



**COMUNE di STAZZEMA**  
*Medaglia d'Oro al Valor Militare*  
Provincia di Lucca

### **Allegato 3. CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Refezione scolastica degli alunni ed insegnanti che frequentano l'Asilo Nido, le Scuole  
Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, e Colonia estiva  
del Comune di Stazzema (LU)  
per gli anni scolastici

2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

### Indice

ART. 1 - Oggetto dell'Appalto.....	3
ART. 2 - Durata dell'Appalto.....	4
ART. 3 - Valore dell'Appalto.....	4
ART. 4 - Descrizione del servizio .....	4
ART. 5 - Numero dei pasti .....	5
ART. 6 - Prezzo .....	5
ART. 7 - Modalità di pagamento .....	6
ART. 8 - Subappalto.....	6
ART. 9 - Interruzione del servizio.....	6
ART. 10 - Responsabilità e Assicurazioni.....	6
ART. 11 - Oneri inerenti il servizio.....	7
ART. 12 - Cauzioni .....	7
ART. 13 - Responsabile coordinatore del servizio .....	7
ART. 14 - Penalità.....	7
ART. 15 - Ipotesi di risoluzione del contratto .....	8
ART. 16 - Decadenza .....	9
ART. 17 - Domicilio dell'appaltatore.....	9
ART. 18 - Foro competente .....	9
ART. 19 - Menù tradizionali .....	9
ART. 20 - Variazione Menù .....	8
ART. 21 - Menù per diete speciali.....	11
ART. 22 - Diete Etico-Religiose e vegetariane .....	11
ART. 23 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari .....	11
ART. 24 - Disposizioni Igienico Sanitarie .....	13
ART. 25 - Operazioni preliminari .....	13
ART. 26 - Manipolazione e cottura .....	14
ART. 27 - Riciclo .....	14
ART. 28 - Confezionamento e consegna.....	14
ART. 29 - Piano dei trasporti.....	14
ART. 30 - Mezzi di trasporto.....	15
ART. 31 - Servizio nei refettori.....	15
ART. 32 - Locali produzione pasti .....	15
ART. 33 - Magazzino derrate .....	15
ART. 34 - Riassetto, Pulizia e Sanificazione.....	15
ART. 35 - Detergenti Disinfettanti e Sanificanti .....	16
ART. 36 - Limiti di igiene ambientale.....	16
ART. 37 - Personale .....	16
ART. 38 - Organico .....	16
ART. 39 - Addestramento e Formazione.....	17
ART. 40 - Vestiario .....	17
ART. 41 - Igiene Personale .....	17
ART. 42 - Controllo della salute degli addetti.....	18
ART. 43 - Diritto di controllo della A.C .....	18
ART. 44 - Organi preposti ai controlli.....	18
ART. 45 - Tipologia e modalità dei controlli effettuati dall'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'A.C.....	18
ART. 46 - Tipologie e modalità dei controlli effettuati dalla Commissione Mensa.....	19
ART. 47 - Blocco delle derrate.....	19
ART. 48 - Conservazione dei campioni .....	19
ART. 49 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta appaltatrice .....	19
ART. 50 - Contestazioni .....	20
ART. 51 - Controlli analitici da parte della ditta appaltatrice .....	20
ART. 52 - Clausole finali .....	20

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

### **ART. 1 - Oggetto dell'Appalto**

L'appalto ha per oggetto il Servizio di refezione Scolastica agli alunni ed insegnanti dell'Asilo Nido Comunale, delle scuole d'infanzia, scuola primaria, e scuola secondaria di primo grado nonché della colonia estiva organizzata dal Comune di Stazzema.

Prevedendo le seguenti attività:

- l'organizzazione tecnica e la gestione dei servizi di mensa scolastica;
- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione e la consumazione dei pasti;
- la prenotazione e raccolta giornaliera dei dati riguardanti il numero dei pasti da erogare in ciascuna giornata;
- l'attività di preparazione alimentare e di confezionamento dei pasti presso il centro produzione pasti del Comune di Stazzema sito presso il Plesso scolastico Martiri di S. Anna di Pontestazzemese;
- i servizi di allestimento, cura, pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali cucina e tecnici;
- il servizio di distribuzione all'utenza dei pasti nei refettori dei plessi scolastici dell'Infanzia con distribuzione ai tavoli;
- il trasporto dei pasti confezionati in multiporzione per gli utenti mediante contenitori termici e veicoli di trasporto conformi alle vigenti normative;
- l'allestimento e l'apparecchiatura dei tavoli nei locali adibiti a mensa, la distribuzione all'utenza dei pasti con somministrazione delle porzioni ai tavoli (scuola dell'infanzia/tempo prolungato scuola primaria)
- l'assistenza e l'intrattenimento degli utenti della Scuola Primaria durante la consumazione del pasto;
- il servizio giornaliero di riassetto, riordino, pulizia, disinfezione e sanificazione degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie, posateria ecc. e dei locali della cucina e dei terminali di distribuzione e consumo in ciascuna sede;
- fornitura e reintegro, per tutta la durata dell'appalto, di tutte le stoviglie, utensili, ed in generale tutto ciò che è necessario ad assicurare il regolare funzionamento del servizio, ivi compresa la fornitura di tovaglioli di carta, tovaglette, posate, brocche per il servizio in tavola, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, mediante l'utilizzo di piatti e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro infrangibili, e/o materiali compostabili biodegradabili), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
- la gestione, pulizia, disinfezione, sanificazione e controllo periodico, manutenzione ordinaria dei locali ed ambienti, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi in dotazione nei locali e negli ambienti di produzione alimentare, refettori o locali comunque collegati ai servizi oggetto del presente appalto, concessi in comodato dall'Amministrazione comunale;
- la pulizia e disinfezione dei predetti locali, arredi ed ambienti, con oneri di fornitura dei detersivi, dei prodotti di consumo (sapone, asciugamani a perdere, ecc.) e degli attrezzi per l'esecuzione dei lavori di pulizia e disinfezione;
- la disinfestazione e derattizzazione eventuale dei locali;
- la sanificazione e disinfestazione periodica dei locali ed ambienti secondo i protocolli previsti dalle Autorità sanitarie in particolar modo relativamente alle procedure da adottare per ridurre il rischio contagi da pandemia COVID-19;
- l'addestramento, formazione e direzione tecnica del personale impiegato, secondo quanto previsto dal Regolamento 852/2004/CE e successive modifiche ed integrazioni e dalla normativa regionale in materia di igiene alimentare;
- ogni adempimento riguardante la tutela della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- la predisposizione ed applicazione del sistema di autocontrollo per l'igienicità degli alimenti previsto dal succitato Regolamento 852/2004/CE e ss .mm .e ii. e per la rintracciabilità degli alimenti previsto dal Regolamento 178/2002/CE articolo 18;
- le verifiche, i controlli e gli adempimenti previsti dalle normative vigenti per assicurare ottimali condizioni di sicurezza igienica dei servizi oggetto del presente appalto;
- la tenuta e conservazione di registri, fatture, documenti di trasporto, certificazioni di origine e di qualità delle materie prime e dei generi alimentari;

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

- la contabilizzazione mensile dei pasti consumati, la quantificazione della tariffa dovuta per ciascun utente, l'invio mensile, in tempo utile, di apposita comunicazione di tali dati agli uffici comunali competenti per la gestione e bollettazione di quanto dovuto dalle famiglie;
- ogni altro servizio necessario per il buon funzionamento del servizio e per il gradimento della qualità del servizio stesso da parte dell'utenza, anche se non esplicitato nel presente capitolato.

### ART. 2 - Durata dell'Appalto

La durata del servizio avrà decorrenza dal 01/09/2020 al 31/08/2024 rinnovabile una sola volta per eguale periodo.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, ai medesimi patti e condizioni, per una durata pari ad ulteriori quattro annualità scolastiche, per un importo eguale a quello del contratto originario, al netto di Iva nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno sessanta giorni prima della scadenza del contratto originario.

La prestazione del servizio sarà effettuata per le scuole d'infanzia, scuola primaria, e scuola secondaria di primo grado tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato.

La prestazione per il Nido d'Infanzia Comunale sarà effettuata per l'intero anno educativo comprensivo del mese di agosto, escluso il sabato salvo diversa organizzazione degli orari in relazione alle future scelte dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria di cinque giorni; in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

### ART. 3 - Valore dell'Appalto

L'importo complessivo dell'appalto, per il periodo dal 01/09/2020 al 31/08/2024, è previsto in € **696.862,92** IVA esclusa, determinato con riferimento al prezzo a base d'asta di **€5,87 (calcolato in base ai criteri meglio descritti nell'Allegato 1. Relazione Tecnica e schematicamente rappresentato nell'Allegato 2. Preventivo di spesa e quadro economico)** a pasto IVA esclusa. Tale importo calcolato sul numero presunto di **29.679** pasti annui, è passibile di variazioni del 20% in aumento o diminuzione a seconda dell'andamento annuale delle iscrizioni. Gli oneri per la sicurezza sono pari ad € **6.000,00** ed hanno un'incidenza sul prezzo del pasto a base d'asta sopra indicato di €0,02 non soggetto a ribasso. Il valore complessivo dell'Appalto comprensivo del periodo di eventuale rinnovo risulta dunque pari ad €1.393.725,84.

### ART. 4 - Descrizione del servizio

La prestazione del servizio avrà luogo nel territorio del Comune di Stazzema, con preparazione dei pasti presso il Centro di preparazione pasti di proprietà comunale, ubicato in Via delle Scuole, 2-3, 55040 Pontestazzemese (LU).

Il servizio di refezione scolastica comprende tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, - preparazione e cottura dei pasti, nella mensa centralizzata, secondo il menù predisposto dall'Amministrazione in accordo con l'Azienda USL Toscana Nord Ovest – il trasporto in contenitori termici dalla mensa centrale alle scuole come indicate al successivo art. 5, con apposito mezzo di cui l'Appaltatore dovrà essere dotato, - la preparazione dei tavoli e delle sedie – lo sporzionamento dei pasti – il riordino, la pulizia e la sanificazione di tutti gli ambienti e le attrezzature, della cucina, dei refettori e dei locali accessori, compresi i servizi igienici – il lavaggio e la disinfezione delle stoviglie.

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

Il personale addetto alla cottura, al trasporto e allo sporzionamento dei pasti dovrà osservare tutte le procedure prescritte nel piano di autocontrollo che l'Azienda aggiudicataria è chiamata a redigere in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato.

### ART. 5 - Numero dei pasti

Il numero dei pasti da fornire alle scuole è previsto indicativamente sulla media di circa n. 28.879 pasti annuali (alunni, insegnanti, personale ATA) da distribuire tra plessi scolastici di Pontestazzemese e Levigliani:

Scuola Infanzia	
Alunni	42
Insegnanti	9
Assistenti	4
Totale	55
Giorni scuola con refezione	158
Totale pasti presunti	8690

Scuola Primaria	
Alunni	83
Insegnanti	12
Assistenti	3
Totale	98
Giorni scuola con refezione	158
Totale pasti presunti	15484

Scuola secondaria 1° Grado	
Alunni	53
Insegnanti	4
Assistenti	2
Totale	59
Giorni scuola con refezione	61
Totale pasti presunti	3599

Asilo Nido	
Alunni	5
Insegnanti	1
Assistenti	1
Totale	7
Giorni scuola con refezione	158
Totale pasti presunti	1106

Il Comune di Stazzema inoltre provvede annualmente all'organizzazione del servizio Colonie estive per minori, per il quale, anche sulla base dell'andamento delle iscrizioni delle ultime annualità effettuate, si prevede un numero pasti presunto di 800 annui.

Totale pasti presunto di **29.679** annui.

Il numero dei pasti, il numero di terminali di consumo e gli orari del pranzo, sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione la possibilità di modificarli durante l'anno scolastico dandone preavviso alla ditta appaltatrice nel termine di 5 giorni. Le variazioni al numero complessivo trattato al precedente capoverso, potranno variare in aumento o diminuzione del 25% in relazione all'andamento delle iscrizioni e del programma delle attività.

### ART. 6 - Prezzo

Il corrispettivo è determinato dal prodotto del prezzo unitario offerto in sede di gara per il numero dei pasti effettivamente erogati pro-die.

Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato per i primi 12 (dodici) mesi. Dal secondo anno, su base annuale, si procede alla eventuale revisione dei prezzi nella misura massima del 75% degli indici incremento ISTAT.

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

### **ART. 7 - Modalità di pagamento**

Alla fine di ogni mese di servizio la ditta è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti forniti, dette fatture verranno viste per il controllo e la regolarità dei prezzi dal competente Ufficio Comunale.

Il Comune provvederà al pagamento una volta acquisito d'ufficio il certificato DURC e svolte tutte le verifiche previste dalla normativa di tempo in tempo vigente.

Entro 30 giorni dalla consegna delle fatture si provvederà al loro controllo e liquidazione; entro i successivi 30 giorni si provvederà all'emissione del relativo mandato di pagamento.

Ai sensi dell'art. 5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

### **ART. 8 - Subappalto**

Fatto salvo quanto specificato nel periodo successivo, è vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del servizio.

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per:

- le operazioni di trasporto dei pasti.
- adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

La ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detti servizi.

Prima dell'attivazione del sub appalto la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

### **ART. 9 - Interruzione del servizio**

La ditta appaltatrice nei casi d'impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e il confezionamento sarà concordato con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Stazzema.

### **ART. 10 - Responsabilità e Assicurazioni**

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

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a 2.500.000,00 Euro (duemilionicinquecentomila).

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

### **ART. 11 - Oneri inerenti il servizio**

Sono a carico della Ditta Appaltatrice:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria dei locali di preparazione dei refettori e dei locali pertinenti al servizio di refezione, compresi i servizi igienici, ad esclusivo uso della ditta appaltatrice.
- Tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

- Tutti i costi inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e lo smaltimento del materiale a perdere riciclabile.
- Tutte le spese, imposte tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto.
- Il pagamento di un importo pari ad €. 3.000,00 annui, a titolo di rimborso spese forfettario, per consumi di energia elettrica, acqua, gas e telefono; le relative utenze rimarranno intestate all'Ente;
- La fornitura di tovaglie e tovaglioli per la mensa centralizzata e le scuole in cui si svolge il servizio di refezione;
- La fornitura per il reintegro di stoviglie, bicchieri, posate, utensili e attrezzature per la distribuzione delle pietanze;
- Tutte le spese non elencate e comunque a carico dell'appaltatore per la gestione della mensa.

La cucina comunale con le attrezzature esistenti e tutti i locali annessi al servizio refezione sarà concessa in comodato, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, per tutta la durata dell'appalto. Il Comune mette a disposizione della ditta la cucina comunale, con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in esse presenti in comodato d'uso per un corrispettivo annuo di € 10.600,00. Durante il periodo di gestione la ditta s'impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse nonché agli impianti, alle macchine, agli arredi, senza previa espressa autorizzazione del Comune.

### **ART. 12 - Cauzioni**

#### Deposito Cauzionale Provvisorio

L'offerta presentata dalla Ditta deve essere corredata da una cauzione provvisoria così come indicato dal Disciplinare di gara a cui si rimanda.

#### Deposito cauzionale definitivo

Prima della stipula del contratto, oppure nel caso di esecuzione anticipata del servizio entro l'inizio dell'esecuzione stessa, l'aggiudicatario deve costituire cauzione nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. n. 50/2016.

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

### **ART. 13 - Responsabile coordinatore del servizio**

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea. **In sede di offerta** dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale ed il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. Pertanto deve essere presente o reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

### **ART. 14 - Penalità**

La Ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

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

- € 520,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e consegna dei pasti
- € 520,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra confezionamento e consegna dei pasti
- € 520,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo
- € 520,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- € 520,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

- € 520,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate
- € 520,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze
- € 520,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato
- € 520,00 per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e di sanificazione
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano HACCP presentato in sede di gara
- € 520,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale
- € 520,00 per ogni mancato rispetto dell'organico nel refettorio
- € 520,00 per ogni mancato rispetto dell'organico nel centro di produzione pasti
- € 520,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti.

€ 520,00 per ritardo di oltre 10 (dieci) minuti nell'erogazione del servizio di sporzionamento pasti

€ 520,00 per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, e, ove possibile, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile; la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'A.C. può procedere poi nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, La Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall' A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C..

Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro competente di cui al successivo art. 19.

### **ART. 15 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

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

- a) cessione del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica
- b) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art. 8 del presente Capitolato
- c) ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dall'art. 2 del presente Capitolato
- d) impiego di personale non dipendente dalla Ditta salvo quanto disposto dall'art. 39 del presente Capitolato
- e) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- g) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- i) interruzione non motivata di servizio
- j) applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dall'art. 14
- k) ulteriore inadempienza della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di 6 penalità complessive
- l) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all'art. 13

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

- m) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste dall'art. 39 e 40
- n) 2 violazioni dell'obbligo previsto dall'art.40, 5° e 6° capoverso (mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo).

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione della A.C. in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C. di risarcimento per i danni subiti.

### **ART. 16 - Decadenza**

L'Amministrazione Comunale indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art. 16 si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

### **ART. 17 - Foro competente**

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

### **ART. 18 - Menù**

La ditta dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, al menù che verrà stabilito di comune accordo tra la Ditta, il Comune di Stazzema, e l'ASL TOSCANA NORD OVEST secondo quanto indicato dalle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica in Toscana" (DGRT 898/2016, All. A). A fini conoscitivi si allegano bozze di menù autunno-inverno e primavera-estate in utilizzo presso le mense scolastiche fino all'ultimo A.S. (All.1). La ditta appaltatrice sarà tenuta a presentare contestualmente all'offerta tecnica una proposta di menù da sottoporre a validazione da parte dell'Autorità Sanitaria competente. La ditta appaltatrice sarà in ogni caso tenuta ad attenersi a tutte le eventuali variazioni richieste in fase di validazione senza costi aggiuntivi per l'Ente.

Il menù potrà essere variato, in accordo con i suddetti soggetti, al fine di garantire la rotazione del medesimo e l'impiego di frutta e verdura stagionali e, comunque al fine di rendere il menù sempre più confacente alle esigenze nutrizionali degli alunni.

Nei menù dovrà essere prevista la fornitura di **frutta "biologica"** oppure **Yogurt biologico alla Frutta** o la presenza nel menù di un prodotto tipico o tradizionale della Versilia.

Le grammature dei prodotti previsti nei menù risultano diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: alunni di Asilo Nido, scuole d'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e adulti (le grammature degli utenti delle scuole secondarie di primo grado equivalgono a quelle previste per gli adulti). A tal proposito si rimanda a quanto stabilito nell'apposito documento allegato al presente capitolato (All.3).

### **ART. 19 - Variazione Menù**

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C., sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate ed inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza nonché a seguito del processo di validazione a cura dell'Autorità Sanitaria Locale.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero
2. per cause di forza maggiore
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. in conformità all'art. 53 del presente capitolato

Per l'ipotesi di cui al punto 1) la Ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Stazzema.

Per l'ipotesi di cui al punto 2) e 3) la ditta appaltatrice si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Stazzema che comunque

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la Ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Stazzema.

Qualora per motivi d'urgenza nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la Ditta è tenuta a concordare la variazione con il Servizio Pubblica Istruzione, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali, e pranzi a sacco per gite scolastiche, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

### **ART. 20 - Menù per diete speciali**

L'I. A. dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Pertanto ad ogni entrata in vigore di normali menù verranno elaborati, dall' A. C. modelli che prevedono la sostituzione dei vari piatti sia per la dieta "in bianco" che per regimi dietetici "personalizzati".

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con il nome dell'utente e scuola di appartenenza.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Giornalmente la Ditta provvederà a recepire il numero dei pasti per diete speciali, compresi i nominativi per coloro che necessitano della dieta.

L'I. A. dovrà comunque attenersi alle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Toscana di cui alla Delibera G. R. 13 settembre 2016, n. 898 nonché alle indicazioni dell'Azienda USL Toscana nord ovest.

### **ART. 21- Diete Etico-Religiose e vegetariane**

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Anche la comunicazione delle diete etico - religiose saranno trasmesse dall'A. C. alla ditta appaltatrice con le modalità di cui al precedente articolo.

Tutte le diete etico - religiose dovranno esser confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

### **ART. 22 - Pranzo a sacco per gite**

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare su richiesta dell'A.C. la composizione e la tipologia di un cestino freddo, da distribuire, attenendosi alle modalità indicate dal successivo art. 29. In occasione di gite scolastiche, le cui date e orari di partenza del plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'A.C. con una settimana di anticipo.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

### **ART. 23 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**

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

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche previste dalle vigenti leggi in materia e alle altre caratteristiche qualitative aggiuntive, relative sia agli stessi alimenti che ad ulteriori alimenti proposti dalla ditta, descritte in sede di gara e poi allegati al contratto d'appalto da sottoscrivere con la ditta aggiudicataria.

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

In relazione a quanto previsto dalla normativa vigente sull'introduzione nella dieta giornaliera delle mense scolastiche, di prodotti biologici, tipici, tradizionali ed a denominazione protetta, la Ditta concorrente dovrà specificare settimanalmente l'elenco dei prodotti giornalieri come indicato al precedente art. 24. Inoltre sarà cura della Ditta concordare con il Servizio Pubblica Istruzione il calendario e la tipologia dei piatti da utilizzare nelle giornate "biologiche, tipiche e tradizionali" previste al precedente art. 24 e oggetto di valutazione da parte della Commissione esaminatrice per il punteggio da attribuire agli elementi qualitativi di cui al precedente art. 7.

Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 06/04/2000 n.53, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs.111/92) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

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

La Ditta aggiudicataria dovrà sempre acquistare generi di prima qualità che l'Ente Appaltante si riserva sempre la facoltà di verificare:

- Le carni bovine fresche e sottovuoto dovranno essere utilizzate prima della data di scadenza indicata per ogni lotto, dovranno essere di prima qualità, provenienza italiana, dovranno provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, di razza da carne, di età non superiore, al momento della macellazione, a 12 mesi. I tagli da utilizzare siano ottenuti esclusivamente dal quarto posteriore e presentino i seguenti caratteri organolettici:

- colore rosso non tendente a imbrunirsi;
- grana fine;
- tessitura compatta;
- grasso sia strutturale che superficiale di colore bianco e non tendente al giallognolo;
- consistenza sodo elastica e di facile masticabilità.

Qualora le carni fossero fornite in confezione sottovuoto, lo scarto massimo costituito da grasso connettivo di copertura e grasso trasudato non dovrà superare il 6-7% del totale.

- Le carni suine ed avicole, provenienza italiana, dovranno provenire da animali sani e correttamente alimentati. Queste dovranno essere fresche e qualora congelate lo siano secondo tecniche appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati. Non è ammesso in nessun caso il congelamento in proprio. Tutte le carni ed in particolare le avicunicole non dovranno presentare segni di ecchimosi, fratture, edemi ematomi o lacerazioni.

I medaglioni dovranno essere preparati esclusivamente con carne, come sopra indicato, macinata direttamente dal personale della cucina. Tra l'operazione di macinatura e cottura non potrà trascorrere più di un'ora.

La Ditta per ogni fornitura di carne, dovrà contestualmente depositare presso la mensa idonea certificazione attestante le caratteristiche sopra richieste. Dette certificazioni dovranno essere conservate presso la mensa per tutta la durata dell'anno scolastico.

- Il prosciutto cotto dovrà essere di coscia di suino non ricostituito senza aggiunta di polifosfati.
- Il prosciutto crudo del tipo dolce dovrà provenire da consorzio italiano riconosciuto.
- Il pesce dovrà essere congelato secondo tecniche appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati. I filetti di pesce dovranno essere interi e non ricostituiti
- Le verdure preferibilmente dovranno essere fresche e di stagione e qualora congelate lo siano secondo tecniche appropriate e provenire da stabilimenti autorizzati.
- I fagioli e i piselli dovranno essere secchi o surgelati.
- Le conserve di pomodoro non dovranno contenere additivi.
- Dovrà essere utilizzato sale iodurato
- L'olio deve essere esclusivamente del tipo extra vergine di oliva.
- I formaggi con stagionatura inferiore a 60 gg. non dovranno essere prodotti a partire da latte crudo.
- I formaggi di tipo grana dovranno provenire da consorzi riconosciuti.
- Le uova dovranno essere di categoria A.

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

- La cottura dovrà essere classificata come CCP almeno per la preparazione di medaglioni e frittate.
- **E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti ottenuti mediante Organismi Geneticamente Modificati.**
- Tutti i prodotti dovranno pervenire, se confezionati, in confezioni integre conformi alle vigenti leggi e non dovranno presentare alterazioni organolettiche e carenze igienico sanitarie di alcun genere.
- Le derrate devono riportate le etichettature conformemente alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

### ART. 24 - Disposizioni Igienico Sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e Reg. CE 852/2004. Si richiamano le seguenti disposizioni:

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

### ART. 25 - Operazioni preliminari

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

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura;

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura ;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **ART. 26 - Manipolazione e cottura**

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

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

### **ART. 27 - Riciclo**

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

### **ART. 28 - Confezionamento e consegna**

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 ora.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori pluriporzione, in acciaio inox, preparati nello stesso giorno in cui vengono confezionati e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto nell'art.31 del D.P.R. 26/3/1980 n. 327.

I contenitori gastronomici in acciaio inox dovranno essere ben lavati ed igienizzati da parte della Ditta appaltatrice.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta oltre il plesso scolastico di destinazione il nominativo dell'utente.

I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a +10°C.

Fra il termine di confezionamento dei pasti e la consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 45 minuti.

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite i mezzi di trasporto forniti dalla Ditta, che dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco di automezzi di trasporto sufficiente - anche nella eventualità di guasti e di incidenti - a garantire la consegna dei pasti presso le scuole.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

### **ART. 29 - Piano dei trasporti**

Per i pasti che verranno trasportati ai Plessi scolastici, la ditta appaltatrice deve predisporre e presentare, in offerta, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro che produce i pasti e l'arrivo dello stesso presso l'ultimo terminale sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto, alla temperatura di legge e di quanto precisato al precedente art. 30.

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

L'Amministrazione Comunale può autorizzare le operazioni di trasporto e consegna pasti da parte di Ditta diversa da quella aggiudicataria purché da quest'ultima individuata e responsabile di detto servizio, come previsto all'art. 13 del presente capitolato.

### **ART. 30 - Mezzi di trasporto.**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80 art. 43 e Reg.CE 852/04), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I mezzi dovranno essere in possesso di un documento attestante l'idoneità sanitaria rilasciato dall'Azienda Sanitaria Locale.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno due volte alla settimana.

### **ART. 31 Servizio nei refettori**

Il servizio di distribuzione pasti all'interno dei refettori, da effettuare nell'arco di tempo tra le ore 11,30 e le ore 15, prevede le seguenti fasi di lavoro:

- a) ricevimento dei pasti;
- b) predisposizione del Refettorio;
- c) preparazione dei tavoli per i pasti;
- d) scodellamento e distribuzione pasti;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f) raccolta rifiuti e allocazione in appositi contenitori
- g) lavaggio utensili e accessori utilizzati per la distribuzione e trasporto pasti;
- h) lavaggio e riordino delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.);
- i) apposizione all'ingresso dei refettori di gel e dispositivi di igienizzazione mani;
- j) fornitura a tutto il personale addetto di dispositivi di protezione individuale da utilizzare durante tutte le fasi di lavorazione e durante tutte le attività all'interno dei locali refettorio e dei locali accessori secondo i protocolli specifici predisposti dalle Autorità preposte in relazione alla sicurezza sanitaria individuale e collettiva;
- k) pulizia e sanificazione completa del Refettorio e dei locali accessori, compreso i servizi igienici;

### **ART. 32 - Locali produzione pasti**

I locali che la Ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti sono quelli messi a disposizione dall'A.C., completi di attrezzature per l'espletamento del servizio, e garantendone al momento della consegna l'efficienza e la conformità alle disposizioni in materia di igiene e sicurezza. I locali dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna.

I locali adibiti a tale scopo sono quelli situati al piano terreno del Plesso scolastico Martiri di S. Anna, via Don Lazzeri, 20 – Pontestazzemese (LU).

La Ditta dovrà provvedere ad una corretta modalità di conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

### **ART. 33 - Magazzino derrate**

La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

### **ART. 34 - Riassetto, Pulizia e Sanificazione**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti e dei refettori, compresi tutti i locali accessori e i servizi igienici, sono a totale carico della Ditta appaltatrice e dovranno essere

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

Il personale che effettua tali operazioni deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

### **ART. 35 - Detergenti Disinfettanti e Sanificanti**

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

### **ART. 36 - Limiti di igiene ambientale**

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

### **ART. 37 - Personale**

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la preparazione dei pasti all'interno delle cucine, lo sporzionamento nei refettori ecc., dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente dalla Ditta appaltatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

La Ditta, oltre al Responsabile/Coordinatore, deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

1 Responsabile Coordinatore del Servizio, come previsto al precedente art. 14, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica, di dimensione e consistenza almeno pari a quelle oggetto dell'appalto. Il Responsabile è tenuto a mantenere un contatto giornaliero con gli addetti dell'Amministrazione Comunale o da questa incaricati, per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro, offerte in sede di gara.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

**E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di rispettare le norme contrattuali anche per quanto concerne l'assunzione del personale già iscritto sui libri di matricola delle gestioni precedenti.**

### **ART. 38 - Organico**

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Ditta in fase di offerta.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

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

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

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti. Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.

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

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Il servizio nel refettorio deve essere espletato da un minimo di unità lavorative non inferiore a 1 unità ogni 40 pasti e comunque almeno 1 unità per ogni Refettorio.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

### **ART. 39 - Addestramento e Formazione**

La Ditta deve preliminarmente all'esecuzione del contratto, e costantemente, informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e dalla Deliberazione della Regione Toscana 559/2008 e s.ii. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

### **ART. 40 - Vestiario**

La Ditta deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs. 81/2008 così come integrato dal D.Lgs. n.106 del 3.8.2009) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detersivi e/o sanificanti nebulizzanti.

### **ART. 41 - Igiene Personale**

Il personale addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso,

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica  
Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

### **ART. 42 - Controllo della salute degli addetti**

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

### **ART. 43 - Diritto di controllo della A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto e al progetto qualità del servizio presentato dalla Ditta in sede di gara.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza, ai componenti della Commissione Mensa, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri di produzione pasti, ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli. Dovranno, altresì, conservate, almeno per un mese, tutte le etichettature relativa alla tracciabilità delle carni

### **ART. 44 – Organi preposti ai controlli**

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'Ufficio preposto dall'A.C. e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'A.C., da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo, dai genitori rappresentanti della Commissione Mensa.

I tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. , e i componenti le Commissioni Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

### **ART 45 - Tipologia e modalità dei controlli effettuati dall'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'A.C.**

I componenti degli organi di controllo dovranno indossare in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, guanti e mascherina monouso.

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio della macchina fotografica e riprese video.

Essi effettueranno i rilievi nei modi che riterranno più opportuni.

Le quantità di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto alla A.C. per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

*A) controlli a vista del servizio.*

A titolo esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità, delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

### *B) controlli analitici*

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

### **ART. 46 - Tipologie e modalità dei controlli effettuati dalla Commissione Mensa.**

I componenti della Commissione Mensa, individuati dall'A.C. dovranno altresì indossare in sede effettuazione dei controlli, apposito camice bianco e copricapo.

Dovranno indossare anche mascherina monouso nel caso di effettuazione dei controlli presso il centro di produzione pasti.

I controlli effettuati dai componenti della Commissione Mensa sono limitati in:

A) controlli a vista del servizio;

B) controlli effettuati tramite assaggio delle pietanze somministrate;

C) verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza).

### **ART. 47 - Blocco delle derrate**

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui ai precedenti articoli.

### **ART. 48 - Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari la Ditta deve prelevare almeno 150 grammi di ogni pietanza somministrata giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata. e conservarli in frigorifero a temperatura -18°C per le 72 ore successive.

### **ART. 49 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta appaltatrice.**

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

- di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici, da illustrare nella relazione prevista all'art. 7 lettera a);
- di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati;
- di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere illustrate nella

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento Servizio Refezione Scolastica

Anni Scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

relazione di cui all'art. 7 lettera a);

Ad attestazione di quanto sopra, il legale rappresentante accompagna ogni fornitura con la "Dichiarazione di Conformità".

### **ART. 50 - Contestazioni**

L'A.C. farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta Appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art.15.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione ; la Ditta, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

### **ART.51 - Controlli analitici da parte della ditta appaltatrice.**

La Ditta dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano Haccp; gli esiti dovranno pervenire al Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Stazzema.

Il sistema di qualità aziendale che la Ditta dovrà predisporre in caso di aggiudicazione sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

### **ART. 52 - Clausole finali**

L'Ente Appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non dare luogo alla gara avviata con la presente procedura senza che questo possa dar luogo a qualsivoglia diritto in capo alle ditte offerenti.