezzi adibiti al trasporto pasti alimentati a Metano, GPL o Ibridi
2. Gli stessi mezzi dovranno essere:
 - a) In possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate;
 - b) conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004
 - c) regolarmente assicurati e mantenuti in condizioni di efficienza secondo le indicazioni della casa costruttrice
 - d) essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.
 - e) essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente e in numero sufficiente a consentire la consegna nei termini previsti dall'articolo precedente.

3. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non dovranno essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti se questi ultimi possono risultarne contaminati.
4. Ove necessario i veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e, se del caso, essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.
5. Le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo della Ditta e alle normative vigenti

CAPO VII – DISTRIBUZIONE E SPORZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 39. La distribuzione dei pasti

1. Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono riportati nell'Allegato 1 del presente capitolato.
2. Il personale addetto alla somministrazione dei pasti (ASM) deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica, ed è tenuto a mantenere un comportamento professionale, affabile e corretto e di collaborazione con le insegnanti nella gestione del pranzo.
3. Gli operatori addetti allo sporzionamento nei diversi plessi dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e a tal fine dovranno essere destinatari di specifici programmi di formazione.
4. Indipendentemente dal luogo nel quale vengono consumati i pasti (refettorio o aula) in generale il personale dovrà:
 - a) **Predisporre il piatto campione** in base al menù del giorno e relative grammature per ogni turno di mensa;
 - b) servire le pietanze con utensili di diverse **misure appropriati a garantire la porzione idonea** in relazione alla fascia di età degli alunni/ragazzi presenti in mensa, o in numero di pezzi già porzionati;
 - c) **sospendere la distribuzione** e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio comunale, nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei...);
5. i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, dovranno sempre essere tenuti sollevati da terra;
6. tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione dei pasti deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
7. qualora le dotazioni di armadi e contenitori per la conservazione delle stoviglie nei singoli terminali di distribuzione non fossero sufficienti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla loro integrazione.

Art. 40 – Tipologia delle stoviglie e degli utensili per lo sporzionamento

1. La ditta aggiudicataria dovrà fornire ogni altro bene necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio ed alla sua fruizione, anche in ottemperanza agli impegni assunti con le migliori in sede di offerta tecnica.
2. Fermo quanto previsto dal precedente comma, nell'allegato 6 sono riportate le attuali dotazioni dei refettori e plessi.
3. Ogni terminale di consumo (refettorio) o zona sporzionamento - nel caso in cui il pasto sia servito in classe - dovrà essere dotato (se non presente) di:
 - ✓ di termometro ad infissione per il controllo della temperatura delle varie preparazioni;
 - ✓ di una bilancia certificata per il controllo delle grammature delle pietanze ed il quantitativo consegnato;
 - ✓ di utensili che facilitino la porzionatura corretta delle pietanze e la misurazione degli eventuali condimenti da aggiungere al momento;

4. **Per i pasti consumati nei refettori** le stoviglie e le attrezzature utilizzate dovranno avere le seguenti caratteristiche:
- a) **stoviglie riutilizzabili** (bicchieri e piatti in melamina o policarbonato anche colorati purché trattati con vernici e materiali non tossici) e posate in acciaio inossidabili adeguate per dimensioni e sicurezza all'uso dei piccoli utenti
 - b) Tutti i materiali utilizzati (piatti, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli) devono rispettare i requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti), ovvero contenitori, imballaggi e avvolgenti con certificazione necessaria per garantire il rispetto di determinati requisiti obbligatori in tema di igiene alimentare e la prevenzione dei rifiuti.
 - c) La ditta aggiudicataria dovrà fornire, come descritto nei CAM alla lettera C) Criteri ambientali, punto 6. "Tovaglie, tovaglioli" i prodotti corrispondenti alle caratteristiche comprese nel punto predetto e di seguito riportato:
 - ✓ Per le **tovaglie/tovagliette monoposto riutilizzabili**: devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.
 - ✓ Per le **tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto** devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
 - ✓ Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
 - d) Tovaglie e tovaglioli monouso dovranno essere comunque prive di materiale plastico ed idonee al compostaggio per consentire il conferimento differenziato.
 - e) Tutte le stoviglie ed il tovagliato dovranno essere sempre disponibili presso ogni refettorio in numero sufficiente in relazione agli utenti e dovranno essere opportunamente reintegrati in caso di perdita, rottura ecc.
 - f) Nei plessi dove il pasto viene consumato in refettorio l'utilizzo di stoviglie a perdere non è consentito se non in caso di necessità impreviste e comunque per un periodo di tempo limitato o in caso di esigenze peculiari (ad esempio mancanza di acqua, elettricità, non funzionamento lavastoviglie ecc.).
 - g) Il DEC/RUP o altro professionista incaricato dal Comune di Anzio potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 così come modificato dal regolamento (UE) n. 321/2011.
5. **Per i pasti consumati in classe** è consentito l'utilizzo di stoviglie a perdere aventi le seguenti caratteristiche
- a) **stoviglie monouso** (piatti, bicchieri, tris posate confezionate) biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
 - b) Tutte le stoviglie a perdere dovranno essere sempre disponibili presso ogni refettorio in numero sufficiente in relazione agli utenti e dovranno essere costantemente reintegrati.
 - c) **tovagliette monoposto ed tovaglioli monouso** in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

- d) Particolare attenzione e cura dovrà essere posta dalle addette allo sporzionamento nel momento dello sbarazzamento dei tavoli nel corretto conferimento dei piatti compostabili nella frazione “umido”

Art. 41. La somministrazione nei refettori

1. La ditta aggiudicataria deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti al tavolo, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione per ogni mensa, comunque non inferiore ad **un addetto ogni 40 utenti**
2. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
3. Il servizio all'interno delle mense scolastiche dovrà essere eseguito nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare, igiene alimentare come descritto nel presente Capitolato tecnico.
4. Per la distribuzione dei pasti **nei refettori** gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:
 - areare i locali mensa essere per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
 - le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, saranno riordinate “a terra” e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
 - indossare idonea divisa e lavare accuratamente le mani;
 - all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
 - provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare che dovranno essere per i prodotti caldi mantenuta su valori pari o superiori a 65° C, per i prodotti freddi mantenuta a temperatura

Art. 42. La somministrazione nelle classi

1. Allo stato attuale (come meglio descritto nella Relazione Tecnica e nell'Allegato 1 del Capitolato) in alcuni plessi scolastici – a causa della carenza di spazi – il consumo dei pasti avviene nelle classi.
2. La ditta aggiudicataria dovrà valutare modalità migliorative nell'ambito dell'Offerta Tecnica al fine di rendere più efficace ed efficiente la somministrazione dei pasti
3. La ditta dovrà assicurare per il permanere di casi di plessi dove il consumo del pasto avviene in aula l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti al tavolo, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione, comunque non inferiore ad **un addetto ogni 35 utenti** o eventualmente con rapporto addetto/utenti migliorativo
4. Per la distribuzione dei **pasti nelle aule** gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:
 - ✓ **indossare idonea divisa e lavare accuratamente le mani;**
 - ✓ **areare le classi** per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
 - ✓ **igienizzare i banchi** con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
 - ✓ all'arrivo dei contenitori termici controllare le **quantità di cibo**, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
 - ✓ **provvedere, mediante termometro a sonda tarato**, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare che dovranno essere per i prodotti caldi mantenuta su valori pari o superiori a 65° C, per i prodotti freddi mantenuta a temperatura e annotare i valori su apposita scheda di registrazione. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi; a tal proposito il personale dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tener conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere, nel proprio piano di autocontrollo, le modalità operative di tale adempimento

- ✓ **la distribuzione dei pasti nelle aule** dovrà avvenire con l'utilizzo di **carrelli termici** (o attrezzature analoghe) con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori da installare, e ove non presenti, provvedere alla fornitura per ogni terminale di distribuzione che ne risulti sprovvisto;

Art. 43. Indicazioni per le procedure di sporzionamento

1.. Nelle operazioni di sporzionamento per **i pasti ordinari** dovranno inoltre essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) lo spessore degli alimenti, contenuti nelle vaschette, in particolare per le verdure/insalate, dovrà essere inferiore al bordo di almeno 10 cm, per facilitare le operazioni di condimento, come per altri alimenti analoghi;
- b) le paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, le le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido.
- c) l'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., dovrà essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni;
- d) prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- e) le paste asciutte devono essere trasportate ai terminali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- f) per la pastasciutta o il riso devono essere consegnate vaschette separate di ragù, pomodoro, latte, acqua di cottura per la pasta all'olio etc. per completare il condimento al momento della distribuzione;
- g) nel condire le verdure crude presso le sedi scolastiche poco prima del consumo;
- h) i tempi di apertura dei contenitori, per l'assemblamento della pasta/riso con i sughi, devono essere ridotti al minimo;
- i) la distribuzione dei pasti deve iniziare soltanto quando gli alunni siano seduti a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze a causa dell'apertura prolungata dei contenitori, ad eccezione della minestra che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
- j) la distribuzione del secondo piatto e dell'eventuale contorno (se non dato come antipasto) deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
- k) le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- l) il pane sul tavolo verrà messo solo quando gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto (solo per le scuole dell'infanzia);
- m) collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti, e consegnare alle insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;

- n) Per quanto concerne la scuola dell'Infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di alcuni dei secondi piatti (tipo scaloppina, petto di pollo, ecc.) in modo da non rendere necessario l'uso del coltello a tavola;
2. Nelle operazioni di sporzionamento per **le diete speciali per patologia** dovranno inoltre essere rispettate le seguenti disposizioni:
- a) prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù devono essere distribuite tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
 - b) le vaschette/piatti termosigillati devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze; i contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi.

Art. 44. Gestione delle eccedenze alimentari e degli scarti dei cibi distribuiti

1. La ditta aggiudicataria dovrà gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”, nonché alle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018.
2. Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di intervento per :
 - a) **Il recupero delle eccedenze alimentari**, con destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”
 - b) Educare gli alunni attraverso azioni concrete e consuetudini quotidiane alla cultura del riciclo e del consumo consapevole
 - c) Aumentare la gradibilità dei cibi serviti per ridurre gli scarti dopo il consumo. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte)
3. Al fine di ridurre gli sprechi alimentari e dopo attento monitoraggio degli scarti/pietanze non consumate – e previa autorizzazione del DEC/RUP, somministrare o consegnare alimenti con grammature inferiori a quanto previsto dal presente Capitolato tecnico (pane, insalata o altri alimenti), come indicato nel DM n. 65 del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.
4. La ditta aggiudicataria dovrà predisporre un metodo/procedimento standardizzato al fine di monitorare costantemente le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
5. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dalla rilevazione della gradibilità - sulla base delle quali si generano le eccedenze - rilevati attraverso questionari o interviste, la descrizione delle misure intraprese per ridurre gli scarti alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in una **Relazione Mensile** da trasmettere al DEC, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dall'inizio del servizio, il nominativo del responsabile della Qualità Aziendale incaricato del monitoraggio del servizio e della soluzione delle eventuali criticità.

CAPO VIII – PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

Art. 45 Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti

1. In coerenza con quanto previsto dall'Allegato 5 alle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*” (DM 28/10/2021) la Ditta aggiudicataria dovrà perseguire tanto la “*Food safety*” quanto la “*Food security*”, in quanto la garanzia della tutela di questi elementi è tra gli obiettivi della ristorazione scolastica.
2. La ditta affidataria deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello HACCP. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).
3. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Ente.
4. Il piano di autocontrollo redatto secondo il sistema HACCP, per la specifica attività, oggetto della presente gara, deve contenere un dettagliato piano di audit ispettivi e controlli analitici su campioni ambientali e di alimenti.
5. La Ditta dovrà effettuare analisi di laboratorio su alimenti e superfici. L'esecuzione dei controlli analitici previsti deve avvenire mediante sub-contratto con un laboratorio Accreditato ACCREDIA secondo la norma ISO 17025 e attraverso metodi di analisi accreditati.
6. Tale laboratorio deve essere indipendente rispetto alla Ditta e deve dimostrare assenza di conflitto di interessi con la stessa, né partecipazione in società con la stessa.
7. I parametri microbiologici da ricercare, oltre a quelli espressamente normati dal Regolamento CE 2073/2005 o da altra normativa nazionale o comunitaria in vigore.
8. Gli esiti dei monitoraggi periodici dovranno essere sempre disponibili a richiesta di verifica da parte del RUP/DEC.
9. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà del Comune di Anzio di procedere, presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dallo stesso, all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche, chimiche e fisiche sui pasti forniti dalla ditta aggiudicataria.
10. In tal caso le spese delle analisi sono a carico della ditta aggiudicataria.
11. Il Comune di Anzio non si riterrà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare accertate dalle Autorità di vigilanza rimanendo a completo carico della Ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime.
12. Eventuali sanzioni irrogate al Comune di Anzio per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della ditta aggiudicataria, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni subiti dall'Ente per effetto delle violazioni di cui sopra.

Art. 46. Campionatura rappresentativa del pasto

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta è tenuta a conservare presso ogni Centro Cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno nonché del pasto sostitutivo del menù base.

2. Tali campioni vanno riposti in contenitori monouso termosigillati, forniti dalla Ditta e, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, l'ora e la data di prelievo e conservati a + 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.
3. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.
4. La Ditta è tenuta a consegnare, su richiesta del Comune e/o degli ispettori della ASL Roma 6.6.o ai NAS dell'Arma dei Carabinieri o altre Autorità ispettive, i succitati campioni.

CAPO IX – PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 47. Servizi di pulizie

1. Le operazioni di pulizia da effettuarsi quotidianamente in ogni Centro Cottura consistono in:
 - a) pulizia, riordino, sanificazione delle cucine, delle dispense e magazzini e delle zone interessate alla refezione (ivi comprese zone esterne di carico e scarico merci, zone raccolta rifiuti, servizi igienici) e delle attrezzature, pentolame, suppellettili utilizzate.
 - b) pulizia dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti qualora non sia prevista una soluzione di lavaggio in loco
 - c) conferimento rifiuti nelle aree appositamente predisposte all'esterno di ogni centro cottura
2. Le operazioni di pulizia da effettuarsi quotidianamente per i plessi forniti di refettori consistono in:
 - a) pulizia e sanificazione delle superfici , pulizia, riordino, sanificazione dei refettori e delle zone interessate alla refezione (ivi comprese zone di sporzionamento e i servizi igienici del personale) attraverso utilizzo di prodotti idonei;
 - b) sparecchiamento dei tavoli tra un turno e l'altro e alla fine del servizio e pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
 - c) pulizia iniziale dei contenitori per alimenti (polibox e gastronorm) destinati a tornare ai centri cottura per il lavaggio;
 - d) lavaggio stoviglie (piatti, bicchieri, posate) riutilizzabili con le lavastoviglie in uso presso ogni refettorio;
 - e) pulizia e sanificazione del mestolame e degli utensili utilizzati per lo sporzionamento;
 - a) contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, carrelli, ecc),
3. Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.
4. Le operazioni di pulizia da effettuarsi quotidianamente per i plessi con pasto consumato in aula consistono in:
 - a) Areazione delle classi
 - b) Pulizia e sanificazione dei banchi;
 - c) Sparecchiamento dei banchi e sanificazione
5. Le operazioni di pulizia da effettuarsi **mensilmente** consistono in:
 - a) lavaggio degli infissi e vetrate, delle porte, delle superfici piastrellate o verniciate, alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti dei locali di servizio dei centri cottura (cucina, lavaggio, magazzini, bagni, spogliatoi;
 - b) lavaggio degli infissi e vetrate, delle porte, delle superfici piastrellate o verniciate, alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti dei refettori e dei locali di servizio annessi (locale sporzionamento, lavaggio, bagni, spogliatoi ad uso del personale);
6. Dovrà essere redatto un apposito “Piano di sanificazione”, allegato al “Piano di Autocontrollo” – sistema HACCP, di facile consultazione e verifica, che preveda le procedure di pulizia di sanificazione e disinfezione, in modo tale da garantire che tutte le zone siano convenientemente pulite e sanificate, che le aree, le attrezzature e il materiale pericoloso siano oggetto di una particolare attenzione.
7. Tutto il personale incaricato delle pulizie deve essere correttamente istruito sui metodi di manutenzione e sui pericoli inerenti alle contaminazioni

8. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.
9. Tutto il materiale di sanificazione, anche durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello, adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e tutto il materiale utile per il lavaggio e la pulizia, compresa la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature sono a carico della Ditta.
10. Il DEC o il RUP potranno eseguire verifiche e sopralluoghi presso i Centri cottura ed i refettori per visionare i prodotti utilizzati e la loro conformità alle vigenti norme igienico-sanitarie.
11. La Ditta risponderà direttamente al Comune di Anzio delle condizioni igieniche con cui è prestato il servizio che potranno essere oggetto di sanzioni e penali di cui agli artt. 68 e 69.

Art. 48 - Specifiche tecniche per i prodotti

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla normativa UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
2. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
3. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
4. I prodotti utilizzati dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.
5. E' vietato l'uso di prodotti tossici/corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄).
6. La Ditta deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, del Committente, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione per ogni struttura.
7. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione e conservati in locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
8. La Ditta dovrà provvedere alla fornitura del sapone liquido per mani e carta per i distributori già presenti nei Centri cottura, locali di sporzionamento e servizi igienici del personale della mensa, in caso di assenza dei distributori l'installazione sarà a carico della Ditta.
9. Tutti gli oneri per i prodotti ed i beni necessari alle attività di pulizia sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 49. Procedure operative per la gestione dei rifiuti - Disposizioni per la raccolta differenziata

1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere preliminarmente analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.
2. La Ditta dovrà scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.
3. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio, sale, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex legge oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).
4. I contenitori riutilizzabili per la raccolta differenziata presso i Centri cottura ed i terminali dovranno essere muniti di coperchio a perfetta tenuta e con sistema di apertura a pedale, di capacità adeguata e di materiale lavabile e disinfettabile.
5. La ditta dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni

ed alle normative relativa alla raccolta differenziata e al vigente Regolamento Comunale di Anzio e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

6. I contenitori riutilizzabili devono essere lavati e disinfettati ogni qualvolta vengono riportati in mensa e comunque almeno una volta al giorno..
7. La ditta provvederà quotidianamente al conferimento dei rifiuti nei cassonetti, posti all'esterno dei centri cottura e di ogni terminale di consumo;
8. La fornitura dei sacchi per il conferimento differenziato dei rifiuti (umido, rifiuto secco, plastica, carta, vetro) prodotti dai Centri cottura e dai terminali di consumo rimane a carico della Ditta..
9. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

Art. 50. Protezione dai rischi di infestazioni, disinfezione e derattizzazione

5. La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfezione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni.
6. Le attività devono essere eseguite da società specializzate e certificate ISO16636 in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale e scolastico.
7. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere i Centri cottura e i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne.
8. Inoltre, deve riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati.
9. La ditta aggiudicataria dovrà fornire al Comune di Anzio una copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 6/anno).
10. Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfezione e/o alterazioni correttive.
13. Ogni eventuale variazione del Piano deve essere tempestivamente comunicata al Committente.
14. Le schede di monitoraggio devono essere presenti in ogni sede di preparazione o consumo dei pasti .
15. Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio.
16. Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali e in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate.
17. Per il monitoraggio degli insetti volanti i dispositivi dovranno essere a cattura con piastra collante, con sistemi che prevengano la contaminazione dell'ambiente circostante.
18. Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti.
19. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

CAPO X – PIANO DELLE MANUTENZIONI BENI IMMOBILI E MOBILI

Art. 51. Riconsegna dei beni

1. Alla scadenza del contratto l'Impresa affidataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.
3. A tal fine verrà effettuato, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione.
4. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione.
5. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Ditta ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, la Ditta dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante.
6. La quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base dei listini di mercato;
7. Nel caso di danneggiamento dei locali dei Centri cottura e refettori di proprietà comunale, la quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base della perizia di stima dei danni effettuata da tecnici dell'ufficio Lavori Pubblici del Comune di Anzio.

Art. 52. Piano delle manutenzioni

1. La Ditta dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature presi in consegna e curare la scrupolosa manutenzione ordinaria dei locali e quella ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite dal Comune di Anzio in comodato d'uso (lavastoviglie, armadi contenitori, ecc.), nonché quelle offerte in sede di gara o fornite in ottemperanza a mandati del capitolato, in modo da consentire la migliore conservazione ed il più efficiente grado di sicurezza e funzionamento.
2. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura, per qualunque motivo, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.
3. Nel caso in cui non fosse possibile procedere alla riparazione delle attrezzature, la Ditta procederà a sue spese alla sostituzione delle stesse.
4. La Ditta dovrà segnalare al Committente, tempestivamente, ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari o sostituzioni a suo carico, nonché eventuali danni causati a beni e/o attrezzature del Comune di Anzio.
5. I lavori di manutenzione andranno eseguiti in forme tali da non pregiudicare il servizio, nel rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008.
6. Per i suddetti lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria il Comune di Anzio non riconoscerà alla Ditta compensi od indennità di sorta.
7. All'atto della presa in carico del servizio la Ditta – qualora volesse procedere a subappaltare la manutenzione - , dovrà produrre copia del contratto di manutenzione programmata, sottoscritto con la ditta autorizzata, relativa alle attrezzature in dotazione.
8. La tinteggiatura dei locali concessi in uso dovrà essere effettuata immediatamente dopo la fine del terzo anno scolastico, e comunque prima della riconsegna dei locali.
9. Dovrà in ogni caso comunque essere garantita la ripassatura/ritocco ogni qualvolta ne emerga la necessità anche a seguito di motivata segnalazione da parte del Comune di Anzio.
10. La Ditta dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie utilizzati per le prestazioni contrattuali.
11. Per **manutenzione ordinaria dei beni mobili** s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:
 - mantenere l'integrità originaria del bene;
 - mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;

- contenere il normale degrado d'uso;
- garantire la vita utile del bene;
- far fronte ad eventi accidentali.

12. Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:

- rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)
- attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
- esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).

13. Restano a carico del Comune di Anzio gli interventi di manutenzione straordinaria in ordine a problemi strutturali degli edifici di proprietà comunale dove sono ubicati i centri cottura o i refettori.

CAPO XI- GESTIONE DEL PERSONALE

Art. 53. – Clausola Sociale

1. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale impiegato nel precedente appalto e al contempo assicurare nello svolgimento del servizio personale dotato della necessaria esperienza e conoscenza, si applica l'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e smi.
2. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto - garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81., - a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
3. Il personale precedentemente impiegato nei tre Centri Cottura e nei plessi di distribuzione ed assunto con contratto **“aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo”** è riportato in sintesi nella tabella successiva e nel dettaglio nell'Allegato 2:

qualifica	livello contrattuale	n° addetti	monte ore settimanali
CUOCO	4	3	110
AIUTO CUOCO	5	9	220
AUTISTI/MAGAZZINIERI	5	5	105
AUTISTI/MAGAZZINIERI	6	1	20
ADDETTI SERVIZI MENSA	6	6	77,5
ADDETTI SERVIZI MENSA	6S	56	794,5
COORDINATORE	3	1	40
DIETISTA	4	1	30
RESPONSABILE OPERATIVO	4	1	40
RESPONSABILE AZIENDALE	1	1	40
		84	1.477

Art. 54. Personale – Disposizioni generali

1. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta aggiudicataria si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
2. Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
3. Tutto il personale deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
4. Il Comune di Anzio si riserva il diritto di richiedere alla Ditta la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, e ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
5. La Ditta si obbliga ad esonerare il Comune di Anzio da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte.
6. Tutto il personale durante lo svolgimento del servizio al servizio dovrà:
 - a. tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza, nei confronti della quale il servizio si svolge.
 - b. garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.

7. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale: durante il servizio non dovrà avere smalto sulle unghie, né indossare orologi, anelli e braccialetti, collane e similari, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.
8. Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.
9. Per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, la Ditta si impegna a rispettare le prescrizioni di cui all'art. 2 del Decreto Legislativo n. 39 del 4 marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile" e s.m.i..

Art. 55. L'organico: standard minimi

1. Il personale impiegato nell'appalto dovrà essere in grado di soddisfare per numero di operatori e monte ore tutte le necessità del servizio adeguando lo stesso ad ogni eventuale variazione quantitativa e qualitativa nella produzione dei pasti.
2. Particolare attenzione dovrà essere posta alla presenza di **personale direttivo specializzato** e obbligatoriamente dovrà essere previsto:
 - a) **Il Responsabile Tecnico Aziendale del Servizio deve avere una qualificazione ed esperienza** almeno decennale nel settore della ristorazione scolastica e sarà responsabile per ogni aspetto dello svolgimento dell'appalto relativo a:
 - garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di personale
 - rispetto del presente Capitolo, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia,
 - attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale
 - supervisione delle attività di formazione e informazione del personale sulle procedure richieste nel presente capitolo
 - supervisione degli interventi a miglioramento di ambienti e attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerto,
 - partecipazione agli incontri con rappresentanti dell'Ente
 - redazione di Relazioni periodiche sull'andamento del servizio da trasmettere al Comune di Anzio.
 - b) Un **coordinatore operativo del servizio**, con esperienza specifica almeno triennale in appalti di ristorazione scolastica, cui competono le seguenti mansioni:
 - sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;
 - mantenere i rapporti con il RUP ed il DEC del Comune di Anzio;
 - essere il punto di riferimento costante per la risoluzione di non conformità, disservizi o criticità improvvise che dovessero sorgere nel corso dello svolgimento del servizio;
 - mantenere contatti con i componenti della Commissione Mensa ed essere presente nel corso delle riunioni della stessa;
 - essere presente quotidianamente sul territorio del Comune di Anzio per un minimo di 40 h settimanali
 - dovrà essere sempre reperibile anche negli orari diversi dal servizio ordinario
 - c) Un **tecnologo alimentare** per il monitoraggio costante degli aspetti merceologici, tecnologici, impiantistici e logistici, con esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione scolastica e con un minimo di 20 ore settimanali,

d) Un **dietista** (con laurea triennale), con esperienza specifica almeno triennale in appalti di ristorazione scolastica, cui competono le seguenti mansioni:

- gestione delle diete, sia per patologia sia etico religiose,
- elaborazione, di concerto con il Tecnologo alimentare aziendale, delle proposte di menù da sottoporre al Comune di Anzio ed alla validazione da parte della ASL
- monitoraggio e controllo del rispetto delle grammature nei Centri Cottura e dei menù;
- essere presente quotidianamente sul territorio del Comune di Anzio per un minimo di 40 h settimanali

e) **un operatore amministrativo addetto alla gestione e verifica della prenotazione** giornaliera dei pasti e delle diete con comprovata esperienza nell'utilizzo dei software specifici per la rilevazione dei pasti, elaborazione report e statistiche relative alla fornitura dei pasti, gradibilità ecc.

3. Per la produzione, trasporto e distribuzione dei pasti dovranno essere previste le seguenti figure:

a) **Cuochi, adeguatamente formati nella ristorazione collettiva ed esperienza almeno quinquennale**

- In ogni Centro Cottura dovrà essere previsto un Capo Cuoco che dovrà garantire la corretta attuazione dei menu proposti, nel rispetto delle ricette e delle grammature

b) **Aiuto cuochi e Addetti ai Servizi di Mensa (ASM)** presso i tre centri cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva degli stessi, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.

- Il rapporto minimo da rispettare tra personale ausiliario (aiuto cuochi e ASM) e pasti per ogni centro cottura (escluso il personale addetto alle pulizie e sanificazioni) è di **1 addetto ogni 120 pasti prodotti**, salvo eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica:

c) **Addetti ai Servizi di Mensa (ASM)** con esperienza in servizi analoghi presso i terminali di distribuzioni (plessi scolastici) in numero idoneo in relazione agli alunni e ai pasti da distribuire

- Il rapporto minimo da rispettare tra personale addetto alla distribuzione (ASM) e pasti per ogni plesso e per ogni turno è
 - ✓ di **1 addetto ogni 40 pasti erogati nei refettori**, salvo eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica:
 - ✓ di **1 addetto ogni 35 pasti erogati nei refettori**, salvo eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica

d) Un numero sufficiente di **addetti al trasporto dei pasti**, tale da garantire il rispetto delle tempistiche previste dal presente capitolato;

e) Magazzinieri

Art. 56. Gestione delle assenze

1. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
2. Prima dell'inizio del servizio la Ditta comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche, nonché i curricula del personale di staff (coordinatore, dietista ecc.).
3. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, la ditta tenuta a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che

- impediscano il regolare svolgimento del servizio ovvero il rispetto del rapporto operatore/utente suindicato.
4. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Comune prima dell'entrata in servizio.
 5. La Ditta dovrà descrivere in fase di offerta tecnica il Piano e le modalità per le sostituzioni del personale assente.
 6. Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dal RUP/DEC rispetto a quanto previsto, saranno contestate formalmente alla Ditta che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

Art. 57. Formazione del personale

1. La Ditta dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche personale degli uffici comunali;
2. Nell'ambito dell'Offerta Tecnica dovrà essere redatto un Piano della Formazione – oggetto di valutazione – che descriva dettagliatamente la tipologia dei corsi, i destinatari, il monte ore complessivo e nel dettaglio per le diverse figure.
3. La Ditta dovrà garantire per il proprio personale addetto la formazione e gli aggiornamenti professionali previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. (lett. C, a.,8):
 - **per gli addetti alla sala mensa:** la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
 - **per gli addetti alla cucina:** le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.
4. La Ditta provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense terminali riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con il personale scolastico che presta servizio all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.).
5. Adeguata e costante formazione dovrà essere garantita anche agli operatori che si occupano del trasporto dei pasti e delle derrate:
 - organizzazione e tempistica del servizio;
 - igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
 - temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
 - situazioni di emergenza.
6. La Ditta potrà inoltre proporre la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con il Comune di Anzio per gli insegnanti, referenti della Commissione Mensa e altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc.

7. Le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, qualifica e numero di personale coinvolte e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati al RUP/DEC.
8. Al termine di ogni corso, la Ditta dovrà trasmettere al Comune una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze e dei fogli firma.

Art. 58. Dotazione del personale: Vestiario e DPI

1. L'Impresa affidataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio:
 - a) di vestiario e scarpe da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, distinti tra addetti alla preparazione, alla distribuzione dei pasti ed addetti alla pulizia e sanificazione, nonché di idoneo copricapo e guanti monouso.
 - b) di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza alla Ditta di gestione del servizio di ristorazione.
2. Dovranno essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in caso di deterioramento degli indumenti in uso.
3. La Ditta dovrà inoltre avere a disposizione, per tutto il personale incaricato o autorizzato dal Comune, compresi i componenti la Commissione Mensa, ad effettuare sopralluoghi, l'adeguato vestiario usa e getta, quali camice, cuffia, mascherina e copri scarpe, per le cucine e zone di sporzionamento, e solamente camice per i refettori.

Art. 59. Codice di comportamento del Comune di Anzio

1. La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del Contratto, è tenuta a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti o collaboratori, quando operano presso le strutture del Comune o al servizio dello stesso, gli obblighi di condotta previsti dal *Codice di comportamento dei pubblici dipendenti* approvato con D.P.R. n. 62/2013 e da quello adottato con **Deliberazione di G.C. n. 51 del 30/06/2022**, reperibile sul sito internet del Comune nella sezione "Amministrazione trasparente" - "Disposizioni generali" - "Atti generali" - "Codice di comportamento".
2. La violazione dei suddetti obblighi comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione della violazione la stessa sia ritenuta grave, previo espletamento di una procedura che garantisca il contraddittorio

Art. 60. Disposizioni sulla sicurezza dei lavoratori - Documento Valutazione Rischi (DVR)

1. La ditta aggiudicataria è obbligata ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del D.Lgs.n. 81/2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
2. Ai sensi degli art. 17, 28 e 29 del D. Lgs 81/2008, la ditta aggiudicataria deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), il quale dovrà essere custodito presso le unità produttive alla quale si riferisce la valutazione stessa.
3. Il DVR costituisce strumento efficace per la gestione dei lavori appaltati e pertanto dovrà essere redatto con cura da parte della Ditta aggiudicataria ai sensi dell'art.17 secondo i contenuti dell'art.28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e riferito alle attività lavorative oggetto del servizio d'appalto.
4. La Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio è tenuto a presentare il DVR al Comune di Anzio..

Art. 61. - Documento Valutazione Rischi Interferenziali (DUVRI)

1. Il Comune di Anzio ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) preliminare allegato al progetto di servizio, nel quale sono riportate le misure che la Ditta appaltatrice dovrà adottare per l'eliminazione delle interferenze. (Allegato 5)
2. Ai fini della predisposizione del DUVRI, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, nell'ambito delle iniziative di cooperazione e coordinamento, sarà organizzato un incontro di coordinamento a cui partecipano:
 - il RUP/DEC o altro Responsabile del Comune di Anzio;
 - il Responsabile della sicurezza della Ditta;
 - i 5 Dirigenti o loro delegati degli Istituti comprensivi presenti nel comune di Anzio e loro RSPP;
 - i responsabili delle ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.
3. Nella medesima occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presenti.
4. Il DUVRI allegato, in quanto documento dinamico, verrà aggiornato sulla base di eventuali ulteriori rischi rilevati nell'ambito delle riunioni di coordinamento di cui al comma 2).
5. La Ditta aggiudicataria con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente le misure previste dal DUVRI definitivo, nel contempo dovrà altresì comunicare al Committente, all'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:
 - nome e qualifica del datore di lavoro e del responsabile del servizio di prevenzione e protezione; nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza (qualora nominato dai lavoratori) o del RLST;
 - dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione del servizio appaltato e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli, con particolare riferimento alla formazione di Primo Soccorso.
6. Per tutti i rischi non riferibili alle interferenze, derivanti dall'esecuzione delle attività di cui all'appalto, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad aggiornare, se necessario, il proprio Documento di Valutazione dei Rischi ed a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.
7. Resta comunque inteso l'impegno da parte della Ditta aggiudicataria ad espletare l'attività di Cooperazione e Coordinamento, di cui all'art. 26 comma 2 del D. Lgs. n. 81/2008, promossa dal Comune di Anzio mirata a monitorare e valutare l'insorgenza di eventuali interferenze in materia di sicurezza, che potrebbero verificarsi tra la Ditta aggiudicataria e l'utenza pubblica del servizio (bambini, insegnanti, personale ATA, ecc.).

CAPO XII - MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

Art. 62. Diritto di controllo del Comune di Anzio

1. È facoltà del Comune di Anzio – attraverso il RUP o altro professionista esterno incaricato - effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri Cottura e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato e dell'attuazione dell'offerta tecnica proposta in fase di gara.
2. La Ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati di cui al comma 1) per esercitare i controlli stabiliti, ed è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.
3. Il controllo esercitato dal Comune di Anzio è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (eventuale subappalto).
4. La vigilanza del Comune sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:
 - a) la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
 - b) il rispetto delle grammature e delle porzioni
 - c) il rispetto delle diete speciali (per patologia ed etico religiose)
 - d) buona organizzazione e conduzione del servizio –
 - e) il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
 - f) tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 63. Organismi preposti ai controlli

1. Oltre al Comune di Anzio, gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:
 - gli ispettori dei competenti Servizi della ASL Roma 6 (ISP e SIAN)
 - professionisti/tecnici esperti incaricati dal Comune di Anzio
 - I componenti della Commissione mensa
2. La Ditta appaltatrice, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso, sovrascarpe, mascherine), da indossare durante la visita ai Centri Cottura.

Art. 64. Le funzioni della Commissione Mensa

1. La Commissione mensa, quale organo di rappresentanza, dei genitori e dei docenti svolge in particolare:
 - a) ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune di Anzio, facendosi carico di riportare suggerimenti e reclami che pervengono dall'utenza. Per effetto di tale funzione i membri hanno facoltà di accesso nei refettori scolastici, previa autorizzazione del Dirigente scolastico, e, presso i centri di cottura, previa comunicazione al Comune di Anzio. Gli accessi devono svolgersi senza causare alcun intralcio o disturbo alle attività del personale dell'azienda addetto alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti. Il personale dell'Azienda non potrà impedire o limitare il diritto di accesso dei componenti della Commissione, senza adeguata motivazione inerente a continuità, sicurezza e igiene del servizio in corso di svolgimento.
 - b) ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso la compilazione delle schede di valutazione predisposte dal Comune
2. Alla Commissione mensa – come da vigente Regolamento - dovrà partecipare almeno un referente della ditta aggiudicataria.

Art. 65. Tipologia dei controlli

1. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 63.
2. Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente dal Committente ovvero a cura di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Committente stesso, nonché mediante i preposti organi della ASL Roma 6 competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato tecnico.
3. Possono svolgere attività di vigilanza anche i componenti (genitori e docenti) della Commissione Mensa
4. Il **controllo tecnico-ispettivo** è svolto dai dipendenti comunali (RUP, DEC) o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, sia presso i Centri cottura che ai terminali di somministrazione, e ad oggetto:
 - a) la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato tecnico e relativi allegati; -
 - b) il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio;
 - c) il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti,
 - d) l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti;
 - e) le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
 - f) lo stato igienico degli automezzi per il trasporto;
 - g) l'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - h) l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
 - i) le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;
 - j) la qualità organolettica dei pasti e il gradimento dei pasti da parte degli utenti,
 - k) la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, grammature ecc), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, qualifiche professionali, libretti tecnici attrezzatura, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);
5. **I controlli igienico-sanitari** presso i Centri cottura e i terminali di somministrazione potranno essere svolti dalla ASL Roma 6 competente per territorio e/o da persona competente designata dal Comune di Anzio relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla ditta aggiudicataria.
6. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
7. **I controlli sull'andamento generale del servizio** saranno svolti in via prioritaria dal DEC/RUP e anche dai componenti la Commissione Mensa..
8. I rappresentanti potranno accedere ai Centri cottura e ai terminali di somministrazione. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione.
9. In particolare i componenti della Commissione mensa dovranno attenersi al vigente "Regolamento comunale sul servizio di refezione scolastica".

10. I componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli al RUP e agli uffici refezione scolastica con procedure e modulistica predisposte ed approvate dal Dirigente del Servizio.
11. Le eventuali contestazioni per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla Ditta solo ed esclusivamente dal DEC e RUP con le modalità di cui al CAPO XIII.
12. Nel caso in cui durante tali visite vengano rilevate non conformità che comportino un rischio per la salute del consumatore, ne verrà data immediatamente comunicazione alla ASL di competenza.
13. Il Coordinatore del Servizio referente della Ditta aggiudicataria deve collaborare strettamente con il RUP, il DEC e la Commissione Mensa nelle suddette attività di controllo

Art. 66. La Carta dei Servizi

1. La ditta affidataria ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una **Carta dei Servizi** che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione
2. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria **entro 60 giorni** dall'avvio dell'esecuzione del contratto.

Art. 67. Relazioni sull'andamento del servizio e Customer Satisfacion

1. Al termine di ogni anno scolastico la Ditta appaltatrice dovrà redigere e trasmettere al RUP/DEC un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.
2. Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti

CAPO XIII - INADEMPIENZE E PENALI

Art. 68. Inadempienze

1. In caso di inadempimento agli obblighi previsti nel presente Capitolato, ovvero delle norme di legge, di regolamento o di ogni altro atto amministrativo in materia ivi comprese le proposte migliorative presentate in sede di gara, il Comune di Anzio contesterà per iscritto, a mezzo pec, entro dieci (10) giorni dalla piena conoscenza del fatto l'oggetto di contestazione.
2. La Ditta può presentare le proprie controdeduzioni nel termine di giorni otto (8) che possono essere ridotti a due (2) nei casi d'urgenza, salvo il diritto di integrare le proprie difese.
3. Esaminati gli scritti difensivi, ed in caso di non accoglimento delle controdeduzioni da parte dell'Ente o trascorso infruttuosamente il termine assegnato, il Comune di Anzio attraverso il DEC procede nell'applicazione delle sanzioni previste.
4. In caso di sanzione pecuniaria la stessa viene effettuata mediante ritenuta diretta sulla fattura del mese a cui si riferiscono le contestazioni elevate o, in alternativa, sulla prima fattura utile. ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva;
5. L'applicazione della penale non esonera la Ditta dal sanare le inadempienze contestate. Qualora l'importo complessivo delle penali irrogate sia superiore al 10 per cento dell'importo contrattuale e nel caso di grave reiterazione dell'inadempimento, Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto in danno della Ditta.
6. Per ogni inadempimento riscontrato e/o per ogni giorno di ritardo nella regolarizzazione della contestazione la sanzione sarà applicata per ogni giorno di ritardo ovvero inadempimento;
7. Per ogni altro eventuale inadempimento degli obblighi contrattuali non espressamente previsti nel presente capitolato sarà applicata una sanzione pari ad € 1.000,00/giorno
8. Ferma restando l'applicazione delle più gravi sanzioni previste dalle norme di legge, di regolamento o di atti amministrativi, in caso di inadempienza agli obblighi di cui al presente atto, fatte salve le ulteriori responsabilità, saranno applicate le penali distinte per le diverse tipologie di cui al successivo articolo 69.

Art. 69. Applicazione delle penali: fattispecie e importi

1. L'applicazione delle penali è stata graduata, a seconda dell'ambito, della gravità e della reiterazione su due livelli:
 - inosservanza o mancanza lieve;
 - inosservanza grave o reiterata.
2. A mero titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano le categorie alle quali sono state ricondotte le diverse fattispecie di infrazione:
 - I) Standard merceologici
 - II) Qualità e quantità dei pasti prodotti e distribuiti
 - III) Rispetto dei menu base e dietetici
 - IV) Rispetto dei parametri igienico-sanitari
 - V) Rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza del personale
 - VI) Fornitura e manutenzione attrezzature e stoviglie
 - VII) Mancata attuazione delle proposte migliorative dell'Offerta Tecnica

I) Standard merceologici

Tipologia inadempienza	Lieve	Grave o reiterata
a) Mancato rispetto degli standard merceologici delle materie prime previste dal capitolato (da intendersi per singola tipologia di materia prima)	€ 400,00	€ 800,00
b) Mancato impiego di prodotti certificati previsti dal capitolato (da intendersi per singola tipologia di materia prima)	€ 500,00	€ 1.000,00
c) Confezionamento di prodotti alimentari non conforme alla vigente normativa in materia	€ 1.500,00	€ 3.000,00
d) Etichettatura dei prodotti non conforme alla vigente normativa e dal Capitolato	€ 400,00	€ 800,00
e) Etichettatura dei prodotti mancante	€ 1.500,00	€ 3.000,00
f) Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati	€ 1.500,00	€ 3.000,00
g) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei Centri Cottura	€ 3.000,00	€ 6.000,00
h) Riciclaggio non autorizzato di derrate	€ 600,00	€ 1.200,00
i) Promiscuità di derrate nelle celle frigorifere	€ 600,00	€ 1.200,00
j) Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti	€ 600,00	€ 1.200,00

II) Qualità e quantità dei pasti prodotti e distribuiti

Tipologia inadempienza	Lieve	Grave o reiterata
a) Minor numero di pasti consegnati rispetto ai pasti ordinati nella singola sede di ristorazione (mancanza pasti)	€ 600,00	€ 1.200,00
b) Esubero di pasti consegnati rispetto ai pasti ordinati nella singola sede di ristorazione (eccedenza pasti)	€ 300,00	€ 600,00
c) Mancata consegna di tutti i pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	€ 1.500,00	€ 3.000,00
d) Mancanza del piatto campione presso la singola sede di ristorazione	€ 500,00	€ 1.000,00
e) Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	€ 300,00	€ 600,00
f) Mancato rispetto delle grammature di materie prime e condimenti in fase di preparazione dei pasti verificato presso il singolo Centro Cottura	€ 1.500,00	€ 3.000,00
g) Mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione	€ 600,00	€ 1.200,00
h) Temperatura dei pasti misurata (su 5 misurazioni) in partenza dal Centro Cottura non conforme alle normative vigenti	€ 600,00	€ 1.200,00
i) Temperatura dei pasti misurata (su 5 misurazioni) al momento dello sporzionamento nei plessi non conforme alle normative vigenti	€ 600,00	€ 1.200,00
j) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti nei refettori per un ritardo superiore a 20 minuti all'orario previsto	€ 600,00	€ 1.200,00

III) Rispetto dei menu base e dietetici

Tipologia inadempienza	Lieve	Grave o reitereata
a) Sostituzione di un piatto del menu del giorno senza preavviso	€ 200,00	€ 400,00
b) Sostituzione di due piatti del menu del giorno senza preavviso	€ 400,00	€ 800,00
c) Mancato rispetto del menu del giorno o inversioni di menu senza preavviso	€ 1.000,00	€ 2.000,00
d) Dieta speciale per patologia preparata con ingredienti non conformi alle certificazioni mediche prodotte	€ 1.500,00	€ 3.000,00
e) Diete speciali per patologia preparate in aree e con procedure non conformi alle prescrizioni del presente capitolato	€ 1.500,00	€ 3.000,00
f) Somministrazione di diete speciali errate con effetti negativi certificati sulla salute dei destinatari	€ 3.000,00	€ 6.000,00
g) Somministrazione di diete religiose ed etiche errate o con modalità difformi alle disposizioni del Capitolato	€ 1.500,00	€ 3.000,00

IV) Rispetto dei parametri igienico-sanitari

Tipologia inadempienza	Lieve	Grave o reitereata
a) Assenza di copia del Piano di Autocontrollo Aziendale presso il Centro Cottura		€ 6.000,00
b) Mancato aggiornamento del Piano di Autocontrollo aziendale	€ 500,00	€ 1.000,00
c) Mancato rispetto del Piano di autocontrollo aziendale	€ 1.000,00	€ 2.000,00
d) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nei Centri Cottura	€ 1.000,00	€ 2.000,00
e) Presenza di attrezzature, utensili e mobilio non puliti, con ruggine o in cattivo stato di manutenzione nei centri cottura	€ 2.000,00	€ 4.000,00
f) Presenza di attrezzature, utensili e mobilio non puliti, con ruggine o in cattivo stato di manutenzione nei refettori o aree sporzionamento plessi.	€ 2.000,00	€ 4.000,00
g) Presenza di insetti/parassiti nei centri cottura e mancato rispetto del Piano di Pest Control	€ 4.000,00	€ 8.000,00
h) Mancato o non corretto prelievo e mantenimento del pasto test presso i Centri Cottura	€ 500,00	€ 1.000,00
i) Diete speciali per patologia preparate in aree e con procedure non conformi alle prescrizioni del presente capitolato	€ 1.500,00	€ 3.000,00
j) Somministrazione di diete speciali errate con effetti negativi certificati sulla salute dei destinatari	€ 3.000,00	€ 6.000,00
k) Rinvenimento di corpi estranei organici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	€ 1.000,00	€ 2.000,00
l) Rinvenimento di corpi estranei inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	€ 1.000,00	€ 2.000,00

V) Rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza del personale

Tipologia inadempienza	Lieve	Grave o reiterata
a) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto delle derrate e dei pasti (vestiario, dispositivi DPI, cartellini identificativi ecc.)	€ 1.000,00	€ 2.000,00
b) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alle cucine (vestiario, dispositivi DPI, cartellini identificativi ecc.)	€ 1.000,00	€ 2.000,00
c) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto allo sporzionamento (vestiario, dispositivi DPI, cartellini identificativi ecc.)	€ 1.000,00	€ 2.000,00
d) Mancato rispetto delle disposizioni del presente capitolato per la sostituzione del personale assente	€ 1.000,00	€ 2.000,00
e) Impiego di unità di personale inferiori ai parametri fissati dal presente Capitolato per ogni Centro Cottura	€ 1.000,00	€ 2.000,00
f) Impiego di unità di personale inferiori ai parametri fissati dal presente Capitolato per ogni terminale di distribuzione	€ 1.000,00	€ 2.000,00

VI) Fornitura e manutenzione attrezzature e stoviglie

Tipologia inadempienza	Lieve	Grave o reiterata
a) Uso di contenitori per il trasporto dei pasti non corrispondenti a quanto previsto nel Capitolato o nell'offerta tecnica	€ 1.000,00	€ 2.000,00
b) Impiego di attrezzature dei centri cottura non conformi o non sostituite	€ 1.000,00	€ 2.000,00
c) Mancata apposizione del cartello identificativo su attrezzature non utilizzate o in fase di manutenzione	€ 500,00	€ 1.000,00
g) Assenza del Piano di manutenzione periodico delle attrezzature	€ 1.000,00	€ 2.000,00
h) Mancata fornitura delle attrezzature integrative richieste dal Capitolato per i Centri cottura	€ 2.000,00	€ 4.000,00
i) Mancata fornitura delle attrezzature integrative (carrelli termici e stoviglie) richieste dal Capitolato per i refettori	€ 1.000,00	€ 2.000,00

VII) Mancata attuazione delle proposte migliorative dell'Offerta Tecnica

Tipologia inadempienza	Lieve	Grave
a) Non attuazione di uno o più progetti indicati nell'offerta tecnica	€ 5.000,00	€ 10.000,00
b) Attuazione parziale di uno o più progetti indicati nell'offerta tecnica	€ 2.000,00	€ 4.000,00
c) Mancata fornitura di materiale/attrezzature previste nell'offerta tecnica	€ 5.000,00	€ 10.000,00
d) Ritardo nell'attuazione di progetti/forniture previste nell'offerta tecnica	€ 1.000,00	€ 2.000,00

CAPO XIV - CONTRATTO

Art. 70 – Garanzia definitiva

1. Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la Ditta appaltatrice prima della stipulazione del contratto, (o prima dell'avvio del servizio in caso di urgenza ai sensi dell'art. 32 c. 8 del Codice e dell'art. 8, c. 1 lett. a) del d.l. n. 76/2020), dovrà produrre una garanzia, tramite fideiussione bancaria o assicurativa, pari al 10% dell'importo contrattuale e valida per tutto il periodo di durata del contratto. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10%, la garanzia definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.
2. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto della Ditta aggiudicataria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.
3. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.
4. Il deposito cauzionale definitivo sarà progressivamente svincolato secondo il disposto dell'art. 103, comma 5 del D.Lgs n. 50/2016.
5. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste all'art. 93, comma 7 del citato D.lgs. 50/2016.
6. La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta di cui all'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016, da parte del Comune di Anzio, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
7. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di completa e regolare esecuzione.
8. Fermo quanto previsto all'art. 103, comma 5 del D.Lgs n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione Comunale.
9. In caso di inadempienza la garanzia potrà essere reintegrata d'ufficio a cura del Comune trattenendo il corrispondente importo sui ratei di prezzo da corrispondere alla Ditta aggiudicataria

Art. 71 – Responsabilità e coperture assicurative

1. L'Impresa affidataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento del danno, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.
2. L'Impresa stessa, pena la revoca dell'aggiudicazione, è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, con primaria compagnia di assicurazione apposite polizze assicurative che coprano ogni rischio di responsabilità civile per eventuali danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del servizio, con i seguenti massimali:
 - a) **R.C.T (Responsabilità Civile verso Terzi):**
 - € 6.000.000,00 per sinistro
 - € 2.000.000,00 per persona
 - € 2.000.000,00 per danni a cose o animali
 - b) **R.C.O. (Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro)**
 - € 3.000.000,00 per sinistro
 - € 2.000.000,00 per persona

3. La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne il Comune di Anzio, nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve, ivi compresi i dirigenti, funzionari, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno l'Impresa dovesse loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al presente Capitolato.
4. L'amministrazione comunale è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere a personale dell'Impresa, agli utenti, al personale docente e non docente ed a terzi durante l'esecuzione del servizio.
5. La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte dell'Impresa, ivi compresi naturalmente gli eventuali danni derivanti dalla preparazione di diete speciali.
6. Copia autentica delle polizze dovrà essere consegnata all'amministrazione almeno 7 giorni prima della sottoscrizione del contratto o dell'attivazione del servizio.
7. L'Impresa affidataria è tenuta a presentare annualmente al Comune di Anzio, Settore Pubblica Istruzione, quietanza di avvenuto rinnovo della stessa polizza assicurativa.

Art. 72 – Modalità di stipulazione del contratto

1. Il contratto è stipulato, a pena di nullità, in conformità alle disposizioni dell'art. 32, comma 14, del Codice.
2. La ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese dovute, secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota dell'Ufficio Contratti.
3. Nel caso in cui l'aggiudicataria non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta della Stazione appaltante che porrà a carico dell'aggiudicatario le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'A.C. procederà comunque ad incamerare la cauzione provvisoria.
4. L'aggiudicataria prima della stipulazione del contratto, dovrà:
 - Presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni riportate nel presente capitolato;
 - Versare l'importo delle spese contrattuali
 - Presentare la documentazione che sarà richiesta dall'Ufficio gare e contratti dell'Ente.
5. L'aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipulazione del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'aggiudicataria, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.
6. Se nel corso del contratto è richiesto all'impresa un ampliamento del servizio, non rientrante nelle variazioni che non comportano modifiche contrattuali, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.lgs. n. 50/2016 si procede alla sottoscrizione di apposito contratto aggiuntivo.
7. Sul valore del contratto aggiuntivo non è richiesta l'integrazione della cauzione definitiva, ma sono dovute le spese contrattuali.

Art. 73 – Cessione del contratto e subappalto

1. È fatto divieto alla Ditta Appaltatrice cedere il contratto. In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà la Ditta Appaltatrice.
2. Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere.

3. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione comunale che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.
4. L'Amministrazione comunale non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di denominazione o ragione sociale.
5. Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare secondo quanto indicato dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.
6. Stante la natura del servizio di refezione scolastica, è ammesso il subappalto solo per le attività ritenute non prevalenti o non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto.
7. Si intendono conseguentemente subappaltabili esclusivamente
 - i servizi di trasporto;
 - pulizia dei locali oggetto di appalto;
 - manutenzione delle attrezzature e degli impianti
8. Nel caso in cui l'impresa intenda avvalersi del subappalto deve presentare, all'atto dell'offerta, dichiarazione contenente l'indicazione del servizio o delle parti che intende subappaltare ad imprese in possesso dei requisiti richiesti.
9. In ogni caso il subappalto regolarmente dichiarato in sede di offerta dovrà essere debitamente autorizzato dall'ente appaltante.
10. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3, del Codice.
11. Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 74 – Varianti contrattuali

1. Le varianti in aumento o diminuzione al contratto stipulato sono ammesse esclusivamente qualora ricorrano i presupposti previsti dall'art. 106 del D.Lgs n. 50/2016 e nel rispetto e con l'osservanza delle modalità riportate nel medesimo articolo.
2. Non sono considerate varianti ai sensi del precedente comma e la ditta aggiudicataria è tenuta in ogni caso ad eseguirle, le variazioni, che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto di contratto e non comportino maggiori oneri per la ditta aggiudicataria medesima, ritenute opportune dal Comune e disposte dal Direttore dell'esecuzione del contratto.
3. Le variazioni del programma d'esercizio, l'adeguamento dell'effettiva consistenza del servizio in relazione alle variazioni del numero degli utenti iscritti, i cambiamenti necessari per intervenuta modifica delle sedi scolastiche e la riduzione del servizio non costituiscono modificazioni dell'appalto, nei limiti e nel rispetto dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 75 – Risoluzione del contratto

1. Il Comune di Anzio ha facoltà di esercitare il diritto di recesso di cui all'art. 109 del D.lgs n. 50/2016 e s.m.i. con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni.
2. Oltre a quanto previsto dagli art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del medesimo codice, il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi:
 - a) per grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e delle caratteristiche merceologiche degli alimenti come prescritte da disposizioni legislative, regolamentari e dal presente Capitolato;
 - b) per gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che abbiano comportato serio pregiudizio (o pericolo) alla sicurezza e/o salute degli utenti, dei lavoratori addetti al servizio o di terzi;
 - c) per reiterate violazioni delle disposizioni contrattuali, formalmente contestate, che abbiano comportato l'applicazione di penalità che nel complesso superino l'importo di euro € **50.000,00** nel corso di un anno;
 - d) per insufficiente/scadente qualità del servizio a seguito di approfonditi accertamenti;
 - e) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute degli alunni;
 - f) quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di evasione fiscale o frode;
 - g) in caso di fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale;
 - h) a seguito della perdita dei requisiti per l'accesso all'appalto, con particolare riferimento alla capacità di contrattare con la P.A. e alle previsioni del D.Lgs n. 50/2016;
 - i) quando la Ditta aggiudicataria non dia più affidamento di possedere le capacità tecniche ed organizzative e di potere quindi provvedere ad un'adeguata esecuzione dei servizi ad essa affidati;
 - j) quando la Ditta aggiudicataria non rispetti il divieto di sub appalto, cessione di contratto e cessione di credito;
 - k) per interruzione o abbandono del servizio appaltato, salvo che per i casi di forza maggiore;
 - l) mancata sostituzione del personale quando ciò sia richiesto, senza possibilità di indugio, per infrazioni o qualità personali che ne rendono inopportuna la destinazione al servizio o perché autore di plurime infrazioni agli obblighi di condotta senza che precedenti richiami abbiano sortito alcun effetto;
 - m) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - n) per gravi e reiterati ritardi nella liquidazione degli stipendi o dei trattamenti previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge nei confronti dell'INAIL o degli Istituti di Previdenza a favore del personale;
 - o) per mancato rispetto degli obblighi assicurativi relativi alla tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
 - p) per violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - q) per disdetta della polizza assicurativa o mancato pagamento del premio;
 - r) per mancato reintegro del deposito cauzionale, nei termini richiesti, quando il Comune abbia dovuto in tutto o in parte valersi dello stesso;
 - s) per violazioni definitivamente accertate in merito alla normativa a tutela della privacy che abbiano la comminatoria di sanzioni penali o amministrative;
 - t) per accertata non veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara, in qualunque tempo verificata;
 - u) per ogni altra inadempienza qui non contemplata, o per ogni fatto, che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno;
 - v) qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura informazioni interdittive di cui all'art. 91 D.Lgs 159/2011.
3. In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla Ditta aggiudicataria con Raccomandata A/R o tramite PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.
4. La risoluzione del contratto avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

5. Nei casi di risoluzione del contratto il deposito cauzionale sarà incamerato dal Comune e la Ditta aggiudicataria dovrà risarcire ogni ulteriore danno subito.
6. Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione può affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria, imputando le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.
7. Nel caso di risoluzione il soggetto gestore è comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio di refezione scolastica, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore.
8. Il contratto di appalto si risolve, inoltre, per impossibilità sopravvenuta qualora sopravvengano ragioni imperative imposte dalla legge.
9. In tale caso all'appaltatore è corrisposto il compenso relativo ai servizi resi, senza che lo stesso possa pretendere dal Comune alcun ristoro o indennità dovuta al mancato utile o agli investimenti effettuati o ad aspettative a qualunque titolo nutrite per la naturale conclusione del contratto. Al contratto si applicano, in ogni caso, gli artt. 108 e 109 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i..
10. La ditta aggiudicataria può chiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1672 del C.C. In tali casi l'Ente sarà tenuto a corrispondere al gestore soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

Art. 76 – Cessione del credito

1. E' ammessa la cessione dei crediti vantati dalla ditta aggiudicataria verso il Comune, ai sensi del combinato disposto dell'articolo 106, co 13 del D.Lgs n. 50/2016 e della legge 21 febbraio 1991, n. 52, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario di cui alle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso al Comune di Anzio.
2. La cessione del credito è ammessa solo previa formale autorizzazione del Comune di Anzio.

Art. 77– Modifiche della ragione sociale

1. Le modifiche e le variazioni della denominazione e della ragione sociale dell'impresa aggiudicataria devono essere prontamente comunicate al Comune.
2. La comunicazione è corredata da copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata; in particolare, dall'atto notarile deve risultare che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente; in mancanza, il titolare o il legale rappresentante dell'impresa trasmettono apposita dichiarazione contenente quanto richiesto.

CAPO XV – NORME FINALI

Art. 78 – Trattamento dei dati relativi al contratto

1. In ordine al procedimento di gara ed alla successiva aggiudicazione, il Comune di Anzio in qualità di Titolare del trattamento dei dati informa che:
 - a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
 - b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
 - c) l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
 - d) i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - ✓ il personale interno all'Amministrazione Comunale addetto agli Uffici che partecipano al procedimento;
 - ✓ i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara online da svolgersi su piattaforma informatica;
 - ✓ ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90;
 - e) il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Anzio

Art. 79 – Responsabile trattamento esterno dei dati personali

1. La ditta aggiudicataria è responsabile, ai sensi del D.Lgs 196/2003, così come modificato ed integrato dal D.Lgs n. 101/2018 in riferimento al Nuovo Regolamento europeo UE 679/2016, del trattamento di tutti i dati personali e sensibili di cui venga in qualunque modo a conoscenza nell'espletamento del servizio.
2. La Ditta procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni eventualmente impartite dal Comune o comunque in modo che ne sia garantita la sicurezza, a tale ultimo fine farà riferimento alle misure di sicurezza prescritte dal Codice in materia di protezione dei dati personali, approvato con D.Lgs n. 196 del 30 giugno 2003, puntualmente trasfuse e adattate alla propria organizzazione aziendale con la redazione del D.P.S. (Documento programmatico sulla sicurezza).

In particolare la Ditta:

- ✓ dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
 - ✓ non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo autorizzazione dell'Amministrazione comunale);
 - ✓ non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori - emergenze) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto;
 - ✓ dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso anche nel caso in cui gli stessi siano trattati mediante l'utilizzo di strumenti informatici.
3. Ai sensi del D.Lgs 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, il Gestore è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione delle disposizioni previste dalla legge.
 4. Ai fini della gestione del servizio refezione scolastica la ditta aggiudicataria avrà accesso – attraverso abilitazione alla piattaforma gestionale adottata dal Comune di Anzio – ai dati personali dei genitori sottoscrittori e degli alunni iscritti al servizio di cui il Comune risulta titolare, e che richiedono particolare misure di tutela della privacy.
 5. La Ditta aggiudicataria verrà dunque designata quale “Responsabile del trattamento” per conto del Comune di Anzio ai sensi e per gli effetti degli artt. 28 e 29 del Regolamento UE 679/2016.
 6. La ditta affidataria dovrà:

- a. trasmettere al Responsabile del Comune l'attestazione della conformità degli interventi alle disposizioni di cui all'art.25 del Regolamento UE 679/2016;
 - b. attestare di aver implementato tutte le misure idonee di cui all'art. 32 e seguenti del Regolamento UE 679/2016 per la protezione dei dati personali e dell'art. 2050 del c.c.;
 - c. collaborare con il Comune, in quanto Titolare del trattamento, per l'effettuazione di verifiche periodiche circa il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati personali,
7. La ditta affidataria si impegna ad accettare la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio ed a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 196/2003, così come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018, in riferimento al Nuovo regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali UE 679/2016.
 8. Prima della sottoscrizione del Contratto l'aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati al Comune.

Art. 80 – FORO COMPETENTE

1. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto, il foro competente è quello territoriale di Velletri.

Art.81 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

1. Il Contratto è soggetto oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di refezione scolastica.
2. La ditta aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi, derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente, fatto salvo quanto stabilito all'art. 6 del presente Capitolato (revisione dei prezzi).
3. Per quanto non previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa espresso riferimento al bando di gara, alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme vigenti in materia di appalti con particolare riferimento agli appalti di servizi.

Art. 82 - NORME DI GARANZIA

1. Le disposizioni di legge e le altre disposizioni previste dal regolamento comunale di disciplina dei contratti nonché dal presente capitolato non sono derogabili.