



## COMUNE DI GROSSETO

*Procedura aperta, svolta con modalità telematica per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale dal 01.10.2017 al 30.06.2022 per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Grosseto CIG 71104164E7*

**CAPITOLATO TECNICO**  
All. "A" al Capitolato descrittivo prestazionale

## **ART. 1 – ALLEGATI**

Sono allegati al presente Capitolato tecnico (Capitolato) e ne costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato n. 1 - Elenco Terminali di consumo – Scuole
- Allegato n. 2 - Elenco dei menù: autunnale e primaverile
- Allegato n. 3 - Elenco dei prodotti e delle derrate alimentari

## **TITOLO I**

### **MENU' E TABELLE DIETETICHE**

**(in ottemperanza alle Linee di Indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Toscana)**

## **ART. 2 - MENU'**

I menù devono essere articolati in base alla stagionalità dei prodotti, e devono garantire la variabilità del menù stesso. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo (Vedi Allegato 3).

L'Allegato n. 2 – **Elenco dei menù autunnale e primaverile** contiene n. 4 menù articolati su 4 settimane e così suddivisi:

- n. 2 menù (n. 1 autunnale e n.1 primaverile) per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 2 menù (n. 1 autunnale e n. 1 primaverile) per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado.

I menù descritti nell'Allegato n. 2 contengono grammature diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinati, le grammature per gli adulti equivalgono a quelle per gli studenti della scuola primaria e secondaria di primo grado.

Le grammature indicate sono riferite all'alimento crudo al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo del peso per scongelamento.

Nelle scuole dove è installato il Self Service, indicate nell'Allegato n.1 **Elenco dei terminali di consumo – Scuole**, dovranno essere messi a disposizione due primi piatti, due secondi piatti e due contorni, in modo che i bambini abbiano la possibilità di scegliere il proprio pasto tra una varietà di cibi messi a disposizione.

L'Amministrazione si riserva, per come dettagliato nel successivo articolo, la facoltà di sostituire i menù giornalieri indicati nell'allegato **Menù** al presente capitolato.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari dovranno corrispondere a quanto descritto nell'allegato **Elenco dei prodotti e delle derrate alimentari, comprensivo della stagionalità**, del presente capitolato tecnico.

I menù verranno trasmessi all'aggiudicatario che dovrà esporli presso il centro cottura.

La struttura base dei singoli menù è la seguente, salvo quanto eventualmente previsto dal dietologo della competente A.S.L.:

- Pasto: Un primo piatto - Un secondo piatto - Un contorno – Pane - Frutta di stagione o un prodotto da forno o dessert

### **ART. 2-bis - PRODOTTI BIOLOGICI e DOP / IGP**

Devono provenire da coltivazioni biologiche almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale dei seguenti prodotti:

- frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio evo.

Per condizioni di fornitura particolari si vedano le tabelle di cui all'allegato 3.

La carne deve provenire da produzione biologica per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale dei prodotti.

Il pesce deve provenire da produzione biologica per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale dei prodotti. Se si tratta di pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente per ciascun giorno, all'Amministrazione l'elenco dei prodotti di cui non sia stato possibile approvvigionarsi.

I prodotti biologici dovranno essere conformi al Regolamento 834/2007/CE. Per quanto riguarda il pesce biologico, oltre al Regolamento (CE) n. 834/07 si applicano anche gli specifici regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

È fatto obbligo all'aggiudicatario:

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso, ecc.) della prima qualità e un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.

Devono essere prodotti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali,

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

- almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale - frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio evo;
  
- almeno il 25% - carne

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

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

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

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

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

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione gli attestati di assoggettamento alle disposizioni sopra richiamate; gli attestati verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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

### **ART. 2-ter - ACQUA E BEVANDE**

Non è ammesso l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

Nell'allegato 1 al presente capitolato, sono individuati i plessi scolastici dotati di naturizzatore d'acqua.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'installazione dei naturizzatori di acqua nelle scuole che ne sono sprovviste (vedi Allegato 1) e alla manutenzione ordinaria degli stessi e di quelli già esistenti.

Le suddette attività si intendono ricomprese all'interno dell'importo economico offerto dall'aggiudicatario in sede di gara e non comportano alcun onere aggiuntivo a carico dell'amministrazione.

### **ART. 3 - VARIAZIONE MENU'**

Le eventuali variazioni ai menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale e potranno essere disposte sia a causa dell'andamento stagionale che per via del mutato gradimento dell'utenza e comunque non andranno ad alterare in forma sostanziale le caratteristiche dei menù indicati nell'allegato *Menù* al presente capitolato tecnico.

L'aggiudicatario dovrà provvedere a tali variazioni a seguito di semplice richiesta scritta da parte del servizio competente del Comune di Grosseto, con un preavviso di almeno tre giorni lavorativi.

L'aggiudicatario potrà proporre delle variazioni ai menù solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero dei fornitori;
2. per cause di forza maggiore;
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, in conformità a quanto previsto dall'art. 32 del presente documento.

Per l'ipotesi di cui al punto 1 l'aggiudicatario sarà obbligato a fornire un pasto freddo in alternativa al menù previsto, la cui composizione sarà concordata con il servizio competente del Comune di Grosseto.

Per le ipotesi di cui ai punti 2 e 3, l'aggiudicatario si impegna a erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata, anche in questo caso, con il servizio competente del Comune di Grosseto e che comunque non potrà prevedere l'impiego di conserve in scatola.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno tre giorni lavorativi.

In caso di sospensione delle lezioni, indipendentemente dalla motivazione, l'aggiudicatario verrà avvisato con 24 ore d'anticipo del fatto che non dovrà eseguire la propria attività e nessun indennizzo potrà essere preteso dallo stesso.

Qualora per motivi d'urgenza (es. mancata consegna di derrate entro i tempi stabiliti, etc.), in ogni caso non imputabile all'appaltatore, l'aggiudicatario nella preparazione dei pasti

ravvisasse la necessità di sostituire un piatto per una giornata, è tenuto a concordare la variazione con il servizio competente dell'Amministrazione Comunale, senza alcun sovrapprezzo rispetto a quanto previsto dal contratto.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali e pranzi al sacco per gite scolastiche, su esplicito ordine dell'Amministrazione e quantificazione giornaliera.

#### **ART. 4 - MENU' PER DIETE SPECIALI**

L'aggiudicatario, su presentazione di certificazione medica specialistica potranno essere allegati i test allergologi rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno), inviata dal Servizio competente dell'Amministrazione Comunale, dovrà garantire la fornitura di diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, facendo uso di alimenti speciali, come descritti nell'**Elenco dei prodotti e delle derrate alimentari** allegato al presente capitolato tecnico.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista che potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monorazioni termosigillate ed etichettate.

Fanno eccezione al confezionamento sopracitato le intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico relative a frutti presenti nel menù giornaliero. Per questi ultimi, e per i prodotti che li contengono (yogurt, etc..) dovrà essere prevista la sola sostituzione con frutto di altro genere.

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

La preparazione e somministrazione delle diete speciali riguardanti intolleranze alimentari (quali la celiachia) deve essere affidata a personale titolare di adeguate competenze, certificate da appositi attestati. Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine deve essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Le derrate necessarie per le diete speciali (ad esempio: prodotti senza glutine) dovranno essere fornite dall'aggiudicatario senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio dell'aggiudicatario nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D. Lgs. 196/03.

#### **ART. 5 MENU' PER DIETE IN BIANCO**

L'aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificazione medica. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco condita con olio extra vergine di oliva o salsa di pomodoro oppure in brodo, da una verdura lessa e da una

porzione di prosciutto cotto o crudo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore o pesce al vapore, Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque (5) consecutivi; oltre tale termine dovrà essere comunque presentato certificato medico.

La preparazione delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'articolo precedente, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

## **ART. 6 MENU' PER DIETE ETICO – RELIGIOSE, VEGETARIANE E VEGANE**

L'aggiudicatario 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 cattolica:** è prevista la sostituzione di carne, nella giornata di ogni venerdì di ogni mese, con pesce o formaggi, alternandoli in base al menù della settimana.
- **dieta vegetariana:** è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova, o formaggio.
- **dieta vegana:** basata su cereali, legumi, verdura e frutta

Tutte le diete etico - religiose dovranno essere confezionate in monorazioni termo sigillate ed etichettate nelle sole giornate in cui è prevista la preparazione di ricette a base di carne di maiale.

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

## **ART. 7 - PRANZO A SACCO PER GITE**

L'aggiudicatario dovrà fornire, dietro preventiva richiesta del servizio competente dell'Amministrazione Comunale e con un preavviso di cinque giorni lavorativi, un cestino freddo che dovrà contenere:

- schiacciata per il break mattutino (g. 50), prosciutto cotto o crudo (g. 80), panini o pane a fette (g.150 in totale), formaggio (g. 80), frutta (n. 2 frutti di cui n.1 banana per complessivi g. 360), n. 1 succo di frutta, una cioccolata al latte (g. 30) o crostata (g. 80), acqua minerale (cl. 50), due tovaglioli di carta ed un bicchiere di carta.

Nei casi di diete particolari per stati di salute o religione, l'aggiudicatario dovrà concordare dei pasti alternativi con l'Amministrazione Comunale, nel rispetto delle indicazioni di cui al precedente articolo 6.

## **ART. 7-bis – INVARIABILITA' DEL PREZZO OFFERTO**

Si specifica che, qualora in corso di esecuzione si rendessero necessarie delle modifiche ai menù, per le motivazioni contenute al presente Titolo I, queste non potranno in nessun caso comportare un aumento dei prezzi per lo svolgimento del servizio a carico dell'amministrazione.



## TITOLO II

### CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

#### ART. 8 CARATTERISTICHE TECNICO - MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate, alle tabelle merceologiche disposte dalle Linee guida della Regione Toscana - e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa.

La tipologia e la qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere tassativamente a quanto elencato e devono avere le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato **Elenco dei prodotti e delle derrate alimentari** del presente capitolato tecnico.

In relazione ai prodotti biologici, tipici locali, tradizionali, a denominazione protetta ed equosolidali l'aggiudicatario dovrà rispettare le caratteristiche dei prodotti inseriti nei menù.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzato per il servizio di refezione scolastica del Comune di Grosseto, devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Grosseto" e dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nell'Allegato n. 3) al presente capitolato.

Dovranno essere fornite alle rispettive scuole, dove si effettua il servizio mensa, tovaglette monouso.

Le derrate alimentari non devono contenere coloranti artificiali o naturalsimili, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monopedico), non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 6/04/00 n. 53, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92 e s.m.i, D.Lgs 110/92, D.lgs. 111/92, Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, D.lgs. 114/2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione, che per il trasporto.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse.

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

Prima dell'avvio del servizio oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche.



Lo stoccaggio del materiale non alimentare deve essere separato da quello delle derrate alimentari.

### **ART. 8-bis - GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE**

Le consegne delle derrate per la preparazione dei pasti dovranno avvenire, tenendo in considerazione i menù, le grammature, le capacità ricettive della cucina e l'organizzazione della stessa.

Le principali categorie merceologiche e grammature sono quelle indicate dalle Linee Guida Regione Toscana per la refezione scolastica – Deliberazione G. R. 1127/2010 - come aggiornate dal gruppo di lavoro dei nutrizionisti delle aziende USL risultanti dalla revisione 2015 approvata con delibera n° 898 del 13 settembre 2016.

I quantitativi delle derrate fornite saranno determinati in base ai menù, alle presenze comunicate dal competente servizio dell'amministrazione per ciascun ordine di scuola e alle tabelle dietetiche allegate e relative grammature.

La consegna delle derrate deve essere effettuata in tempo utile per la preparazione dei pasti presso il centro cottura nel rispetto degli ordini inoltrati.

## **TITOLO III**

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

#### **ART. 9 DISPOSIZIONI IGIENICO - SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla L. n. 283 del 30/04/1962 e alle norme rientranti nel cosiddetto "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

Si richiamano nello specifico le seguenti disposizioni:

- l'appaltatore 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, prodotti 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 in pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare;

- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox a temperatura + 65°C o a temperatura non superiore a + 4°C;
- l'appaltatore deve avere a disposizione, per i relativi controlli, le certificazioni dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse anche se parzialmente utilizzati;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione del cibo, dovrà far uso di mascherine e guanti monouso;
- Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine, oltre a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare sopravvesti pulite, anche monouso.
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale 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 dell'appaltatore dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di prendere il servizio.

L'autocontrollo dovrà comprendere anche una procedura che garantisca la rintracciabilità del pasto prodotto e di tutti gli alimenti costituenti le singole preparazioni realizzate per l'utenza, incluse le preparazioni per le diete speciali.

La messa a punto e stesura dell'HACCP sarà effettuata dal Responsabile gestione della qualità dell'aggiudicatario: il manuale di autocontrollo predisposto secondo i principi dell'HACCP deve essere presentato all'Ufficio dell'Amministrazione competente entro 10 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'avvio del servizio.

L'applicazione dell'HACCP, l'autocontrollo, all'interno del centro cottura sarà compito e responsabilità del coordinatore indicato dall'aggiudicatario, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale. In caso di variazioni al piano le stesse dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

## **ART. 10 OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo quanto stabilito dagli operatori del settore alimentare (OSA), nell'ambito del piano di autocontrollo. Infatti, ai sensi del Reg. CE 852/2004 gli OSA garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sottoposte al loro controllo, soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel sopra citato regolamento.

## **ART. 10-bis – CONDIMENTI**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

La pasta dovrà essere condita al momento della distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

Pasta e riso in bianco saranno conditi in cucina.

La salsa di pomodoro, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Nel refettorio devono essere disponibili sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

## **ART. 11 MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio.

## **ART. 12 RICICLO**

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

## **TITOLO IV**

### **CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, DISTRIBUZIONE, MIGLIORAMENTO ED ADEGUAMENTO DEL SERVIZIO**

#### **ART.13 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA**

L'aggiudicatario provvederà con proprio personale, tramite apposito personale, al servizio di prenotazione informatizzata del pasto che si svolgerà nell'arco di tempo massimo compreso fra le ore 8,00 e le ore 9,15 del mattino.

Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

In ogni caso, fra il termine della preparazione dei pasti e la consegna in ciascun plesso scolastico dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora, al fine di evitare lo scadere delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

I pasti devono essere preparati e confezionati, in idonei contenitori pluriporzione, in acciaio inox, nello stesso giorno in cui devono essere consumati. I pasti devono essere trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurano la conservazione sotto il profilo organolettico e igienico-sanitario. Tali contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a + 65 °C. I contenitori *gastronorm* in acciaio inox dovranno essere ben lavati e igienizzati da parte dell'aggiudicatario. I contenitori termici dovranno essere trasportati in veicoli coibentati.

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

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione, così come indicato ai precedenti articoli 4-5-6.

I cestini freddi (pranzi al 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.

I pasti forniti a ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento emesso dal personale dell'aggiudicatario operante all'interno del Centro Cottura, al momento della partenza in duplice copia, dal quale risultino, inequivocabilmente, data e orario di partenza. Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà conservata dal personale scolastico e tutte le bolle saranno poi conservate dall'impresa aggiudicataria, per i necessari controlli da parte dell'Amministrazione Comunale.

Nella bolla saranno specificati il numero dei contenitori di pasti da asporto, il numero dei pasti consegnati suddivisi per tipologia, ossia numero delle razioni di primo, secondo, etc., numero di diete speciali e numero totale dei pasti. Quest'ultimo, così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo all'appaltatore.

I pasti per un'eventuale utenza eccedente rispetto a quella concordata, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Ufficio competente del Comune di Grosseto, con almeno due giorni di anticipo al responsabile dell'aggiudicatario.

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite mezzi di trasporto forniti dall'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà disporre di un parco automezzi di trasporto sufficiente - anche nella eventualità di guasti e di incidenti - a garantire la consegna presso i locali mensa che dovrà avvenire:

- fra le ore 11,30 e le ore 12,00 per la scuola dell'infanzia
- fra le ore 12,00 e le ore 13,00 per la scuola primarie e secondarie di primo grado.

L'aggiudicatario resterà comunque responsabile del mantenimento della qualità, del gusto, della conservazione e della rispondenza igienica delle pietanze a seguito del trasporto oltre al rispetto della temperatura prevista dalla normativa vigente.

## **ART. 14 PIANO DEI TRASPORTI**

In relazione ai pasti che verranno trasportati ai plessi scolastici indicati nell'Allegato 1 - **Elenco dei terminali di consumo – Scuole**, il concorrente deve predisporre e presentare, all'interno della propria offerta tecnica, 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 assicuri il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie proprie del prodotto, alla temperatura di legge e di quanto precisato al precedente Art. 13, rimanendo nel tempo massimo previsto al precedente articolo pari a un'ora.

## **ART. 15 MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico - sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43, "Pacchetto igiene" e CAM), in particolare il vano 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.

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

- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

L'offerente, all'interno della propria documentazione tecnica, deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

## **ART. 16 SERVIZIO DI CONSEGNA STOVIGLIE PULITE E RITIRO DI QUELLE SPORCHE**

In ottemperanza a quanto previsto dalla L.R.T. 25/98, ed in particolare dall'art. 4, comma 3, l'aggiudicatario deve dotarsi della necessaria stoviglieria per la distribuzione quotidiana della medesima presso i terminali di consumo.

Giornalmente l'aggiudicatario dovrà consegnare le stoviglie pulite entro i tempi utili per consentire la predisposizione del refettorio per il pasto e ritirare quelle sporche. Dovrà provvedere al loro lavaggio e alla loro sanificazione utilizzando propri impianti ed attrezzature in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza, in locali idonei e conformi, nel rispetto delle indicazioni contenute nel "Pacchetto igiene".

## **ART. 16-bis - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO**

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

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti

conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

## **ART. 17 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

L'aggiudicatario dovrà garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti secondo le quantità prefissate negli allegati al presente capitolato.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

L'aggiudicatario deve dotare il centro cottura di termometro a infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere "tarati" secondo la normativa vigente.

Per la distribuzione al tavolo dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- imbandire i tavoli con tovaglie monouso, posate, tovagliolo di carta, bicchiere, pane, caraffe di acqua;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- eseguire la distribuzione mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore;
- aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

L'aggiudicatario provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant' altro necessario per la consumazione del pasto.

La quantità da distribuire deve essere quella predefinita, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro cottura.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita e utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e/o altro.

La somministrazione dei pasti deve avvenire negli intervalli previsti al successivo articolo 17-bis. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a trenta minuti.

Ai sensi del paragrafo 5.5.2 dei CAM di riferimento, le posate, le stoviglie e i bicchieri forniti nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno, essere realizzati in materiale riutilizzabile (ceramica, metallo, vetro, etc.). Inoltre sarà a carico dell'aggiudicatario la fornitura in tutti i refettori di tovaglie di plastica o carta e salviette di carta, nonché di stoviglie in plastica monouso nel caso se ne presenti la necessità. L'aggiudicatario potrà quindi utilizzare prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate all'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.

## **ART. 17-bis - SERVIZIO NEI REFETTORI**

L'aggiudicatario provvederà con proprio personale al servizio di distribuzione pasti nei refettori. Il suddetto servizio deve essere effettuato nell'arco di tempo massimo compreso tra le ore 11 e le ore 15, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e prevede le seguenti fasi:

- predisposizione del refettorio
- preparazione dei tavoli per i pasti
- ricevimento dei pasti
- sporzionamento e distribuzione dei pasti
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- gestione dei rifiuti (raccolta differenziata)

Per la quantificazione del personale da utilizzare nei vari plessi scolastici e per gli specifici orari di svolgimento dei servizi si fa riferimento a quanto richiesto nell'Allegato n.1 - **Elenco dei terminali di consumo – Scuole,**

Il personale addetto al servizio nei refettori dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e Reg. 852/04.

#### **ART. 18 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

L'aggiudicatario dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il fornitore deve produrre, all'interno della propria offerta tecnica, un Piano di Informazione agli Utenti, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

### **TITOLO V**

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

#### **ART. 19 LOCALE PRODUZIONE PASTI**

I locali che l'aggiudicatario utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva in essi adottata, dovranno essere idonei sia sotto il profilo dei requisiti d'igiene e che riguardo alla loro capacità di essere utilizzati nel processo produttivo, in particolare per i pasti da asporto, al massimo entro il termine annualmente previsto per l'avvio del servizio.

Al fine del corretto e completo svolgimento del servizio, l'aggiudicatario dovrà dotarsi, entro il termine previsto per l'avvio del servizio (ossia il 30 settembre 2017), di un centro di



cottura dotato di tutte le attrezzature necessarie per il corretto espletamento del servizio, autorizzato alla produzione dei pasti rivolti alla ristorazione scolastica e ad uso esclusivo per il Comune di Grosseto. Ciascun concorrente, in sede di gara, dovrà impegnarsi a dotarsi di un centro di cottura avente le suddette caratteristiche nell'eventualità in cui risulti aggiudicatario.

Il centro cottura dovrà essere organizzato e gestito nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa vigente e in particolare quelle contenute nel "Pacchetto igiene".

Il centro cottura dovrà avere una posizione tale da garantire le tempistiche di consegna di cui all'art. 13 e in base a quanto previsto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Nel suddetto centro cottura l'aggiudicatario dovrà provvedere alla cottura e al confezionamento dei pasti, dovrà essere adeguatamente attrezzato con punti di cottura provvisti di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

L'aggiudicatario deve garantire che l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature del Centro Cottura, siano conformi alle norme igienico sanitarie vigenti.

L'igiene degli alimenti deve rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

## **ART. 20 MAGAZZINO DERRATE**

L'aggiudicatario dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo HACCP, 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.

Le materie prime prive di glutine dovranno essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone ben separate e chiaramente identificabili. La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli sfarinati, anche per quelli naturalmente privi di glutine e può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate in confezione originale. Le stesse modalità devono essere rispettate anche nello stoccaggio delle materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata.

## **ART. 21 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti sono a totale carico dell'aggiudicatario e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo. Quanto detto è da considerarsi esteso anche al centro di lavaggio e sanificazione delle stoviglie, qualora avesse ubicazione propria e indipendente.

Per lo svolgimento delle suddette attività di pulizia e sanificazione, dovranno essere utilizzati prodotti con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione

presso il Ministero della Sanità in possesso di marchio CE nel rispetto del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, punto 5.3.5.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

I servizi igienici annessi al centro cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti forniti dall'aggiudicatario stesso. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

Il cibo non consumato dagli utenti (nel senso di "avanzo") non potrà essere riportato al centro cottura, ma deve essere eliminato in loco; fermo restando l'onere a carico dell'aggiudicatario di recuperare i generi alimentari, non consumati e non distribuiti, per scopi assistenziali, con ritiro direttamente presso il centro cottura, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico-sanitario, da parte delle Associazioni di volontariato individuate da questa Amministrazione.

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste (punto 5.3.7 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente).

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'aggiudicatario.

## **ART. 22 DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI**

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici

I prodotti utilizzati dovranno anche essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l'igiene (Allegato del D.M.24 maggio 2012, G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

In particolare i prodotti utilizzati per le pulizie si dividono in:

- A) Prodotti DETERGENTI MULTIUSO : devono essere in possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti.
- B) DISINFETTANTI: devono essere autorizzati dal Ministero della salute, come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ..."), oppure come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...").

C) Prodotti diversi da quelli di cui ai punti precedenti, utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati superconcentrati.

L'offerente, all'interno della documentazione tecnica presentata in sede di gara, deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, compilando i modelli messi a disposizione dall'Amministrazione nelle modalità indicate dal disciplinare di gara e che dovranno essere inseriti all'interno della propria offerta tecnica affinché quest'ultima possa effettuare una valutazione di conformità di quanto offerto rispetto a quanto previsto al presente articolo.

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.

È assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti.

## **ART. 23 ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Sono a carico dell'impresa appaltatrice:

-tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla fornitura, in caso di emergenza e durante le gite scolastiche, di acqua minerale naturale da ½ litro a pasto in confezione da lt.1,5;

-tutte le spese, nessuna esclusa, in relazione alla preparazione, al confezionamento, al trasporto dei pasti, alla consegna di stoviglie pulite e al ritiro di quelle sporche, alla predisposizione dei refettori, alla distribuzione dei pasti, al riassetto, alla pulizia dei tavoli dopo il pasto, alla gestione dei rifiuti e alla prenotazione informatizzata dei pasti in tutte le strutture scolastiche;

-eventuali interventi di miglioramento del servizio ed adeguamento e manutenzione ordinaria dei refettori, proposti in sede di formulazione dell'offerta tecnica, ivi comprese le sostituzioni delle dotazioni esistenti risultanti non più adeguate, insufficienti, obsolete ovvero non a norma, indispensabili per il regolare svolgimento del servizio e per favorire le necessità soggettive dei portatori di handicap. Le migliorie offerte in sede di offerta tecnica non comportano un aumento del corrispettivo da versare all'aggiudicatario e si intendono ricomprese nel valore economico offerto dallo stesso per partecipare alla procedura;

-in conformità a quanto previsto dai CAM, al punto 5.3.1, l'installazione dei naturizzatori di acqua nelle scuole che ne sono sprovviste (vedi Allegato 1) e manutenzione ordinaria degli stessi e di quelli già esistenti;

-sistema informatizzato di rilevazione della prenotazione del pasto tramite l'uso di un palmare che si compone di tre parti principali:

- rilevazione di presenze in mensa da parte del personale tramite l'utilizzo di un palmare nel quale gli operatori prendono direttamente visione dei nominativi degli alunni di ogni classe;

- servizio agli utenti (i genitori, tramite iscrizione ad apposito programma, possono consultare i dati relativi al bambino);
  - rintracciabilità per la gestione del centro cottura;
- tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- tutti i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani così come le spese 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.

## TITOLO VI

### PERSONALE

#### ART. 24 PERSONALE

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, nonché il lavaggio delle stoviglie, dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente dell'appaltatore, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

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

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla produzione e allo sporzionamento dei pasti dovrà, prima dell'inizio del servizio, essere in possesso di corsi di formazione abilitanti la funzione attinente (corsi HACCP – Celiachia – L.R.T. n° 24/2003 – Regolamenti C.E. n° 852/2004 – n° 853/2004).

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale.

Il servizio nel refettorio, cioè porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti, riassetto e pulizia dei tavoli e gestione dei rifiuti per ogni turno di servizio, deve essere espletato da personale addetto alla porzionatura nella misura di un minimo di unità lavorative non inferiore a. 1 unità ogni 30/35 pasti e comunque almeno 1 unità per ogni Refettorio.

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

L'appaltatore, deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

- n. 2 Dietiste, in possesso di laurea triennale in dietistica, di cui una con almeno n° 5 anni nella ristorazione scolastica;

- n. 1 Responsabile Coordinatore del servizio, 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 del presente appalto. Il Responsabile è tenuto a mantenere un contatto continuo con gli addetti dell'Amministrazione Comunale, o da questa incaricati, per il controllo del servizio. Il responsabile coordinatore del servizio sarà la persona deputata dall'aggiudicatario a sovrintendere l'attività nel suo complesso. Il responsabile coordinatore, in collaborazione con le strutture preposte dall'aggiudicatario, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie. Il responsabile dovrà inoltre essere reperibile nei giorni feriali e prefestivi. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall'aggiudicatario, si intendono come presentate direttamente a quest'ultimo.
- n. 1 Responsabile di assistenza al cliente che curi la stazione appaltante e coordini il personale dell'aggiudicatario nelle scuole, con esperienza nel ruolo di almeno n.5 anni

In caso di assenza o impedimento del Responsabile coordinatore e del responsabile di assistenza al cliente (ferie, malattia, ecc.) l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altra persona in possesso degli stessi requisiti professionali.

L'appaltatore è tenuto, per tutta la durata del contratto, a garantire gli standard qualitativi previsti nell'offerta tecnica e nel presente capitolato.

L'aggiudicatario quindici giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale da impiegare, compreso il personale individuato per le eventuali sostituzioni, nel rispetto di quanto offerto in sede di gara. All'elenco dovranno essere allegati copia della documentazione comprovante i requisiti professionali posseduti dal suddetto personale e copia del contratto di lavoro, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio o inadatto sulla base delle qualifiche che lo stesso deve possedere, così come previsto dal presente capitolato e dall'offerta presentata in sede di gara.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva inoltre 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 comportamentale con gli utenti della refezione scolastica.

In tal senso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni lavorativi dalla segnalazione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione.

Ogni variazione di personale, comprese le eventuali sostituzioni che l'aggiudicatario sosterrà in corso di esecuzione dell'appalto, dovrà essere comunicata all'Amministrazione

affinché questa valuti il personale proposto ed eventualmente possa chiederne la sostituzione ai sensi di quanto sopra. In ogni caso, il nuovo personale proposto deve essere di pari qualifica e pari monte ore rispetto a quello da sostituire.

L'aggiudicatario è tenuto a informare l'Amministrazione su eventuali variazioni di personale in ordine ai nominativi, al numero degli addetti e relative qualifiche, fatta eccezione per le sostituzioni ordinarie (ferie, malattie etc.) per brevi periodi, comunque non superiori ai 15 gg. lavorativi.

L'appaltatore resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole sollevando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

### **ART. 25 VESTIARIO**

L'aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Pacchetto igiene) e di sicurezza (D.Lgs n.81/08) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa il nome ed il 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.

L'aggiudicatario deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o di sanificanti nebulizzanti.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per coloro che preparano diete speciali.

### **ART. 26 IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale addetto all'industria alimentare deve essere in regola con le prescrizioni della Regione Toscana ai sensi della L. n. 24 del 12/05/03 per l'esercizio delle attività.

### **ART. 27 IGIENE PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e 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 da utilizzare esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso, scarpe.

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

## **ART. 28 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

In caso di episodi infettivi l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa 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.

## **TITOLO XII**

### **CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

#### **ART. 29 DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

È facoltà dell'Amministrazione effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali.

Si prevedono tre tipi di controllo:

1. Controllo Tecnico-ispettivo da parte dei competenti Uffici dell'Amministrazione, al fine di verificare eventuali irregolarità o non conformità in relazione alle disposizioni del presente Capitolato o all'offerta presentata in sede di gara, nonché al fine di controllare la piena efficienza delle dotazioni a disposizione dell'aggiudicatario;
2. Controllo tecnico-ispettivo da parte di Azienda specializzata e figure professionali di fiducia dell'Amministrazione Comunale
3. Controllo sul servizio di refezione scolastica da parte della Commissione Mensa.

Gli Uffici dell'Amministrazione provvederanno a comunicare all'aggiudicatario il nominativo delle persone autorizzate a effettuare i controlli.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'aggiudicatario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno effettuati entro sette giorni senza onere aggiuntivo per l'ente.

Qualora le carenze fossero gravi e irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali previste nello schema di contratto e/o di risolvere il contratto.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali, fornendo altresì 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 fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

#### **ART. 30 ORGANI PREPOSTI AI CONTROLLI**



I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'Ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale e/o da Azienda specializzata e figure professionali di fiducia dell'Amministrazione Comunale.

I Tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione Comunale sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Impresa e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

Inoltre saranno previsti dei controlli da parte della Commissione Mensa Comunale. Nomina, compiti e funzioni della Commissione Mensa sono disciplinati dal relativo Regolamento Comunale, disponibile agli atti del Comune. I suddetti soggetti compiranno, anche individualmente, nell'orario di refezione il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo avverrà nel rispetto delle norme igienico sanitarie. I membri delle Commissioni Mensa potranno segnalare disservizi e irregolarità riscontrate all'Amministrazione Comunale o all'azienda ASL per quanto di competenza.

#### **ART. 31 TIPOLOGIA E MODALITA' DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALL'UFFICIO PREPOSTO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E/O DA AZIENDA SPECIALIZZATA E DA FIGURE PROFESSIONALI DI FIDUCIA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

I componenti gli organi di controllo devono essere in regola con le norme di cui al precedente art. n. 31 del presente capitolato; essi dovranno altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, guanti e maschera monouso.

I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea ed effettueranno i rilievi nei modi che riterranno più opportuni, sempre nel rispetto della normativa vigente.

Le quantità degli alimenti da prelevare di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nessuna richiesta economica potrà essere avanzata dall'aggiudicatario alla Amministrazione Comunale 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:

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

- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti
- modalità di trasporto
- controllo sui refettori e sulle modalità di distribuzione dei pasti
- 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 del comportamento degli addetti verso gli utenti
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti
- stato igienico -sanitario del personale addetto
- organizzazione del personale
- controllo dell'organico
- professionalità degli addetti
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio

#### B) *controlli analitici*

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

### **ART. 32 BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno dar luogo al "blocco delle derrate". In questo caso, i tecnici provvederanno a far custodire l'alimento in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale 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 Impresa dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Impresa verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui allo schema di contratto.

### **ART. 33 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in n.2 sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata, e riporli rispettivamente uno in cella refrigerata a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

### **ART. 34 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO**

Entro 10 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario deve essere in possesso:

- di un piano di autocontrollo HACCP documentato, basato sul controllo dei punti critici, da presentare in sede di gara;

- di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati;

Ad attestazione di quanto sopra il legale rappresentante accompagna ogni servizio con la "dichiarazione di conformità". L'aggiudicatario è obbligato a dare tempestiva comunicazione all'Ufficio Servizi Educativi del Comune di Grosseto di tutte le non conformità verificatesi, accompagnando ogni segnalazione con la descrizione della procedura di intervento atta a garantire il servizio che l'Impresa suggerisce di adottare.

La decisione finale sulla gestione delle non conformità deve avere l'avvallo dell'Amministrazione Comunale per essere attuata.

### **ART. 35 CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA IMPRESA APPALTATRICE**

L'Impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto controlli analitici come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire all'Ufficio competente del Comune di Grosseto.

### **ART. 36 – ALLEGATI**

Sono allegati al presente Capitolato tecnico (Capitolato) e ne costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato n. 1 - Elenco Terminali di consumo – Scuole
- Allegato n. 2 - Elenco dei menù: autunnale e primaverile
- Allegato n. 3 - Elenco dei prodotti e delle derrate alimentari