



## ISTITUTO MARYMOUNT

Via Nomentana, 355 – 00162 Roma  
Tel. 06 8622571 Fax 06 86225743  
E-mail: info@marymount.it



# SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CAPITOLATO D'APPALTO 2018/2023

## PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, della salute e dell'ambiente, in modo da garantire l'applicazione, da parte del fornitore del servizio, degli standard tecnici ed organizzativi definiti nella normativa cogente applicabile e nei seguenti documenti, pure assunti come cogenti nell'ambito del rapporto contrattuale tra Istituto e Fornitore:

- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica“(G.U. n.134 11-6-2010, recepito DGR 40/2011);
- LARN: livelli di assunzione di riferimento di nutrienti e energia per la popolazione italiana – Revisione 2012 già pubblicata dalla SINU nella versione di sintesi prefinale allegata al presente Capitolato, e successivi aggiornamenti, di cui si tiene conto come requisito cogente nella predisposizione dei menù;
- Piano di Sicurezza alimentare HACCP elaborato e presentato da Vivenda S.p.a. (ALLEGATO G).

L'Istituto, in collaborazione con il Fornitore del servizio e la Commissione Mensa tutta, terrà altresì conto, nei programmi di formazione e sensibilizzazione verso il personale e verso l'utenza, definiti nell'ambito del sistema qualità, di quanto contenuto nelle "Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana MIUR 2011", nelle "Linee Guida per un corretto stile di vita MIUR/Federalimentare" e nelle "Linee Guida per una sana alimentazione INRAN 2003" e i cui principi e norme fondamentali sono già comunque presenti all'interno delle Linee di Indirizzo Nazionale sopra richiamate.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Ditta appaltatrice il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- b) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili presi in consegna dalla Ditta Appaltatrice

## ELENCO ALLEGATI:

- ALLEGATO A Tabelle merceologiche delle derrate alimentari.
- ALLEGATO B Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utente.

- ALLEGATO C Tabelle dietetiche e ricettario relativo ai menù.
- ALLEGATO D Cestini freddi e merenda.
- ALLEGATO E Scomposizione bromatologica relativa ai menù.
- ALLEGATO F Diete speciali per motivi di salute ed etico religiosi.
- ALLEGATO G Piano di sicurezza alimentare HACCP Vivenda S.p.a (subordinato ad eventuali emendamenti proposti dall'Istituto e dalla Commissione Mensa).
- ALLEGATO H Regolamento della Commissione Mensa.
- ALLEGATO I Modulo per richiesta dieta speciale.

**TITOLO I**  
**OGGETTO DELL'APPALTO ART.1 APPALTO DEL SERVIZIO DI**  
**RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Il presente capitolato disciplina il rapporto relativo all'appalto del servizio nel settore della ristorazione scolastica tra l'Istituto Marymount di Roma e la ditta appaltatrice Vivenda S.p.a. Esso garantisce il pieno rispetto della normativa CE e nazionale sull'igiene alimentare e la conformità dello standard di qualità ai processi interni della scuola, con particolare riferimento alle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica (G.U. n. 134 del 11-6-2010), L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- gli alunni della scuola dell'Infanzia
- gli alunni della scuola Primaria
- gli alunni della scuola Secondaria di I grado
- gli insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza).
- manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi.
- integrazione della dotazione di macchinari standard, laddove necessario per il servizio richiesto.

Il servizio deve essere espletato dalla Ditta Appaltatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato.

**ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato disciplina in dettaglio le modalità di erogazione del servizio relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica tra l'Istituto Marymount di Roma e la ditta appaltatrice.

Altresì il titolare della gestione del contratto cura le seguenti attività:

- a) Ha la competenza ad effettuare controlli, in ordine alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione;
- b) autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione;
- c) effettua tutti i controlli di cui al presente Capitolato e applica le penali, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta appaltatrice;
- d) verificano il rispetto delle varianti migliorative offerte dalla ditta appaltatrice e ne controllano l'attuazione.

### **ART. 3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari" (ALLEGATO A).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinate alla preparazione dei pasti dovranno essere **esclusivamente** quelle contemplate nella tabella merceologica allegata. La presenza di materie prime non contemplate nella tabella costituisce una non conformità.

La ditta appaltatrice deve fornire e rendere disponibile all'Istituto Marymount idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche, consentendone la presa visione alla Commissione Mensa, nell'ambito degli accessi periodici.

Ai sensi dell'art. 18 regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 (che impone il requisito della rintracciabilità degli alimenti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione), la ditta appaltatrice dichiara di essere ottemperante in particolare ai commi 2 e 3, che così dispongono:

2. *Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.*
3. *Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.*

Ciò premesso, la ditta appaltatrice si rende disponibile a mettere a disposizione dell'Istituto quando ne faccia richiesta tutti i documenti che diano evidenza dei passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera di produzione, dalle materie prime alla distribuzione finale.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi (d.lgs. 109/1992, d.lgs. 68/2000, d.lgs. 259/2000 e d.lgs. 114/2006). Non sono ammesse etichettature non conformi al dettato di legge, incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta appaltatrice deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione dei

prodotti e dei fornitori, rendendo disponibile all'Istituto le schede tecniche dei prodotti stessi in qualunque momento se ne faccia richiesta. In altri termini si auspica che l'impresa rediga un report dettagliato sui prodotti, con tutte le informazioni suddette, chiaro e fruibile anche a persone meno esperte.

L'impresa deve attenersi a specifici standard qualitativi e merceologici, ovvero rendere possibile l'accesso a tutti i suoi documenti che esplicitano l'avvenuta certificazione di qualità dei propri processi produttivi e tutte le relative verifiche annuali, in particolare sottoponendo il centro cottura utilizzato nell'appalto con l'Istituto al processo di certificazione di qualità secondo lo standard Iso 9001:2008. Inoltre, l'Impresa, mette a disposizione dell'Istituto e della Commissione Mensa i seguenti documenti connessi alla certificazione di qualità: testo del certificato di qualità, rapporti di audit interno e rapporti di audit esterno, con elenco delle anomalie riscontrate e delle azioni intraprese.

I prodotti alimentari forniti dall'impresa devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite apposita etichettatura o qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004 n. 641.

#### **ART.4 PERSONALE DIETISTA**

La ditta appaltatrice dovrà assegnare una figura di Personale Dietista, presente presso l'Istituto tutti i giorni, in orario di preparazione e distribuzione pasti (09:30- 14:30). Il Personale Dietista dovrà essere in possesso di Diploma di Laurea abilitante all'esercizio della professione.

Il Personale Dietista dovrà garantire la predisposizione delle Diete Speciali per motivi di salute ed etico/religiosi, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

Esso/a dovrà elaborare il ricettario e la scomposizione bromatologica dei menù in relazione all'utenza, alle Tabelle LARN aggiornamento 2012 e alle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica GU n.134 , 11-6-2010 ed altresì rendersi disponibile insieme all'Istituto e alla Commissione Mensa all'elaborazione di menù didattici durante il corso dell'anno scolastico, essere promotrice ed esecutrice di progetti ed iniziative di educazione alimentare svolte all'interno dell'Istituto in ambito didattico e telematico. E' fatto obbligo per la ditta ristoratrice, mettere a completa disposizione della Dietista gli strumenti atti a garantire la buona riuscita del suo lavoro (pc, programmi aziendali, etc...), direttamente qui in sede, evitando passaggi intermedi con altre persone esterne all'Istituto. La gradibilità dei pasti erogati dovrà essere valutata dal servizio di Ristorazione che se ne prende carico, proponendo attivamente soluzioni vagliate dal servizio dietetico, previa accettazione della Commissione mensa, fermo restando la preventiva accettazione dell'organismo competente (ASL).

#### **ART.5 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE**

La ditta appaltatrice deve assicurare che il proprio personale:

- osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall' Istituto (vedi CODICE ETICO MARYMOUNT).

### **TITOLO II**

#### **DISPOSIZIONI IN MERITO ALLE SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI, ALLE TABELLE DIETETICHE E AI MENÙ**

#### **ART. 6 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'**

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nel ricettario. (ALLEGATO C) I menù sono diversificati per ordini di Scuola:

- Scuola dell'Infanzia;
- Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I grado.

I menù sono articolati in cicli di cinque settimane e distinti in menù estivo e menù invernale.

Il menù invernale inizia il 01/11 e termina il 31/3. Il menù estivo inizia il 01/04 e termina al 31/10. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

## **ART. 7 STRUTTURA DEL MENÙ**

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo come da menù;
- un secondo come da menù;
- un contorno di verdura come da menù cotta o cruda;
- pane;
- frutta di stagione (offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana)
- acqua minerale naturale, confezionata in bottiglie di plastica, da servire ad una temperatura corretta, che non sia eccessivamente fredda né eccessivamente calda.

Ogni giorno entro le ore 09:30 è possibile chiedere in cucina una dieta in bianco per coloro che ne avessero esigenza.

## **ART.8 MERENDA**

Per la sola scuola dell'Infanzia la ditta appaltatrice deve preparare e distribuire in classe uno spuntino di metà mattina e pomeriggio la cui composizione è descritta nell' ALLEGATO D. Nel suddetto Allegato è specificata anche l'alternanza degli alimenti nel corso dell'anno scolastico.

## **ART. 9 CESTINI FREDDI**

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di eccezionalità, l'Istituto potrà richiedere alla ditta la fornitura di cestini da viaggio o cestini freddi.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo. I cestini freddi, aventi le stesse caratteristiche nutrizionali del menù regolare, devono essere composti e confezionati secondo le indicazioni fornite nell' ALLEGATO D.

## **ART. 10 GESTIONE DEL MENÙ'**

I menù dovranno essere elaborati dalla dietista della ditta ristoratrice con la consultazione e l'avallo della Commissione Mensa. Il menù generale distinto in invernale ed estivo, è suddiviso in cinque settimane, senza ripetizioni costanti infrasettimanali, garantendo così una buona varietà di pietanze. Il menù concordato, accompagnato dal ricettario e dalla relativa scomposizione bromatologica verrà poi messo on line sul sito dell'Istituto a disposizione degli utenti perché possano prenderne atto. (ALLEGATI B, C, E)

Una copia del menù viene affissa nelle bacheche presenti in Istituto per ciascun ordine scolastico; una copia è altresì custodita presso l'Ufficio competente, nonché presso i locali della cucina.

## **ART. 11 DIETE SPECIALI**

L'Istituto trasmette al fornitore le certificazioni mediche che prescrivono diete particolari, redatte su modulo apposito (ALLEGATO F). Sulla base di tale indicazione, la dietista della ditta appaltatrice predispone un menù speciale nominativo; tali tipologie di pasto devono essere preparate da personale **specificatamente ed unicamente** dedicato a questo servizio, lavorate e cucinate separatamente dai pasti comuni per evitare contaminazioni nocive e contenute in vaschette etichettate in maniera da essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Non sono ammessi certificati con indicazione generica della dieta, senza una prescrizione dettagliata degli ingredienti da escludere o privi di dati identificativi del medico. L'erogazione della dieta sanitaria inizia entro 5 giorni dal ricevimento del certificato medico, previa approvazione del genitore.

E' possibile richiedere per motivi etico-religiosi una dieta speciale, per la quale la compilazione del modulo (ALLEGATO I) potrà essere effettuata dal genitore stesso. Sarà premura dell'Istituto provvedere a trasmetterla alla Ditta appaltatrice. I menù personalizzati vengono messi a disposizione delle famiglie interessate e presenti nei locali della cucina.

La gestione delle diete speciali avviene in conformità con il paragrafo n. 7 delle Linee di Indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica, il cui rispetto viene accertato dall'Istituto in collaborazione con la Commissione Mensa. A tale scopo la ditta si impegna ad osservare i seguenti criteri:

- tutela della privacy degli alunni con particolari esigenze alimentari;
- esclusione dalla dieta di preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'alimento non idoneo e dei suoi derivati;
- l'esclusione dei prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici;
- garanzia della formazione e dell'addestramento del personale, rispetto alle specifiche esigenze alimentari degli alunni con dieta speciale. In particolare è necessario che il personale addetto alla distribuzione identifichi il bambino cui la dieta è destinata e si assicuri che venga servito per primo; solo successivamente verranno serviti gli altri commensali;
- assicurazione di un livello di qualità della dieta speciale sugli stessi standard del menù generale;
- le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero;
- devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio, contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato. Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato;
- tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo;
- Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

### **Diete speciali leggere**

La ditta appaltatrice deve approntare diete leggere qualora ne venga fatta richiesta scritta (anche tramite mail alla referente del servizio mensa dell'Istituto), entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Le Diete speciali leggere possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.

Le Diete speciali leggere sono costituite da:

- pasta o riso in bianco,
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri
- patata/carota lessata, mela. Nel caso in cui la Dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la Dieta stessa sarà trattata come Dieta speciale per motivi di salute.

#### **ART. 12 MENU' COLLEGATI A PARTICOLARI PROGETTUALITA' DIDATTICO-EDUCATIVE**

La ditta appaltatrice è tenuto, su richiesta dell'Istituto e senza alcun onere aggiuntivo a carico dello stesso, a realizzare menù speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menù potranno riguardare:

- a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- b) menù a tema: menu regionali, menù con ricette e prodotti tipici del territorio romano, menù vegetariano, menù d'integrazione culturale, menù per insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

Per tali menù, che potranno essere richiesti per non più di una volta per ciascun mese, l'Istituto si riserva di far conoscere alla ditta appaltatrice con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.

#### **ART. 13 MODIFICHE DEL MENÙ**

I menù di norma non sono modificabili dalla Ditta appaltatrice. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Tali variazioni dovranno essere **richieste per iscritto** dalla Ditta appaltatrice per la previa autorizzazione formale.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari.

L'Istituto in accordo con la Commissione Mensa si riserva di richiedere variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico ed economico.

#### **ART.14 REGISTRAZIONE PASTI**

Entro le ore 10:00 di ogni giorno l'Istituto indica al responsabile della Ditta fornitrice del servizio, presente tutti i giorni in Istituto, mediante un apposito stampato, il numero degli alunni dell'Infanzia, della Primaria e della Secondaria di primo grado che pranzeranno a scuola.

In esso saranno specificate le assenze dei ragazzi e nel dettaglio i nominativi dei ragazzi assenti che necessitano di dieta speciale. Tutte le richieste vengono poi consegnate dal responsabile del servizio in appalto all'ufficio competente, al fine di poter effettuare il controllo mensile su tutti i pasti forniti. A tale scopo, il responsabile della Ditta fornitrice compila giornalmente un proprio modulo

denominato "registrazione mensile pasti" nel quale vengono registrati tutti i pasti (normali, diete speciali, merende e varie ed eventuali) preparati e distribuiti dal fornitore.

**TITOLO III**  
**DISPOSIZIONI IN MERITO AL TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI**  
**E ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI ART. 15**  
**ALLESTIMENTO SALA E DISTRIBUZIONE PASTI**

**15.1) ALLESTIMENTO SALA**

Il personale della Ditta appaltatrice provvede anche ad apparecchiare i tavoli della mensa come segue:

- "napping" copritavolo, plastificato trasparente impermeabile e tovaglie in stoffa;
- tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici;
- piatti di ceramica, fondi e piani, con peso massimo di gr. 750/cadauno;
- bicchieri di vetro infrangibile;
- bicchieri di materiale plastico per l'Infanzia;
- posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli leggermente alveolati).

Il napping copritavolo dovrà essere inserito e fissato su ogni tavolo, igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio, secondo le modalità e le frequenze previste dal manuale di autocontrollo della ditta appaltatrice.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dalla ditta appaltatrice e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

Il personale della ditta appaltatrice provvede al successivo disbrigo e pulizia dei tavoli, dei piani di distribuzione e alle pulizie di pavimenti, finestre, pareti e soffitti della zona cucina, refettorio e dei bagni utilizzati. Il lavaggio delle apparecchiature, di proprietà dell'Istituto, è effettuato dal fornitore.

La Ditta appaltatrice provvede alla pulizia del refettorio, tavoli, sedie e pavimenti anche tra i turni di refezione. Tali pulizie devono essere completate entro e non oltre l'arrivo degli alunni del turno successivo.

Tutti i prodotti impegnati per le pulizie non dovranno essere dannosi per gli operatori (d.lgs. 81/08 e succ. mod.) e dovranno essere idonei per l'utilizzo nelle imprese alimentari (ALLEGATO G)

La ditta appaltatrice dovrà assicurare il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso l'utilizzo di lavastoviglie. Per il lavaggio delle posate inox o dei bicchieri in vetro infrangibile può essere usata - in alternativa - una lavastoviglie di piccole dimensioni.

Qualora non fosse possibile garantire un'efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e/o stoccaggio di piatti, bicchieri e posate, a causa o per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie si potrà procedere, previa autorizzazione dell'Istituto, all'individuazione delle seguenti soluzioni:

- 1) piatti monouso e bicchieri monouso. I piatti e i bicchieri monouso devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti.
- 2) posate inox, che dovranno essere igienizzate attraverso il loro lavaggio a mano e sanificate.



Tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;

## **15.2) DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

I bambini che usufruiscono del pranzo si recano nella sala mensa accompagnati dagli insegnanti che provvedono, altresì, alla vigilanza sul corretto comportamento durante la refezione.

Il personale della Ditta fornitrice provvisto di indumenti idonei e necessari al servizio che effettua provvede allo sporzionamento e alla distribuzione dei pasti. Il responsabile della Ditta fornitrice registra quotidianamente tutti i pasti (normali e speciali) preparati mediante la compilazione del proprio modulo "Registro lotti di produzione giornaliera pasti" nel quale sono sempre indicati:

- materia prima;
- marca commerciale;
- lotto;
- scadenza;
- data di arrivo;
- data ultima lavorazione; - unità di misura; - quantità.

(ALLEGATO G)

Nella distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità:

- la distribuzione dovrà avvenire solo in presenza degli utenti;
- il pane dovrà essere disposto sul tavolo al momento della preparazione dello stesso e dovrà essere confezionato singolarmente in apposite buste;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta subito prima del momento di servirla;
- la frutta dovrà essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Analoga misura deve essere applicata al condimento dei secondi piatti delle diete leggere o speciali;
- il personale addetto alla distribuzione fornirà collaborazione nella preparazione della frutta durante il turno dell'infanzia e della primaria, in particolare nella sbucciatura. (ALLEGATO G);
- i condimenti dovranno essere disponibili a richiesta: olio, sale, aceto;
- la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire: due addette sporzioneranno le pietanze e le altre saranno responsabili di servire tre tavoli cadauna, servendo e monitorando le richieste dei ragazzi durante tutta la durata del servizio, (richiesta di acqua, pane, frutta, posate e eventuale bis).
- la porzionatura deve essere distinta tra i diversi gradi scolastici. A tal fine è necessario che le responsabili della distribuzione siano dotate strumenti idonei, nonché ricevano un'adeguata istruzione al riguardo; è necessario altresì verificare con apposite bilance l'adeguatezza delle porzioni alle tabelle menù elaborate.
- durante il servizio è d'obbligo sparecchiare i tavoli prima di servire le successive pietanze, evitando un accumulo di piatti sporchi sui tavoli;
- è tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.

Il personale della Ditta dovrà prestare la massima diligenza ed attenzione nella corretta distribuzione dei pasti ai bambini con diete speciali. Nella consapevolezza del rischio connesso ad un errore in tale fase del servizio.

Il personale della Ditta fornitrice provvede, peraltro, allo smaltimento dei rifiuti, con modalità che devono essere definite dal fornitore su una procedura conforme alle norme in vigore e rese note all'Istituto: in questa fase, ciascun addetto deve indossare un camice blu scuro sopra alla divisa di servizio (ALLEGATO G).

La procedura che il fornitore adotterà dovrà essere conforme alle istruzioni fornite dall'AMA, in materia di ristorazione collettiva.

### **15.3) GESTIONE ANOMALIE**

Le anomalie relative al servizio di ristorazione saranno gestite dall'Istituto nell'ambito del proprio sistema di gestione per la qualità, in sistematica collaborazione con la Commissione Mensa. Le anomalie possono consistere in semplici osservazioni per il miglioramento del servizio, ovvero in non conformità (violazione di requisiti legali o contrattuali). La violazione dei requisiti definiti o richiamati nel presente Capitolato costituisce sempre una non conformità. Le anomalie possono scaturire altresì dall'indagine periodica di soddisfazione dell'utenza, dai reclami di alunni e famiglie, da segnalazioni del personale dell'Istituto e dagli accessi della Commissione Mensa. La Ditta appaltatrice sarà coinvolta nella gestione delle azioni (correttive, preventive e di miglioramento) che saranno adottate a seguito della rilevazione di tali anomalie.

La Ditta appaltatrice, per sua parte, provvederà a gestire le anomalie secondo quanto definito nel proprio sistema HACCP, mettendo le relative evidenze a disposizione dell'Istituto in collaborazione con la Commissione Mensa.

## **TITOLO IV**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE ART.16 CONTROLLI SUL SERVIZIO**

#### **16.1) MANUALE HACCP**

Il fornitore eroga il servizio in conformità con il manuale HACCP e tutti i documenti ad esso allegati, che ha adottato, di cui fornisce all'Istituto una copia controllata che sarà sempre custodita nei locali cucina.

Il Manuale HACCP dev'essere redatto e revisionato in conformità con il presente Capitolato e con tutte le norme in esso richiamate. Pertanto ogni revisione dev'essere preliminarmente sottoposta per accettazione all'Istituto, che l'autorizza, previa verifica di tale conformità, sentito il parere dell'Istituto in collaborazione con la Commissione Mensa.

Le regole stabilite nei suddetti documenti ed i relativi moduli di registrazione del fornitore integrano le modalità di gestione del servizio di ristorazione.

Il personale della Ditta dovrà prestare la massima diligenza nell'osservare le regole di comportamento definite nel proprio sistema HACCP. (ALLEGATO G).

#### **16.2) TRASPORTO DERRATE ED ALTRE PROVVISIVE**

Le derrate alimentari e le altre provviste necessarie per la preparazione dei pasti vengono inviate dai fornitori della Ditta fornitrice presso l'Istituto, tramite un furgone coibentato idoneo al trasporto degli alimenti. Le derrate alimentari vengono trasportate e consegnate sottovuoto, le altre provviste in appositi contenitori che rispettano le norme igienico-sanitarie previste dalla legge. I prodotti ortofrutticoli dovranno essere tolti dalle confezioni originali e posti in idonei contenitori apponendo la relativa etichetta. E' vietato conservare i prodotti ortofrutticoli nei contenitori/imballaggi utilizzati durante il trasporto. I detersivi, invece, rimangono separati dal resto dei prodotti e rigorosamente sigillati.

#### **16.3) CONSEGNA PRODOTTI ALIMENTARI**

Alla consegna dei prodotti alimentari presso l'Istituto, il responsabile del fornitore del servizio in appalto timbra e firma per ricevuta la bolla di consegna mediante la quale registra anche eventuali anomalie relative all'igiene del mezzo di trasporto, ai prodotti forniti e all'igiene delle confezioni e contenitori con i quali gli stessi prodotti vengono consegnati (ALLEGATO G).

Le schede di registrazione attestanti i controlli effettuati dal personale del fornitore sulle condizioni dei mezzi di trasporto devono essere conservate presso i locali cucina e messe a disposizione in occasione degli accessi dell'istituto o della Commissione Mensa.

#### **16.4) CONTROLLO E REGISTRAZIONE TEMPERATURE PASTI**

Il responsabile del fornitore controlla la temperatura di tutti gli alimenti utilizzati per l'erogazione del servizio, compilando giornalmente il proprio modulo di registrazione delle temperature di fine cottura, abbattimento e riscaldamento.  
(ALLEGATO G)

#### **16.5) MANTENIMENTO TEMPERATURE PASTI PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE**

Gli alimenti che non sono distribuiti nell'immediato vengono mantenuti a temperatura controllata: i piatti caldi nei carrelli "scalda vivande" di proprietà del fornitore e i prodotti refrigerati nei contenitori termici forniti sempre dalla Ditta appaltatrice. Il controllo sulla corretta temperatura di tutte le celle frigorifere presenti nei locali cucina, delle quali sei sono di proprietà del fornitore, viene effettuato quotidianamente dal responsabile del servizio in appalto mediante la registrazione delle temperature nei propri moduli di sistema. Il medesimo controllo viene effettuato ogni giorno anche per verificare la corretta temperatura della cella dei surgelati, di proprietà del fornitore ( ALLEGATO G).

#### **16.6) TARATURA DEI TERMOMETRI**

Il fornitore esegue, ogni 12 mesi, la taratura dei termometri come previsto dalla normativa vigente e mette a disposizione dell'Istituto i relativi certificati che ne attestano l'idoneità.

La taratura dei termometri di tutte le celle frigorifere viene effettuata ogni 4 mesi da un manutentore esterno il quale rilascia idonea certificazione mediante la compilazione della scheda "servizio assistenza tecnica". I rapporti di taratura e le relative certificazioni sono custoditi nei locali cucina.

Tutti i rapporti di taratura devono essere conformi alla normativa di riferimento.

#### **16.7) ESAMI MICROBIOLOGICI**

Il fornitore esegue regolarmente, a campione, esami microbiologici sugli alimenti e tamponi sulle superfici e sugli addetti.

L'esito delle analisi, che devono essere effettuate presso laboratori accreditati, viene inviato tempestivamente alla responsabile del servizio in appalto che ne conserva una copia in appositi raccoglitori, custoditi in Istituto presso i locali cucina.

Durante gli accessi in cucina, previsti dall' OdV dell'Istituto, il medico Competente può richiedere specifici esami a campione.

#### **16.8) CONTROLLO FORNITORI**

Il fornitore, mediante il proprio responsabile, consegna all'Istituto, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco aggiornato dei propri fornitori, che viene conservato in Istituto. Come previsto dalla Linea di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica di riferimento, la Ditta garantisce che l'approvvigionamento avviene presso fornitori (interni o esterni al gruppo aziendale cui la ditta appartiene) selezionati in base a criteri oggettivi, che ne garantiscano l'affidabilità. Per questa ragione, la Ditta s'impegna a mettere a disposizione dell'Istituto il proprio elenco di fornitori qualificati, ad esclusione della carne Kasher di cui comunque è garantito il rispetto della normativa vigente dal fornitore, in cui sia evidente quali sono i criteri di valutazione dei fornitori ed il risultato del processo periodico di selezione (almeno annuale) di ciascun fornitore qualificato. La Ditta s'impegna al contempo a non acquistare alcun prodotto presso un fornitore che non sia inserito in tale elenco. L'elenco dei fornitori qualificati, aggiornato, è tenuto a disposizione dell'Istituto ed esibito in occasione degli accessi dello stesso e della Commissione Mensa (ALLEGATO G).

### **ART. 17 MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI**

Il Manuale HACCP della Ditta individua le modalità tecniche di preparazione e cottura degli alimenti, in modo conforme alle prescrizioni normative applicabili. La macinatura della carne cruda deve essere effettuata nella stessa giornata di consumo. Il formaggio grattugiato, deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. E' vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente fino a 1 cm.

Il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo. La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata: tale operazione deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

I primi devono essere preparati in modo espresso, rispettando la cottura rispetto ai vari turni. I prodotti cotti devono essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti o pentolame in alluminio.

I prodotti surgelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato.

I limoni previsti necessari per i secondi piatti che ne prevedono l'impiego devono essere spremuti e aggiunti al secondo al momento del servizio.

Sono vietate le frittiture.

Nella preparazione dei pasti per gli alunni con dieta speciale, il fornitore garantisce all'Istituto quanto segue:

- a) i suddetti pasti vengono preparati nei locali cucina all'interno dell'Istituto e non acquistati già confezionati da un fornitore esterno;
- b) la preparazione dei suddetti pasti avviene secondo le Linee Guida sopra citate, in particolare dando garanzia all'Istituto sulla preparazione di tali pasti in aree del tutto separate rispetto a quelle addette alla preparazione degli altri pasti e con utensili ad hoc, onde evitare qualunque rischio di contaminazione.

Il personale della Ditta dovrà prestare la massima diligenza ed attenzione nella corretta preparazione dei pasti ai bambini con diete speciali, con particolare riferimento ai punti a) e b) appena descritti.

## **ART. 18 SISTEMA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

La Ditta appaltatrice garantisce che il proprio Manuale HACCP individua, per ogni categoria di prodotto utilizzato nella preparazione dei pasti, le opportune modalità di conservazione, provvedendo in particolare a stabilire: luogo di conservazione, temperatura di conservazione, criteri di immagazzinamento dei prodotti, controllo delle scadenze. La Ditta dichiara altresì di tenere costantemente aggiornata la documentazione che attesta i controlli periodici sul rispetto di tali criteri.

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine e gli alimenti all'interno sempre ordinati e facilmente reperibili per il consumo quotidiano e non.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti alimentari sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti conservati in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altri contenitori di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato.

Le schede in cui sono definiti i criteri di conservazione delle materie prime devono essere consegnate all'Istituto, che provvederà durante l'anno a verificarne il rispetto, anche attraverso gli accessi della Commissione Mensa. (ALLEGATO G)

## **ART. 19 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

Al fine di individuare più celermente le cause di una eventuale tossinfezione alimentare o reazione allergica, la Ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo di tutti i pasti completi del giorno.

Tali campioni (almeno 50 gr di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente), vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/ +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

## **ART. 20 PIANO DI SANIFICAZIONE**

La Ditta appaltatrice dichiara di aver inserito, all'interno del proprio sistema HACCP, una serie di schede che evidenziano gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine ed i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione, definito sempre all'interno del Manuale HACCP. Tale piano deve definire le modalità e le periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e i disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati. Il piano dev'essere trasmesso all'Istituto; negli accessi periodici, lo stesso e la Commissione Mensa verifica che siano prodotte le evidenze in ordine al rispetto del piano di sanificazione (ALLEGATO G).

## **ART. 21 MODALITA' DI COMUNICAZIONE CON L'UTENZA**

L'Istituto, attraverso il proprio sistema gestionale, vuole garantire la tempestiva e completa comunicazione tra utenza e Ditta appaltatrice, attraverso gli strumenti della qualità ed in particolare:

1. accessi programmati e non programmati della Commissione Mensa, che svolge audit di terza parte, con emissione di una relazione che il fornitore s'impegna a prendere in considerazione;
2. predisposizione periodica di questionari di soddisfazione relativi alla qualità del servizio mensa;
3. registrazione dei reclami, anche verbali, inerenti alla ristorazione, con le procedure previste dal sistema qualità dell'Istituto;
4. ruolo di mediazione svolto dalle figure di riferimento dell'Istituto, in particolare con l'Ufficio Appalti e Servizi, Preside, commissione mensa e Responsabile Qualità.

E' fatto obbligo al Responsabile del servizio di ristorazione, salvo giustificato motivo, di partecipare alle riunioni convocate dalla Commissione Mensa, per discutere sull'andamento del servizio.

## **ART. 22 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Istituto, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dai Regolamenti CE (pacchetto igiene). Il responsabile del servizio di

ristorazione scolastica dovrà garantire la sua presenza costante presso l'Istituto per tutta la durata del processo di produzione, dal momento della fornitura delle derrate alimentari, alla distribuzione dei pasti, allo smaltimento dei rifiuti, a garanzia della qualità del servizio.

### **ART. 23 FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLA DITTA**

Il personale inoltre deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- professionalità nell'accoglienza e nel rapporto con gli alunni;
- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva; - sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

### **ART. 24 COMMISSIONE MENSA VIGILANZA**

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato dalla "Commissione Mensa" costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento (ALLEGATO H).

Durante l'orario della refezione scolastica o di preparazione dei pasti, i membri della "Commissione Mensa" effettuano il controllo sull'appetibilità dei cibi, sul loro gradimento, sulla conformità al menu ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, in relazione al puntuale rispetto dei requisiti individuati nel presente Capitolato e nei documenti in esso richiamati. Quanto rilevato verrà registrato in un'apposita scheda di rilevazione (ALLEGATO H1).

### **ART. 25 VALORE CONTRATTUALE DEL PRESENTE DOCUMENTO**

Le parti si danno reciprocamente atto che la presente procedura/capitolato costituisce parte integrante del contratto di appalto tra esse esistente.

### **ART. 26 INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Nel caso in cui si siano accertati casi di inadempienza contrattuale, salvo che non siano dovuti a cause di forza maggiore, l'Istituto si riserva di applicare le penali di seguito elencate con i relativi massimali, rapportate alla gravità dell'inadempienza stessa. Sono fatte salve le clausole risolutive espresse già puntualmente concordate nel contratto di appalto e nel capitolato, nonché le ipotesi di maggior danno di cui l'Istituto fornisca le prove, applicandosi al rapporto le norme generali in tema di risarcimento del danno contenute nel codice civile e nelle leggi speciali. Resta altresì fermo che le sanzioni sotto indicate si riferiscono ad ogni singola violazione.

Le penali di 1° LIVELLO danno luogo esclusivamente a sanzioni di valore economico.

Le penali di 2° LIVELLO, tenuto conto della gravità delle stesse, potranno dar luogo alla risoluzione contrattuale.

#### **PENALI DI 1° LIVELLO**

- 1) 8.000,00 Ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Istituto e dalla Commissione Mensa ad eseguire i controlli di conformità.

- 2) 3.000,00 Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero non autorizzata a norma del Capitolato
  - 3) 4.000,00 Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali non autorizzato a norma del Capitolato
  - 4) 1.000,00 Per ogni mancato rispetto delle grammature concordate
  - 5) 1.000,00 In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui al Capitolato
  - 6) 3.000,00 In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate
  - 7) 1.000,00 In caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti.
  - 8) 500,00 Per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico.
  - 9) 100,00 Per ogni merenda di metà mattina in meno o cestino freddo in occasione delle uscite
  - 10) 1.000,00 Per mancato rispetto delle temperature concordate, per ciascuna pietanza nel menù giornaliero
  - 11) 2.000,00 Per violazione di quanto concordato nel Capitolato a proposito delle campionature
  - 12) 1.000,00 Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione
  - 13) 2.000,00 Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo - in relazione al piano di pulizia e sanificazione
  - 14) 1.000,00 Per carenza della corretta prassi igienica del personale.
  - 15) 3.000,00 Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Istituto e dalla Commissione Mensa della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
  - 16) 3.000,00 Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto nel contratto di appalto
  - 17) 2.000,00 Per ogni difformità di prestazione oraria per ogni unità lavorativa rispetto a quanto previsto nel contratto di appalto
  - 18) 1.000,00 Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale
  - 19) 500,00 Per ogni mancata osservanza dell'obbligo di tenuta del cartellino identificativo del personale.
  - 20) 3.000,00 Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, elenco attrezzature, ecc)
  - 21) 1.000,00 Per non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle tabelle merceologiche relative
  - 22) 1.000,00 Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato e negli allegati 23)
  - 1.000,00 Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli.
  - 24) Da 500 a 3.000,00 Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità.
- Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

#### **PENALI DI 2° LIVELLO**

- 25) 5.000,00 Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute)
- 26) 3.000,00 Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità penale;
- 27) 5.000,00 In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti;

- 28) 3.000,00 Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi ;
- 29) 5.000,00 Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- 30) 5.000,00 In caso di sospensione o revoca della certificazione di qualità rispetto al centro cottura utilizzato nell'appalto;
- 31) 1.000,00 Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- 32) 3.000,00 Per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo supportata da riscontri analitici - in relazione al piano di pulizia e sanificazione;
- 33) 2.500,00 Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione – supportata da riscontri analitici;
- 34) 3.000,00 Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia.
- 35) 3.000,00 Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale. 36) 5.000,00 Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, del mercato equo e solidale e dop/igp previsti nel Capitolato
- 37) 3.000,00 In caso di derrate non conformi, in maniera rilevante, ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche di cui al Capitolato

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e raggugiandolo alla violazione più assimilabile.