



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

**Settore Amministrazione Generale**  
**Servizio Pubblica Istruzione**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER L'AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI  
SAN FELICE CIRCEO**

**DURATA: CINQUE ANNI DAL 2024 AL 2029**  
**Anni scolastici di riferimento**



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Indice

## **DISPOSIZIONI GENERALI**

- Art. 01 - Oggetto dell'appalto
- Art. 02 – Caratteristiche del servizio
- Art. 03 – Dimensione presunta dell'utenza
- Art. 04 - Modalità generali espletamento servizio
- Art. 05 – Sede dei Servizi
- Art. 06 – Avvio, svolgimento del servizio e oneri connessi
- Art. 07 - Sopralluogo
- Art. 08 – Durata dell'appalto
- Art. 09 – Importo a base di gara
- Art. 10 – Revisione prezzi
- Art. 11 – Corrispettivi

## **PROCEDURA GENERALE PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

- Art. 12 – Messa a disposizione centro produzione pasti
- Art. 13 – Specifiche tecniche della gestione del servizio
- Art. 14 – Somministrazione dei pasti
- Art. 15 – Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 16 – Modalità di espletamento del servizio
- Art. 17 – Operazioni da effettuarsi prima e durante la distribuzione
- Art. 18 – Consegna e manutenzione strutture, attrezzature, macchinari ed arredi
- Art. 19 – Personale addetto
- Art. 20 - Organico
- Art. 21 – Direzione del servizio
- Art. 22 – Rispetto delle norme in materia di lavoro
- Art. 23 – Rispetto delle normative vigenti
- Art. 24 – Idoneità sanitaria
- Art. 25 – Sciopero e/o interruzione del servizio

## **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- Art. 26 – Tabelle merceologiche – prodotti biologici – tradizionali - convenzionali
- Art. 27 – Etichettatura delle derrate - Documentazione fiscale e di qualità delle forniture
- Art. 28 - Pianificazione degli approvvigionamenti delle derrate
- Art. 29 – Garanzie di qualità

## **MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

- Art. 30 - Articolazione dei menù nel rispetto della durata del servizio
- Art. 31 – Il menù ordinario
- Art. 32 – Menù dietetico temporaneo
- Art. 33 – Menù speciali



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

- Art. 34 – Modificazione del menù
- Art. 35 – Quantità e qualità degli alimenti
- Art. 36 – Variazione nella preparazione

#### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

- Art. 37 – Igiene della produzione
- Art. 38 – Misure minime per la prevenzione di infestazione

- Art. 39 – Conservazione delle derrate
- Art. 40 – Riciclo

#### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

- Art. 41 – Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti
- Art. 42 – Linea refrigerata
- Art. 43 - Condimenti
- Art. 44 – Trasporti e servizio di distribuzione

#### **PULIZIA ED IGIENE**

- Art. 45 – Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature di servizio
- Art. 46 – Servizi igienici e spogliatoi del personale
- Art. 47 – Detergenti e sanificanti
- Art. 48 – Interventi ordinari e straordinari
- Art. 49 – Rifiuti

#### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

- Art. 50 - Norme in materia di sicurezza e prevenzione

#### **CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

- Art. 51 – Vigilanza e controlli
- Art. 52 – Metodologia dei controlli
- Art. 53 – Non conformità delle derrate alimentari
- Art. 54 – Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.
- Art. 55 – Conservazione dei campioni

#### **SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI**

- Art. 56 - Penalità
- Art. 57 - Applicazione delle penalità

#### **STRUTTURE ATTREZZATURE ED ARREDI**



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.lt.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.lt.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Art. 58 – Consegna dei locali e delle attrezzature alla Ditta

Art. 59 – Interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e conseguenti a cause di forza maggiore

#### **ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Art. 60 – Obbligo di segnalazione

Art. 61 - Assicurazioni

Art. 62 - Cauzioni

Art. 63 – Risoluzione del contratto

Art. 64 – Domicilio dell'Appaltatore

Art. 65 – Cessione del contratto e sub appalto del servizio

Art. 66 – Spese inerenti il contratto

#### **NORME FINALI**

Art. 67 – Esecuzione del servizio in pendenza di stipula

Art. 68 – Controversie

Art. 69 – Trattamento dei dati personali

Art. 70 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 71 – Norma di rinvio

Art. 72 – Allegati



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

## DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente si configura quale affidamento di servizi secondo quanto disposto dall' art. 130 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

Il servizio ha ad oggetto:

- Servizio di ristorazione scolastica per 5 anni, dal 2024 al 2029, con fornitura di pasti con legume fresco-caldo, prodotto e confezionato presso il centro di cottura/preparazione messo a disposizione dalla Ditta che risulterà aggiudicataria con alimenti e prodotti di prima qualità.
- Il presente capitolato disciplina il servizio relativo alla preparazione e distribuzione di pasti (solo pranzo) secondo le tabelle allegate, distribuito agli alunni della Scuola dell'Infanzia del Comune di San Felice Circeo, la fornitura, ove prevista, di diete speciali e/o degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo.
- L'utenza è composta oltre che da alunni delle scuole anche da personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.
- Il servizio deve essere espletato dalla ditta che risulterà aggiudicataria, di seguito indicata come "Ditta", a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente capitolato.
- Gestione amministrativa del servizio mediante sistema informatico, comprendente tutte le fasi della gestione stessa, alla rendicontazione e fatturazione del costo a carico del Comune.

### Art. 2 Caratteristiche del servizio

I pasti forniti agli utenti della scuola di San Felice Circeo saranno preparati osservando rigorosamente le indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati Nazionali) predisposti dall'Istituto Nazionale della Nutrizione e secondo il Decreto 28/10/2021 del Ministero della Salute *"Definizione ed aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"*

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Rientra altresì nell'oggetto dell'appalto, la somministrazione dei tovaglioli ed alle tovagliette (che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) e quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche) necessarie per apparecchiare quotidianamente i tavoli nei giorni di effettuazione del servizio.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e a eventuali ulteriori successive modifiche e/o integrazioni.

L'azienda aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che 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.

Al servizio oggetto della presente procedura viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la Ditta concessionaria di darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi della Legge n.146/90.

In caso di interruzione di tutte o parte delle prestazioni indicate, qualsiasi ne sia la causa, ed ivi compreso lo sciopero delle maestranze, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato tale interruzione avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione della Ditta e ferme restando a carico della ditta medesima, tutte le responsabilità derivanti dall'avvenuta interruzione.

Resta inteso che, verificandosi dette ipotesi, il Comune assicurerà la continuità del servizio a spese, rischio e per conto della ditta aggiudicataria.

### **Art. 3 Dimensione presunta dell'utenza**

Sulla base del calcolo potenziale degli aventi diritto al pasto e tenuto conto delle assenze fisiologicamente riscontrate negli scorsi anni scolastici, risulta un numero di pasti complessivo di:

Utenti	n° pasti x un anno	n° pasti x cinque anni
Scuola Infanzia	16.000	80.000

Tale numero è comunque del tutto indicativo e pertanto **sarà liquidata soltanto la spesa per i pasti effettivamente erogati, senza garanzia di un numero minimo.** Inoltre le variazioni in più o in meno del numero dei pasti previsti non avranno rilevanza in ordine alla determinazione del corrispettivo onnicomprensivo per i singoli pasti giornalieri.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni inerente la frequenza o i giorni di esecuzione del servizio con la I.A.

### **Art. 4 Modalità generali espletamento servizio**

Nel rispetto delle prestazioni da erogare l'appaltatore organizzerà l'attività nel modo che riterrà più opportuno e conveniente. La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze, e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



### **Art. 5 Sede dei servizi**

Il Comune di San Felice Circeo, affida il servizio di ristorazione nelle mense scolastiche comunali, delle seguenti strutture:

- Scuola Infanzia “ M.Zei” - Via Foscolo;
- Scuola Infanzia S. Giuseppe – Loc. Borgo Montenero;

I locali da utilizzare come refettorio sono concessi in uso esclusivo alla Ditta, al momento dell'avvio dell'appalto, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, mediante apposito verbale di consegna, con la formula del comodato d'uso, ai fini della gestione dei servizi sopra indicati.

Il Comune si riserva di comunicare in tempi congrui eventuale individuazione temporanea e/o definitiva di nuove sedi scolastiche oggetto di espletamento del servizio.

### **Art. 6 Avvio, svolgimento del servizio e oneri connessi**

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto del presente capitolato presso le strutture Comunali e con l'acquisizione, da parte della Ditta concessionaria, di ogni autorizzazione igienico - sanitaria necessaria.

Alla scadenza del contratto l'eventuale sostituzione, rinnovo o implementazione di attrezzature, arredi e quant'altro fornito dalla Ditta, in sede di gara, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

### **Art. 7 Sopralluogo**

Al fine di poter partecipare alla gara, l'offerente ha l'obbligo di visitare, per il tramite del proprio legale rappresentante o di altro soggetto appositamente delegato, le due strutture sopra indicate, che sono destinate al Servizio di Refezione Scolastica.

Ciò sarà possibile esclusivamente previo appuntamento da richiedere al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, a mezzo e mail [aroda@comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:aroda@comune.sanfelicecirceo.lt.it);

Le visite potranno avvenire **entro e non oltre le ore 12,00 del sesto giorno antecedente scadenza delle offerte**;

Al termine della visita sarà rilasciato apposito certificato attestante l'assolvimento dell'obbligo da inserire obbligatoriamente nella documentazione di gara

### **Art. 8 Durata dell'appalto**

La durata dell'affidamento del servizio è stabilita in cinque anni (dal 2024 al 2029) con decorrenza presunta settembre 2024 e, comunque dall'aggiudicazione della gara, e scadenza fine anno scolastico anno 2029.

In tale periodo, la Ditta si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico, alle condizioni indicate nel presente capitolato in forma orientativa e nel rispetto del contratto che verrà stipulato a seguito dell'aggiudicazione della presente gara.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti

dall'Ente non dà diritto alla Ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

In caso di rinuncia alla aggiudicazione l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

In difetto dell'inizio del servizio, il Comune si riserva la facoltà di dichiarare decaduta all'aggiudicazione la Ditta concessionaria, incamerando l'intero ammontare della cauzione provvisoria o definitiva versata, senza alcuna formalità di procedura e con riserva danni, nonché di procedere con determinazione insindacabile, ampiamente discrezionale, all'aggiudicazione della concessione alla seconda ditta concorrente, attingendo nella graduatoria, ovvero nell'impossibilità all'indizione esperimento di nuova procedura di aggiudicazione.

### **Art. 9 Importo a base di gara**

L'importo a base di gara presunto del quinquennio è pari ad € **583.440,00** (cinquecentottantatremilaquattrocentoquaranta/00) Iva esclusa, per 5 anni (dal 2024 al 2029) con decorrenza presunta settembre 2024 e, comunque, dall'aggiudicazione della gara e scadenza fine anno scolastico anno 2029, tenendo conto altresì del periodo di proroga tecnica semestrale.

Il prezzo unitario complessivo del pasto, posto a base d'asta è di € **6.63 (sei/63) IVA esclusa**.

Tale prezzo unitario è stato determinato, sulla base degli indirizzi forniti dall'Amministrazione con D.G.C. n. 204 del 20/10/2023, ai fini del mantenimento degli standard di qualità finora raggiunti:

1) partendo dal valore unitario di aggiudicazione dell'appalto del servizio attualmente in corso, di € 5,17;

2) applicando la normativa di tutela della salute, D.Lgs.196/2021, che armonizza la normativa italiana con la direttiva UE 2019/984 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente (plastic free), in vigore dal 14 gennaio 2022; principi ripresi anche dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, che indicano non solo gli alimenti ed i requisiti igienici per le mense, ma anche l'impiego di stoviglie riutilizzabili o, laddove non fosse possibile, biodegradabili e compostabili.

Il valore unitario di cui al punto 1) è stato, pertanto, adeguato dell'incidenza della quota corrispondente, stabilita in € 0,52;

- il valore così determinato, ammontante ad € 5,69, è stato oggetto di rivalutazione Istat sulla base dell'ultimo indice pubblicato, relativo al mese di ottobre 2023, rispetto al termine iniziale di aggiudicazione.

### **Art. 10 Revisione prezzi**

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifica una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5 (cinque) per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80 (ottanta) per cento della variazione, in relazione alla prestazione da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT ai sensi dell'articolo 60, comma 3, lettera b) del D.Lgs. 36/2023.

### **Art. 11 Corrispettivi**





Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Il Comune corrisponderà l'intero prezzo unitario di aggiudicazione per i pasti consumati dagli alunni e dagli insegnanti, che per servizio sono tenuti all'orario continuato o prolungato e che saranno indicati ad inizio dell'anno scolastico alla Ditta dall'Ufficio comunale competente.

Il pagamento alla ditta aggiudicataria avverrà a fronte di presentazione di regolari fatture mensili, previamente verificate dall'ufficio competente, entro 30 giorni dalla presentazione delle stesse.

Le fatture dovranno riportare il numero dei pasti erogati nei plessi e nei diversi giorni del mese.

Resta inteso che nel prezzo dei pasti effettivamente erogati, s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso ed implicito al presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

L'amministrazione comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma re-stando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

L'amministrazione comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere - in tutto o in parte - i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma re-stando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

## PROCEDURA GENERALE PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

### **Art. 12 Messa a disposizione centro di produzione pasti.**

L'affidamento del servizio ed il pagamento del corrispettivo alla Ditta aggiudicataria avviene tenendo conto che l'Amministrazione Comunale non ha a disposizione le cucine nei plessi scolastici oggetto del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà preparare e confezionare i pasti in idonea struttura, precedentemente indicata in sede di gara dalla Ditta partecipante, per tutto il periodo di durata del servizio.

### **Art. 13 Specifiche tecniche della gestione del servizio**

Il Comune affida all'aggiudicataria l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione degli iscritti, prenotazione ed erogazione pasti, per le scuole dell'infanzia secondo le seguenti specifiche:

#### a) ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

L'acquisizione dei nominativi dei bambini usufruenti del servizio è a carico del Comune di San Felice Circeo.

#### b) PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La ditta si occuperà della rilevazione giornaliera delle presenze, utile, fra l'altro, alla preparazione del numero preciso di pasti e alla corretta fatturazione al Comune.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.lt.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.lt.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it)

In ogni caso deve essere garantita all'Ente la conoscenza mensile del numero dei pasti realmente erogati agli alunni ed adulti aventi diritto, con dettaglio giornaliero.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, la ditta deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

#### c) RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Il Comune organizza il servizio riscossione delle tariffe attraverso il nodo PagoPA nonché l'eventuale riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente.

In ogni caso resta tassativamente vietata la sospensione del servizio nei confronti di eventuali utenti in situazione di morosità.

#### **Art. 14 Somministrazione dei pasti**

La Ditta deve garantire la somministrazione dei pasti, di tutte le preparazioni e nelle quantità previste dalle tabelle grammature, a tutti gli utenti per i quali il pasto è stato prenotato.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale, con comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Il servizio sarà erogato con piatti a perdere, posate a perdere, bicchieri a perdere e tovagliette tipo self service e tovaglioli mono uso, di qualità tale da non deteriorarsi durante l'uso per la loro eccessiva sottigliezza o scarsa qualità. La Ditta, però, si impegna ad adeguarsi ad eventuali future normative, regionali o comunali, che prevedano disposizioni in merito all'utilizzo di tali materiali.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nel rispetto degli orari concordati con l'Autorità scolastica;

#### **Art. 15 Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il calendario scolastico tiene conto di n. 35 settimane, dalla settimana successiva dall'inizio dell'anno scolastico fino alla seconda settimana, compresa, del mese di giugno al netto delle festività ministeriali e quelle deliberate dal Consiglio d'Istituto.

Le somministrazioni oggetto dell'appalto saranno effettuate nel periodo suddetto, ad esclusione di tutte le festività contemplate nel calendario scolastico, nonché di tutti i giorni in cui detta somministrazione non potrà essere effettuata per causa di forza maggiore, fatte salve le decisioni dell'Amministrazione Comunale o dell'Autorità Scolastica di posticipare l'inizio o di anticipare la fine rispetto alle date stabilite in precedenza.

L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi della scuola non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice.

#### **Art. 16 Modalità di espletamento del servizio**

Nello specifico la Ditta dovrà:



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

- Provvedere a sue spese all'approvvigionamento dei generi alimentari necessari alla confezionamento dei pasti, delle bevande etc.;
- Provvedere all'acquisto e alla tenuta del materiale di consumo quali salviette, piatti, bicchieri, tovagliati a perdere (oppure in coccio);
- Provvedere all'acquisto e alla tenuta del materiale ed i mezzi di pulizia all'uopo occorrenti compresi sacchi e contenitori per riporre i rifiuti;
- Preparare i pasti, giornalmente nel proprio centro di cottura, trasportare giornalmente i citati pasti presso i locali messi a disposizione per il servizio di refezione e provvedere alla somministrazione agli utenti;
- I rifiuti della mensa dovranno essere smaltiti in modo da favorire il riciclaggio delle materie plastiche ed il compostaggio dei rifiuti organici anche attraverso accordi con ditte specializzate ed aziende agricole;
- Provvedere alla preparazione, al riordino e alla pulizia dei tavoli e dei refettori ed al conseguente sporzionamento dei pasti;
- Preparare eventuali diete particolari su segnalazione del Medico Curante, avallata dal competente Servizio Sanitario Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, etc;
- Preparare eventuali diete particolari su richiesta dell'utente per specifici credo religiosi;
- Preparare eventuali "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta specifica dal Medico Curante, entro le ore 9.30 dello stesso giorno;
- Osservare scrupolosamente l'orario di preparazione e relativa distribuzione dei pasti secondo le indicazioni delle Autorità Scolastiche locali e/o del Comune;
- Porre scrupolosa attenzione a che i pasti corrispondano alle indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati Nazionali) predisposti dall'Istituto Nazionale della Nutrizione;
- Compete alla Ditta Concessionaria il riordino, la pulizia e sanificazione giornaliera dei refettori e dei locali usati per la distribuzione dei pasti;
- Operare nel pieno rispetto delle norme vigenti ottemperando in particolare a quanto previsto dalle norme nazionali e comunitarie concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

#### **Art. 17 Operazioni da effettuarsi prima e durante la distribuzione**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, sarà svolto dal personale alle dipendenze della ditta.

Per la distribuzione dei pasti, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- Il vestiario deve essere pulito e su di esso va apposto il cartellino di identificazione dell'addetto;
- I capelli devono essere raccolti e contenuti nel copricapo;
- Le mani devono essere accuratamente lavate e pulite, senza anelli e braccialetti, orologi, senza smalto per unghie, le quali devono essere sempre corte;
- Si devono indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura dei secondi piatti), durante la distribuzione, dovranno indossare scarpe antinfortunistiche e indumenti protettivi da mettere per ogni operazione a rischio, ai sensi del D.Lgvo n. 81/08 e s.m.i.;



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

- La Ditta dovrà garantire, la disponibilità di tutto il materiale suddetto e dovrà assicurare il ricambio, se necessario, anche nel corso di un turno lavorativo;
- Le superfici dei tavoli devono essere pulite ed igienizzate con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura. Si deve apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, e le bottiglie dell'acqua;
- Il pane dovrà essere distribuito confezionato monodose, imbustato in appositi sacchetti traforati, trasparenti, di materiale biodegradabile definiti per alimenti e con stampigliatura della data e ora di produzione; il pane deve essere posto in cestini, non deve essere riposto sui tavoli e così la frutta, salvo modalità diverse, che si rendessero necessarie, per una migliore organizzazione del servizio;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) e tutto l'eventuale altro materiale utilizzato deve essere conservato, con la massima cura e con il necessario ordine, sempre richiuso nelle apposite confezioni, negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- I contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, devono essere sempre ben pulite;
- Le posate dovranno essere chiuse in appositi sacchetti sigillati di materiale definito "per alimenti", abbastanza robuste da non spezzarsi con il corretto uso o fendersi in presenza delle pietanze calde;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili appropriati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali del commensale;
- La frutta deve essere servita già lavata, secondo la grammatura stabilita e secondo i pasti precedentemente ordinati;
- La ditta dovrà inoltre fornire i sacchi di plastica per lo smaltimento dei rifiuti e i detersivi, prodotti, materiali e beni strumentali occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia;
- La ditta s'impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo la normativa vigente sul territorio;
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature per la distribuzione delle pietanze, devono iniziare subito dopo che i commensali hanno lasciato tali locali o in assenza di commensali allo scadere dell'orario del servizio di distribuzione pasti;
- Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione di tutti i locali, compresi quelli in cui si effettua la sola distribuzione, sono a totale carico della ditta.

### **Art. 18 Consegna e manutenzione strutture, attrezzature, macchinari ed arredi**

La Ditta concessionaria dovrà garantire la consegna dei pasti mediante appositi veicoli adeguati al trasporto dei pasti ai sensi di legge e avrà cura che tali pasti arrivino per l'orario programmato per la loro consumazione;

La Ditta concessionaria si avvarrà delle attrezzature e dei locali di cui sono fornite le scuole per il servizio di refezione scolastica.

L'entrata in possesso da parte della ditta dei locali, delle attrezzature sarà oggetto del "verbale di inventario e consegna" che sarà redatto in contraddittorio tra le parti e sottoscritto prima dell'avvio del servizio.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e in esso la ditta avrà dichiarato di aver visionato ed accettato per numero e qualità le attrezzature di cui sopra.

Durante il periodo di gestione la ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, (se non offerti in sede di gara).

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle suddette attrezzature è a carico della Ditta concessionaria.

Ciò per tutta la durata della concessione compreso il primo intervento precedente l'attivazione del servizio. Il piano delle manutenzioni è previsto come specifico allegato all'offerta tecnica e oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice.

Qualora la Ditta volesse mettere a disposizione, oltre l'offerta formulata in fase di gara, particolari attrezzature e/o macchinari che giudichi migliorativi del servizio, lo farà senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà sua cura custodirli e provvedere alla manutenzione.

In qualunque momento, su richiesta dell'Ente, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la ditta sopprimerà eventualmente alla necessaria riparazione delle attrezzature, entro i successivi 15 giorni dal riscontro; in caso di necessaria ed urgente riparazione, deve essere assicurata la momentanea sostituzione delle attrezzature, onde permettere così il regolare svolgimento del servizio;

Alla scadenza del contratto, la ditta si impegna a riconsegnare al Comune tutti i beni riportati nel verbale di consegna e i beni ed attrezzature offerti in sede di gara d'appalto, nello stato e quantità risultanti all'atto di consegna. Detti impianti ed attrezzature dovranno essere consegnate in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, fatto salvo il normale deterioramento dei medesimi a seguito di un corretto utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture ed arredi questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta.

### **Art. 19 Personale addetto**

Per lo svolgimento del servizio la ditta si avvarrà di proprio personale (che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità), con qualifica professionale atta a garantire il regolare ed ottimale svolgimento del servizio di cui trattasi.

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale dovrà mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

Il personale ha l'obbligo di segnalare subito agli organi competenti le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio.

In relazione allo specifico oggetto del servizio del presente appalto, la continuità dello stesso è considerata un valore, nel rispetto di tutte le norme e disposizioni vigenti.

A tal fine, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) delle cooperative del settore



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)





Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL suindicato.

L'impegno è da annoverare tra gli obblighi contrattuali specifici che gravano sull'appaltatore.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'aggiudicatario del contratto si impegna a assicurare che una quota pari ad almeno il 30% degli addetti impiegati o di nuova assunzione necessari per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, sia destinata all'occupazione giovanile, all'occupazione femminile e all'inclusione lavorativa delle persone disabili per non meno di 10 h settimanali

#### **Art. 20 Organico**

Il concessionario dovrà presentare al Comune, all'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio stesso, e si impegna a comunicare tempestivamente tutte le variazioni che dovessero verificarsi in corso di esecuzione del contratto.

La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata al Comune con frequenza annuale.

#### **Art. 21 Direzione del servizio**

La ditta dovrà affidare la Direzione del Servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un "Responsabile del Servizio" con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e proveniente da esperienze di eguale mansione in altri servizi simili a quello in oggetto del presente capitolato.

Il Responsabile del Servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune di San Felice Circeo al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o inadempimento del Responsabile (ferie, malattie o altro motivo), la ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra unità di personale idonea.

#### **Art. 22 Rispetto delle norme in materia di lavoro**

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria, applicabile nella



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



località. La Ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse. La mancata produzione della prescritta documentazione nei termini anzidetti e/o l'esito negativo dell'esame della medesima documentazione, comporterà la revoca dell'aggiudicazione dell'appalto e il contestuale incameramento della cauzione provvisoria.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva di procedere nei modi legge. Per l'Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva e retributiva dell'esecutore si rimanda agli artt. 4 e 5 del DPR n. 207/2010.

È obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel D.lgs. n. 81/2008 T.U. in materia di tutela e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente alla S.A. tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Parimenti la ditta appaltatrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

In considerazione di quanto previsto nei precedenti articoli, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, al Comune.

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso la S.A. e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente appalto.

### **Art. 23 Rispetto delle normative vigenti**

La Ditta dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione Comunale dovrà intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta e i suoi dipendenti.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza, in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

### **Art. 24 Idoneità sanitaria**

Tutto il personale dovrà essere riconosciuto idoneo allo svolgimento della mansione preposta e sottoposto alle visite mediche periodiche obbligatorie.

#### **Art. 25 Sciopero e/o interruzione del servizio**

La ditta si obbliga a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge “sull’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali”, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia della predetta legge.

L’impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all’amministrazione per la mancata prestazione.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura dei cestini.

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Art. 26 Tabelle merceologiche - prodotti biologici - tradizionali - convenzionali.**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche indicate nell’all. C “Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari” che sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di San Felice Circeo.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte della S.A..

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito dalle normative vigenti, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce requisito imprescindibile. È compito dell’appaltatore mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all’appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

La società appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D.Lvo 26 maggio 1997/155 e s.m.i. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il centro cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Sono tassativamente vietati i cibi precotti, nè potranno essere utilizzati generi congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) e per il pesce che potranno anche essere congelate o surgelate.

È comunque tassativamente vietato l’uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, secondo quanto previsto dalla legge del 6/4/2000 n.53.

Il Comune, conformemente a quanto previsto dalla Legge finanziaria n.488 del 23/12/1999 e alle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”, richiede l’impiego di



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP; IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti specificatamente richiesti, nel periodo del contratto, oltre a quelli dichiarati in sede di offerta sono:

- Frutta (da scegliersi tra: mela, pera, arancia, mandarini, banana, kiwi, fragole, uva, albicocche);
- Verdure (da scegliersi tra. Insalata, carote, patate);
- Pasta di grano duro;
- Riso arborio;
- Olio extravergine d'oliva;
- Latte
- Polpa o passata di pomodoro.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti non biologici. Il controllo del rispetto della fornitura di alimenti biologici (indicati nel presente articolo e offerti in aggiunta dalla ditta in sede di gara) è sempre esperibile dalla stazione appaltante, che, ove rilevi gravi irregolarità, può irrogare sanzioni e penalità proporzionali all'inadempimento.

L'appaltatore dovrà dare priorità ai prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti, produzioni più prossime territorialmente, secondo le modalità di approvvigionamento descritte nel progetto organizzativo offerto in sede di gara.

#### **Art. 27 Etichettatura delle derrate - Documentazione fiscale e di qualità delle forniture**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato.

Non sono ammesse derrate nel magazzino o cibi nelle celle di conservazione senza etichetta o con etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'Amministrazione comunale in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.lgs. n. 155/97 s.m.i.;
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

#### **Art. 28 Pianificazione degli approvvigionamenti delle derrate**



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.lt.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.lt.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Le derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti devono essere approvvigionate dalla ditta osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dalla ditta lo stesso giorno del consumo;
- salumi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta nei cinque giorni precedenti;
- latticini e formaggio: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta nei tre giorni precedenti;
- uova: dovranno essere somministrate all'utenza solo quelle acquistate dalla ditta nei cinque giorni precedenti, anche se uova pastorizzate;
- alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta da non più di dieci giorni;
- frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dalla ditta nei due giorni precedenti;
- carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata nei due giorni precedenti.

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;

È tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ri-congelazione. È altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti - qualora previsti - al termine della cottura.

Tutte le derrate alimentari, ivi incluse quelle a lunga conservazione, utilizzate dalla ditta nel confezionamento dei pasti e della gastronomia, al momento della stessa, non dovranno aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che la ditta nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame fresco-caldo.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)

Resta inteso che la tipologia delle derrate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione Comunale intenderà attuare sul menu in uso.

### **Art. 29 Garanzie di qualità**

La ditta dovrà provvedere a disporre in proprio controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e dovrà avvalersi di fornitori in grado di poter offrire sufficienti garanzie sulla genuinità e salubrità delle materie prime.

L'impresa deve acquisire da fornitori e trasmettere alla stazione appaltante le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche. I prodotti di cui all'art.59 della legge 488/99 devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica-Regime di controllo Cee". Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura Biologica certificati ai sensi del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare.

I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il centro di cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

L'I.A. è la sola responsabile della qualità degli alimenti e dei pasti.

## **MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

### **Art. 30 Articolazione dei menù – nel rispetto della durata del servizio.**

Il pasto a scuola, rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi, e garantisce circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN.

In particolare, il servizio di ristorazione scolastica deve:

- differenziare per quanto possibile le porzioni in relazione all'effettiva età del commensale;
- proporre anche piatti "unici" (cereali e legumi, patate e carne, cereali e pesce con contorno e frutta) e non solo pasti divisi nelle portate principali (primo, secondo, contorno, frutta);
- incentivare il consumo di ortaggi (verdura), meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi piatti, crudi e/o da sgranocchiare come "entrée" o tra le due portate principali;
- incentivare il consumo di legumi, in particolare come parte di un piatto unico;
- incentivare il consumo di frutta fresca come snack a merenda (mattutina e pomeridiana);
- consentire agli alunni l'espressione dei propri "gusti" in relazione ai condimenti, evitando rigidità nel proporre spezie o aromi eventualmente non graditi;





Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

- far ricorso all'olio d'oliva, preferibilmente extra-vergine, quale condimento e nelle preparazioni culinarie;
- contingentare l'uso del sale, preferendo comunque quello iodato;
- evitare il "bis" dei primi e secondi piatti, con un adeguata formazione del personale mensa e degli insegnanti che accompagnano gli alunni alla mensa;
- fornire pasti che tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali e della stagionalità con rotazione dei menu su base mensile;
- prevedere la possibilità di pasti specifici per determinate condizioni cliniche (allergie/intolleranze) o esigenze etiche/culturali/religiose;
- prevedere un minimo di alternative/varianti ai vari piatti con equivalenti caratteristiche nutrizionali.

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente il 1° novembre e termina il 30 marzo. Il menù estivo inizia il 1° aprile e termina il 30 ottobre.

Il Comune si riserva di modificare, anche su sollecitazione della Commissione Mensa dei genitori, non più di due volte nel corso dell'anno scolastico, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o mezzi da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione, nel corso della giornata precedente, all'Amministrazione Comunale.

Non saranno ammesse più di tre variazioni mensili del menù giornaliero stabilito. Ogni eccesso potrà essere sanzionato dalla Stazione appaltante.

### **Art. 31 Menù ordinario**

Il Menù ordinario si compone di:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta o un dessert ;
- acqua minerale naturale in confezione da cl. 50 a bambino.

L'Amministrazione Comunale inoltre, potrà richiedere alla ditta la fornitura, di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari monoporzione di pasti. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere accordate in caso di sciopero ed altre emergenze.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente al D.Lgs. n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni ed ai relativi decreti applicativi.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)





Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

### **Art. 32 Menù dietetico temporaneo**

La ditta si impegna alla predisposizione dei menù in bianco previa richiesta degli utenti, con certificazione medica fatta richiesta dal Medico Curante, entro le ore 9.30 dello stesso giorno;

Le diete in bianco sono costituite:

- da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano o minestrina in olio vegetale;
- da una verdura (fresca o cotta);
- da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) cotta ai ferri, oppure prosciutto crudo e/o cotto, oppure da parmigiano reggiano, oppure da pesce cotto a vapore o lessato;
- pane;
- acqua;
- frutta.

Tale menù conserva la medesima struttura del menù di cui agli articoli precedenti, oppure possono essere utilizzate altre pietanze, che verranno concordate con l'Ente.

I pasti previsti dai menù in bianco devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Il menù dietetico temporaneo può essere richiesto su semplice ordinazione in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di 5 giorni consecutivi sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola e/o della ditta appaltatrice.

Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche specialistiche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

### **Art. 33 Menù speciali**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute (intolleranze, allergie, patologie particolari) la ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi.

La ditta su presentazione di certificato medico specialistico avvallato dal competente Servizio Sanitario Pubblico, con validità annuale, in presenza di allergie o patologie, deve approntare diete speciali per diversi utenti.

I certificati non devono indicare le diete in modo generico ma prescrivere dettagliatamente gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo-sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

### **Menù dietetico per motivi etico-religiosi**



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.lt.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.lt.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it)

L'A.C. dietro presentazione di autocertificazioni per regimi personalizzati richiesti per motivazioni etico-religiose, stabilisce le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo.

**Per gli utenti celiaci**, alle stesse condizioni economiche, dovranno essere confezionati gli stessi pasti previsti nel menù del giorno, preparati con derrate che non contengano glutine.

Per gli utenti vegetariani verranno comunicate le necessarie variazioni in alternativa alla carne. Anche la strumentazione utilizzata per la preparazione di pasti per patologie che non tollerano contaminazioni, dovrà essere differenziata.

#### **Art. 34 Modificazione del menù**

La modificazione del menù deve essere concordata con l'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale di concerto con il competente Servizio Sanitario Pubblico.

Il verbale degli incontri e delle risoluzioni e il menù modificato scaturente dall'accordo e sottoscritto dalle parti, autorizzerà la sua adozione da parte della ditta.

In tali casi la ditta adotta la modificazione concordata con l'Amministrazione Comunale purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, il menù subirà le modificazioni necessarie.

#### **Art. 35 Quantità e qualità degli alimenti**

Le quantità di ingredienti per realizzare le pietanze, sono quelle previste dalle tabelle grammature, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di pesi allo scongelamento, in linea con la normativa e le indicazioni delle istituzioni sanitarie preposte.

Tutte le preparazioni alimentari da distribuire, qualora debbano essere conservate perché preparate in anticipo rispetto al consumo (es. uova sode, arrostiti di carne, formaggi, salumi ecc.) devono essere protette da un contenitore chiuso (confezione originale, pellicola per alimenti, contenitori di acciaio inox o di vetro con coperchio ecc.) e riportare in etichetta le caratteristiche del prodotto e la data di preparazione e/o cottura.

I generi alimentari utilizzati nel confezionamento delle pietanze devono essere di prima scelta e di produzione delle maggiori ditte nazionali ed in perfetto stato di conservazione.

Sono tassativamente esclusi i cibi precotti.

E' altresì vietato l'uso di qualsiasi tipo di carne surgelata. E' ammesso l'utilizzo di tagli di carne refrigerata (di provenienza nazionale) confezionati sottovuoto.

E' consentito l'utilizzo di alimenti surgelati quali i minestrone di verdura, i legumi, i fagiolini, i carciofi, gli spinaci, soprattutto nel periodo fuori stagione.

#### **Art. 36 Variazione nella preparazione**

Qualora la ditta intendesse predisporre variazioni nella preparazione per migliorare la riuscita di un piatto, deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione Comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

La Ditta deve inoltre dimostrare che il piatto proposto è di equivalente valore nutrizionale ed economico.

## **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 37 Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle norme vigenti nazionali e comunitarie.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rimanda alla normativa in vigore fino alla scadenza del contratto.

Nei locali cucina dove avverrà la cottura dovrà essere presente adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti.

Le linee del processo di lavorazione e produzione dei pasti dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

### **Art. 38 Misure minime per la prevenzione di infestazioni**

La ditta deve attenersi alle seguenti disposizioni:

- la protezione delle derrate e degli alimenti cotti e crudi da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- per la cottura dei pasti dovranno essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

### **Art. 39 Conservazione delle derrate**

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle seguenti modalità operative:

- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad una altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate).
- E' vietato sottoporre gli alimenti cotti a successivi cicli di riscaldamento e raffreddamento;
- E' proibito fumare nei locali adibiti al servizio.
- Nei frigoriferi è bene individuare aree separate da destinare a ciascuna tipologia di alimento (crudi, pronti al consumo, etc.).

L'imballaggio deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i;

Al fine del presente articolo si intendono richiamate tutte le normative nazionali ed europee relative ai requisiti e al riutilizzo degli imballaggi, specificando che si intendono privilegiati gli imballaggi in cartone costituiti almeno del 90% di materiale riciclato mentre se in plastica almeno del 60%;

#### **Art. 40 Riciclo**

È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata;

Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

L'Impresa, pertanto, in conformità alla Legge 166/2016, dovrà predisporre strategie di prevenzione e riduzione degli sprechi connessi alla somministrazione degli alimenti e prevedere la cessione gratuita delle eccedenze alimentari, non somministrate, per il consumo umano, attuando percorsi ed accordi con organismi del terzo settore per la costruzione di un processo di solidarietà sociale. Il piano per la gestione delle eccedenze sarà esplicitato nelle sue modalità e tempistiche in sede progettuale.

Per quanto riguarda invece il cibo servito non consumato si chiede che venga fornito un piano di riutilizzo e destinazione, esplicitandone le modalità e la tempistica in sede progettuale.

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 41 Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti**

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

- tutti i prodotti surgelati o congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero;
- la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata dell'utilizzo e/o cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la preparazione ed il successivo consumo;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, e conservate in contenitori chiusi ermeticamente in frigorifero;

#### **Art. 42 Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura, limitatamente ai prodotti carnei (arrostiti, roast-beef, lessi, brasati), purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservanti in frigoriferi a temperatura compresa tra +1° C e +4° C .

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni di impasti e farciture a meno che non siano immediatamente utilizzate per preparazioni in legume fresco-caldo.

#### **Art. 43 Condimenti**

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Grana padano e/o Parmigiano Reggiano. E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge n. 125/1954 e D.P.R n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali. Potranno essere usati prodotti particolari e regionali di prima scelta solo per quei piatti per i quali sono previsti.

Per tutte le preparazioni, crude e cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge.

#### **Art. 44 Trasporti e servizio di distribuzione**

I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali. Devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari e per i surgelati. L'Impresa utilizzerà automezzi di classe ecologica a basso impatto ambientale di tipo: classe Euro 6 o elettrici e/o vetture ibride. Il vano di carico dei mezzi adibiti al trasporto degli alimenti dovrà essere separato dal vano guida. L'Impresa dovrà dimostrare di essere in possesso di automezzi di riserva muniti delle stesse caratteristiche.

Le attrezzature per l'eventuale veicolazione, trasporto e conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alle prescrizioni di legge e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65° e 70° C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi che deve essere compresa tra 4°C e 8°C. L'Impresa, una volta preparati i pasti, dovrà consegnarli a ciascuna delle scuole indicate, negli orari e secondo le modalità in uso per ciascuna scuola, avendo cura che la distribuzione dei pasti avvenga in un tempo minimo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Fra il termine del confezionamento dei pasti e la consegna alle singole scuole non potrà intercorrere un periodo di tempo superiore a 30 minuti. e la consegna presso i vari refettori non deve avvenire prima dei 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione scolastica.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. E' a completo carico del soggetto appaltatore l'acquisto e la messa in uso di detto materiale.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.lt.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.lt.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it)





Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia per consegnarla a sua volta agli uffici competenti comunali.

Per il trasporto di detti contenitori dovranno essere utilizzati automezzi adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Gli stessi automezzi dovranno essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

L'Impresa deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

## **PULIZIA ED IGIENE**

### **Art. 45 Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature di servizio.**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le norme contenute nel Manuale di Autocontrollo per l'igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011. In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

### **Art. 46 Servizi igienici e spogliatoi del personale**

I servizi igienici e gli spogliatoi del personale dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadietti.

Nei servizi igienici deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispenser di carta per asciugamani.

### **Art. 47 Detergenti e sanificanti**

I prodotti e sanificanti dovranno essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e dovranno essere rispondenti alle normative vigenti in materia di biodegradabilità, dosaggi ed etichettatura.

I detergenti dovranno essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice e nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detergenti e altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

### **Art. 48 Interventi ordinari e straordinari**

Oltre alle pulizie ordinarie e qualora si renda necessario, la Ditta concessionaria dovrà effettuare interventi straordinari di disinfestazione dei locali destinati alla refezione scolastica.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)





Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

#### **Art. 49 Rifiuti**

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio ma conferiti direttamente nei punti di raccolta.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto.

L'Impresa dovrà conferire al servizio preposto comunale o alla ditta incaricata dal comune, oli e grassi animali e vegetali esausti, nonché i residui della cottura, trattati come rifiuti speciali ai sensi della L. 915/62 e ss.mm.ii. Eventuali costi aggiuntivi per tale smaltimento sono a carico dell'Impresa.

### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

#### **Art. 50 Norme in materia di sicurezza e prevenzione**

L'Impresa si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D.lgs 81/08 e ss.mm.ii., in particolare per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

In particolare l'Impresa si impegna a:

- Predisporre e consegnare in copia al Comune, prima della stipula del contratto, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori;
- Attuare le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- Formare ed informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività dei lavoratori;



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

- Fornire al proprio personale vestiario, calzature, dispositivi di protezione individuali (quanti monouso, paragrembi, cuffie, armadietti a doppio scomparto per gli indumenti da lavoro e quant'altro eventualmente necessario);
- Fornire al proprio personale tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità e l'indicazione del datore di lavoro;

Il Comune si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto della normativa e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno i principi minimi di sicurezza stabiliti dalla vigente normativa in materia.

## CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

### Art. 51 Vigilanza e controlli

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati. Il personale della ditta non dovrà interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Il Comune potrà attivare — nel corso dell'appalto — forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione — a proprie spese — di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nell'ipotesi di cui sopra la ditta, previa comunicazione formale da parte del Comune, dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

a. **Controllo tecnico-ispettivo** svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Amministrazione comunale e comprendente:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

- il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

In tale tipo di controllo rientra anche la visita ai centri di cottura.

L'Amministrazione comunale può richiedere in qualunque momento la documentazione idonea a dimostrare la provenienza delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti;

b. **Controllo igienico-sanitario** svolto dai competenti organi di controllo (Azienda Sanitaria Locale e NAS) relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate utilizzate ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dall'Impresa aggiudicataria.

c. **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti delle Commissioni mensa presso ogni singola struttura scolastica servita;

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo e la ditta dovrà dare giustificazioni scritte e documentate entro dieci giorni dal ricevimento delle stesse.

Alle eventuali prescrizioni la Ditta dovrà uniformarsi entro tre giorni.

### **Art. 52 Metodologia dei controlli**

Per quanto riguarda la refezione scolastica, possono esercitare controlli, previa intesa tra il Comune e la Ditta, i componenti della Commissione Mensa.

I nominativi dei Componenti della Commissione Mensa saranno comunicati alla Ditta entro il mese di novembre di ogni anno scolastico.

I controlli possono essere effettuati nelle seguenti forme:

- A. di sopralluogo presso i centri di cottura, i terminali di cucina e i locali distribuzione dei pasti, esclusivamente finalizzato a prendere visione delle modalità di lavoro; in tal caso la Ditta dovrà fornire ai componenti la commissione mensa camici monouso, mascherine e cuffie durante lo svolgimento del sopralluogo;
- B. di partecipazione al consumo del pasto, a titolo gratuito, presso le mense dei servizi scolastici, ai fini della valutazione della gradibilità / appetibilità dei piatti e degli alimenti in genere, nonché quantità e qualità degli alimenti.

Sono ammessi al consumo del pasto, in sede di controllo, non più di tre rappresentanti per volta, per non più di tre volte nell'anno, per ogni mensa scolastica.

Nel caso siano rilevate significative criticità, possono essere consentiti ulteriori controlli, previa intesa con il Comune e la Ditta, fino a un massimo di sei controlli nell'anno.

I pasti consumati dai rappresentanti in sede di controllo sono forniti dalla Ditta a titolo gratuito, senza alcun addebito al Comune.

Dei risultati dei controlli, sia nella forma del sopralluogo che nella forma del consumo del pasto, il rappresentante-referente designato dalla Commissione Mensa redige sintetico verbale da trasmettere al Comune.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Ai fini del controllo igienico-sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio individuato dalla ditta, analisi microbiologiche su campioni che verranno indicati dall'amministrazione comunale.

La scelta del campione e del momento del prelievo per la campionatura per l'analisi e verifica, può avvenire in qualsiasi momento su semplice richiesta del Comune, anche su sollecitazione della commissione mensa.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica».

Con le stesse modalità il Comune disporrà l'esecuzione — su derrate e prodotti alimentari scelti a insindacabile giudizio della stazione appaltante — di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici. Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente o ai valori indicati dall'impresa in sede di offerta.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 56, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

### **Art. 53 Non conformità delle derrate alimentari**

Le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate al centro di cottura si distinguono in:

#### **non conformità non grave**

Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato e corrispondono al mancato rispetto degli stessi nonché al mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.

#### **non conformità grave**

Impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico-sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, etc.;
- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, il magazziniere provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità non grave non dà luogo ad applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto dall'impresa appaltatrice per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione del pasto secondo il menu del giorno.

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menu e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente il Comune indicando le merci che non è possibile fornire, le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.

In tali casi eccezionali il Comune potrà pretendere che l'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi al-legati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

#### **Art. 54 Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.**

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente concernente l'igiene dei prodotti alimentari. La ditta dovrà individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la ditta dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finito, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta dovrà fornire a richiesta del Comune copia dei referti di analisi microbiologiche e chimico fisiche, nonché ricerca di residui antiparassitari sulle materie prime utilizzate e sul pasto confezionato.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno comunque essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso le cucine, per gli incaricati dei controlli ufficiali.

Il piano di autocontrollo da presentare, in allegato all'offerta, dovrà corrispondere a quello attuato durante la gestione del servizio.







Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

Nel caso in cui il piano d'autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con gli uffici preposti dall'Amministrazione Comunale adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La Ditta si farà carico di osservare le disposizioni previste dalla normativa vigente; dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale. Ricadranno pertanto sulla Ditta tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre norme specifiche del settore alimentare.

Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di San Felice Circeo, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

#### **Art. 55 Conservazione dei campioni**

Compete in ogni caso alla ASL il servizio igienico-sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio. A tale scopo ed anche al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà prelevare 100 g. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° e 4°. I campioni andranno conservati per 72 ore successive alla distribuzione.

### **SANZIONI PER EVENTUALI INDEMPIMENTI**

#### **Art. 56 Penalità**

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

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, risultanti dal rapporto dei competenti uffici od organismi comunali o da fondati reclami dell'utenza, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare le seguenti sanzioni:

<b>SANZIONE-% imp.imponibile aggiudicazione</b>	<b>TIPO DI VIOLAZIONE</b>
<b>0,50</b>	<b>per ogni difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di menù dietetici e speciali</b>
<b>0,25</b>	<b>per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle dietetiche e nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;</b>







Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

0,25	per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero o menù alternativi non autorizzata dall'Amministrazione comunale;
0,30	per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti;
0,30	per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
0,25	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
0,50	per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;
0,50	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate;
0,80	per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi;
0,25	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori delle scuole;
0,25	per ritardo superiore ai 20 minuti non giustificato nell'orario di consegna dei pasti ai punti di distribuzione
0,25	per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
0,25	per ogni mancato rispetto dei tempi e/o delle temperature previste nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti;
0,30	per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
0,25	per ogni rilevazione di inadeguatezza di una o più attrezzature alla capacità produttiva o sotto l'aspetto igienico-sanitario, alla quale non è seguito un intervento di adeguamento;
0,50	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP, ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale;
0,30	per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto e per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei CCNL ;
0,25	per la mancata sostituzione del personale addetto ai centri di cottura, ai centri di distribuzione al trasporto pasti e ad ogni altra mansione in appalto nei tempi previsti dal presente capitolato;
0,25	per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei punti di distribuzione;



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

0,10	<b>per comportamenti degli operatori inadeguati nei confronti dell'utenza o caratterizzati da imperizia o negligenza</b>
0,10	<b>per ogni mancato rispetto delle disposizioni nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione in materia di raccolta differenziata;</b>
0,10	<b>per giorno di inadempimento da formale richiesta dell'ufficio comunale competente di provvedere alla mancata attuazione nei tempi previsti di quanto previsto dal presente capitolato e offerta dall'Impresa in sede di gara;</b>
1,00	<b>qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni, l'amministrazione comunale può revocare il contratto oppure applicare la sanzione di fianco indicata;</b>

#### **Art. 57 Applicazione delle penalità**

L'applicazione delle penalità sarà di competenza del Comune di San Felice Circeo, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta avrà la facoltà di presentare la propria controdeduzione entro dieci giorni dal ricevimento della contestazione.

Ogni atto o provvedimento del Comune riferibile alla presente concessione sarà comunicato alla Ditta a mezzo P.E.C.

L'Amministrazione comunale, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, graderà l'entità della penalità da applicare, potendo giungere anche a non applicarla qualora venga accertato che l'inadempimento sia stato di lieve entità, non abbia comportato danni per l'Amministrazione e non abbia causato alcun disservizio all'utenza;

L'ammontare della penalità sarà addebitato sui crediti dell'appaltatore derivanti dal contratto ovvero, in mancanza di crediti o essendo questi insufficienti, sulla cauzione che, in tali casi, l'appaltatore dovrà provvedere a reintegrare.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

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

In particolare in caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento che il Comune potrà chiedere per eventuali maggiori danni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Restano salvi i diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali.

L'ammontare delle penalità irrogate saranno comunicate, dal competente ufficio Comunale, alla Ditta, la quale produrrà una "Nota Credito", che verrà stornata dalla prima fattura in scadenza.

### **STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI**

#### **Art. 58 Consegna dei locali e delle attrezzature alla Ditta**



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta i locali dei due refettori, muniti di attrezzature e arredi necessari per la consumazione dei pasti, salvo l'adeguamento degli stessi della loro funzionalità nella fase precedente l'avvio del servizio.

L'entrata in possesso da parte della ditta dei locali e delle attrezzature sarà oggetto del "verbale di inventario e consegna" che sarà redatto in contraddittorio tra le parti e sottoscritto prima dell'avvio dell'esercizio.

Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e in esso la ditta avrà dichiarato di aver visionato ed accettato per numero e qualità le attrezzature di cui sopra.

Durante il periodo di gestione la Ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti e agli arredi, senza previa autorizzazione dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto previsto nell'offerta tecnica in sede di gara.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle suddette attrezzature e arredi è a carico della Ditta concessionaria, nonché la sostituzione e/o integrazione dei vassoi, stoviglieria ecc., compresi i reintegri delle stoviglie destinate alla mensa, di tutti gli utensili di cucina. Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte le operazioni di pulizia, di sanificazione, di disinfestazione dei locali in uso nonché della fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti.

Ciò per tutta la durata della concessione compreso il primo intervento precedente l'attivazione del servizio. Il piano delle manutenzioni è previsto come specifico allegato all'offerta tecnica e oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice.

Qualora la Ditta volesse mettere a disposizione particolari attrezzature che giudichi migliorativi del servizio, lo farà senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà sua cura custodirli e provvedere alla manutenzione.

In qualunque momento, su richiesta dell'Ente, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la ditta sopprimerà eventualmente alla necessaria sostituzione o riparazione delle attrezzature, entro i successivi 15 giorni dal riscontro.

Resteranno di proprietà del Comune le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti o potenziati. Alla scadenza del contratto la Ditta si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali, le attrezzature e gli arredi, di cui all'inventario iniziale, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, attrezzature e arredi, questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello al quale sono espressamente adibiti.

La Ditta si obbliga sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, pena la risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

**Art. 59 Interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e conseguenti a cause di forza maggiore.**



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)

La Ditta, in ogni caso, s’impegna a mantenere in perfetta efficienza le attrezzature, gli arredi ed i locali destinati al servizio di refezione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene.

Restano a carico dell’Amministrazione Comunale:

- gli interventi di manutenzione straordinaria degli edifici scolastici. Pertanto quando questi interessino incidentalmente le strutture affidate alla Ditta concessionaria, la competenza dell’intervento straordinario sugli stessi sarà estesa all’Ente.
- gli interventi sulle strutture che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta aggiudicataria, che quest’ultima non possa evitare con l’esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

## **ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL’APPALTATORE**

### **Art. 60 Obbligo di segnalazione**

Oltre agli obblighi già previsti nel presente Capitolato, la ditta è tenuta a segnalare immediatamente, per iscritto, al Comune tutte le circostanze ed inconvenienti riscontrati nell’espletamento del servizio in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio stesso.

### **Art. 61 Assicurazioni**

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- l’inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- l’inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell’esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
- l’inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l’attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell’amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
- che nella definizione di “terzi” ai fini dell’assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli in-segnanti, gli amministratori del Comune di San Felice Circeo e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dai prece-denti articoli;



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

- l'estensione ai danni derivanti al Comune di San Felice Circeo o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice.

Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico» e il «danno da somministrazione».

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato. La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

### **Art. 62 Cauzioni**

L'aggiudicatario deve costituire una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo netto a base d'asta, costituita da cauzione o fideiussione, con validità per almeno 180 giorni dalla data della gara, in una delle forme previste dall'art.106 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii..

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'[articolo 1957, secondo comma, del codice civile](#), nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve essere corredata dell'impegno del garante a rinnovare la garanzia, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura, per la durata indicata nel bando, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 106, del D.Lgs. n. 36/2023.

La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 106, del D.Lgs. n. 36/2023, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.lt.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.lt.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it)





Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 comma 3, del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato. L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

La garanzia definitiva è prestata per l'intero periodo contrattuale e sarà svincolata, in assenza di inadempienze, comminatorie di penali o altre cause di impedimento, entro 30 giorni dal termine di tale periodo.

La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

La ditta è responsabile di ogni danno che può derivare all'Amministrazione ed ai terzi dall'espletamento del servizio assunto con il presente capitolato.

Qualora la ditta in parola non dovesse provvedere al risarcimento dei danni o alla messa in pristino nel termine fissato e comunicatole dall'Amministrazione, quest'ultima resta autorizzata a provvedere direttamente, salvo trattenuta dell'importo sul prezzo corrispettivo maturato e da corrispondere alla Ditta affidataria e/o immediata utilizzazione della cauzione prestata ad esatta e fedele osservanza degli obblighi derivanti dal presente capitolato e con l'onere per la Ditta di ricostituire immediatamente la cauzione utilizzata.

Competerà, in ogni caso, al Comune il pieno ed incondizionato diritto di rivalersi sulla cauzione sino alla concorrenza dell'intero importo per ogni somma della quale venisse a risultare a qualsiasi titolo creditore, subordinatamente, però, alla preventiva notifica alla ditta del provvedimento della amministrazione che in tal senso disponesse.

Per la fidejussione bancaria o le polizze assicurative sono escluse le clausole limitative di durata e dovranno figurare condizioni di automatico rinnovo, senza necessità d'intervento dell'Amministrazione Comunale, fino al completo adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

L'eventuale incameramento della cauzione avviene con atto unilaterale del Comune di San Felice Circeo senza necessità di dichiarazione giudiziale.

La cauzione definitiva deve essere reintegrata entro i termini assegnati e comunicati al concessionario qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata dal Comune di San Felice Circeo parzialmente o totalmente.

Nessun interesse compete o potrà competere alla ditta per il deposito cauzionale.

Per tutto quanto non previsto si rimanda a quanto dettato dall' art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

### **Art. 63 Risoluzione del contratto**

In tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che i servizi procedano utilmente a regola d'arte, e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.lt.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.lt.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it)



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto, compilando, se possibile con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione dei servizi. Il verbale è inoltrato al responsabile del procedimento entro cinque giorni dalla data della sua redazione.

La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale.

In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi contrattuali, il contratto può essere oggetto di risoluzione da parte dell'Amministrazione comunale, previa diffida ad adempiere ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile.

Trascorso il termine dato nella diffida, senza che l'appaltatore abbia provveduto ad adempiere il contratto, questo si intende risolto di diritto.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art.1456 del Codice Civile nei casi di seguito indicati:

- a) mancato avvio del servizio per cause non imputabili al Comune;
- b) sospensione ingiustificata del servizio;
- c) omesso invio al competente Ufficio comunale, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco completo del personale con i titoli di formazione e tipologia di contratto applicato;
- d) omessa presentazione al competente Ufficio comunale, prima dell'inizio del servizio, di copia delle polizze assicurative alla cui stipula l'aggiudicatario è tenuto a norma del presente capitolato;
- e) omessa sostituzione, a richiesta del Comune, del personale impegnato nel servizio a seguito di accertamento di inadeguatezza professionale;
- f) omessa attuazione dell'offerta migliorativa;
- g) danni agli utenti del servizio o a terzi dovuti a comportamenti dolosi o gravemente negligenti del personale dell'appaltatore;
- h) danni ai locali, dovuti a comportamenti dolosi o gravemente negligenti del personale dell'appaltatore;
- i) inadempimento delle norme relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) intossicazione alimentare dovuta ad accertata imperizia e/o negligenza della ditta;
- k) inadempimento delle norme igienico-sanitarie;
- l) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dai relativi allegati;
- m) omessa reintegrazione della cauzione eventualmente escussa, entro il termine dato dall'Amministrazione, comunque non superiore a trenta giorni;
- n) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente capitolato;
- o) inadempimento delle norme sulla sicurezza del servizio e dei luoghi di lavoro;
- p) cumulo di almeno tre penalità applicate ai sensi del presente capitolato;
- q) sopravvenuto verificarsi a carico dell'aggiudicatario di una delle condizioni la cui sussistenza esclude il possesso dei requisiti di ordine generale per la partecipazione alle procedure di affidamento dei contratti pubblici;



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.lt.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.lt.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.lt.it)

- r) omesso rispetto degli obblighi derivanti dalla normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n.136/2010;
- s) eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- t) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- u) messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- v) negli altri casi di risoluzione espressamente previsti dal presente capitolato e dall'art.122 del D.Lgs.n. 36/2023 e ss.mm.ii.

#### **Art. 64 Domicilio dell'appaltatore**

La Ditta dovrà eleggere e mantenere domicilio legale presso il territorio del Comune di San Felice Circeo per tutta la durata del contratto. L'elezione di domicilio è definita alla stipula del contratto. Presso il domicilio eletto, all'incaricato della ditta segnalato dalla stessa, l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato. Qualunque comunicazione fatta all'incaricato della Ditta si considera fatta personalmente al titolare della ditta appaltatrice.

#### **Art. 65 Cessione del contratto e subappalto del servizio**

E' vietato cedere a terzi il contratto o subappaltare, il servizio assunto con la presente concessione sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni causati al Comune, salvo il risarcimento di maggiori danni accertati.

Le procure sono considerate, a tutti gli effetti, subappalti, a meno che non siano state espressamente approvate dalla Amministrazione Comunale con atto formale. **Per eventuali servizi accessori al servizio principale (trasporto pasti, ecc.) il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede d'offerta ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. 36/2023, dovrà essere necessariamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale a pena di nullità.**

#### **Art. 66 Spese inerenti il contratto**

Tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti la concessione e le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria concernente il contratto e relative alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono a carico della Ditta.

### **NORME FINALI**

#### **Art. 67 Esecuzione del servizio in pendenza di stipula**

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'Impresa stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.



Comune di  
**SAN FELICE CIRCEO**  
PROVINCIA DI LATINA

### **Art. 68 Controversie**

1. Le controversie che dovessero insorgere tra le parti sulla interpretazione o sull'esecuzione del contratto di affidamento del servizio di cui alla presente procedura di gara saranno rimesse alla competenza del Tribunale di Latina.

### **Art. 69 Trattamento dei dati personali**

Si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente capitolato.

Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di San Felice Circeo ai sensi dell'art. 6 del Regolamento UE 2016/679;

I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessari per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di San Felice Circeo;

Per la natura dell'oggetto del presente capitolato e della prestazione che l'Impresa aggiudicataria sarà chiamata a svolgere, questa sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati oggetto dell'attività per conto del Titolare, Comune di San Felice Circeo.

L'Impresa aggiudicataria dovrà pertanto garantire:

- di possedere i requisiti per il conferimento dell'incarico stesso ai sensi dell'Art.28 Reg UE 2016/679

- di trattare i dati personali in rispetto a quanto previsto dall'art 32 Reg. UE 2016/679 e conoscendo la vigente normativa e soltanto su istruzione documentata del Titolare del Trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale;

- in particolare, stante la natura dei dati trattati, di implementare adeguate misure di sicurezza tecniche e organizzative per garantire riservatezza, integrità, disponibilità e resilienza dei dati;

- di restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti;

- di mettere a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo e consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzati dal Titolare del Trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato, istituendo apposito Registro dei Trattamenti compiuti in nome e per conto del Titolare;

- di informare immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il regolamento europeo o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.

L'Impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza durante l'espletamento dell'appalto di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.



Piazza Lanzuisi, 1  
04017 San Felice Circeo  
(Latina)  
P.Iva 00118860592

Tel. 0773.5221  
Codice univoco ufficio: UFVIG2  
[www.comune.sanfelicecirceo.it](http://www.comune.sanfelicecirceo.it)  
pec: [info@pec.comune.sanfelicecirceo.it](mailto:info@pec.comune.sanfelicecirceo.it)

L'appaltatore per le sole fasi di raccolta, trattamento e gestione dei dati, necessarie ai fini dell'erogazione del servizio, si pone quale titolare autonomo del trattamento in conformità alle definizioni dei ruoli descritte nel Regolamento UE 2016/679.

L'appaltatore si impegna ad accettare la nomina a “Responsabile del trattamento”, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, a trattare i dati personali conferiti in linea con le istruzioni impartite dal titolare del trattamento e comunque conformemente al disposto del Codice di cui sopra, tra cui l'adozione delle misure minime di sicurezza ivi previste.

#### **Art. 70 Tracciabilità dei flussi finanziari**

La Ditta concessionaria si obbliga, a pena di nullità assoluta del presente contratto, agli adempimenti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, disposti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136, così come modificata dal D.L. n. 187/2010, assolvendoli come segue:

- assunzione degli obblighi di tracciabilità di cui all'art. 3 comma 8 dalla legge n. 136/2010;
- comunicazione del conto corrente dedicato e della/e persona/e autorizzata/e ad operare sullo stesso entro la data di sottoscrizione del contratto.(Eventuali modifiche saranno comunicate per iscritto dal contraente);
- effettuazione dei pagamenti mediante bonifico o altri strumenti idonei a garantire la tracciabilità.

#### **Art. 71 Norma di rinvio**

Per tutto quanto non espressamente previsto e citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto e contratti pubblici, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli ambienti di lavoro e degli impianti, vigenti in materia in quanto applicabili.

#### **Art. 72 Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato “A”: Grammature;

Allegato “B”: Menù invernale ed estivo;

Allegato ”C”: Caratteristiche merceologiche derrate alimentari;