



# Città metropolitana di Roma Capitale

## SUA Stazione Unica Appaltante

Sviluppo Strategico e Coordinamento del Territorio Metropolitano

“Soggetto Aggregatore per le procedure di affidamento  
per gli enti locali del territorio metropolitano”

Viale Giorgio Ribotta, 41/43 – 00144 Roma Tel. 06/6766.3665-3491-3682 Fax 06/6766.3481  
E-mail: [gare.servizi@cittametropolitanaroma.gov.it](mailto:gare.servizi@cittametropolitanaroma.gov.it) - PEC: [servizi.forniture@pec.cittametropolitanaroma.gov.it](mailto:servizi.forniture@pec.cittametropolitanaroma.gov.it)

## CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI

### Articolo 1

#### Durata del servizio

Il servizio avrà la durata di n. 2 (due) anni scolastici dalla data di stipula del contratto.

### Articolo 2

#### Disciplina normativa dell’appalto

I rapporti tra la stazione appaltante e il contraente aggiudicatario della presente gara d’appalto sono regolati:

- dal Dlgs 50/2016
- dal R.D. n. 2440/1923 e successive modificazioni ed integrazioni;
- dal R.D. n. 827/1924 e successive modificazioni ed integrazioni;
- dalle disposizioni di cui al presente capitolato speciale d’oneri e relativi allegati;
- dalle disposizioni di cui al bando di gara;
- dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni delle fonti sopra richiamate;
- dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 843/29 del 18.07.2007, avente ad oggetto la tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro;
- dalle legge n. 123/2007;
- dal D.Lgs 81/2008.

## **Articolo 3**

### **Specifiche tecniche**

#### **Art. 3.1 – Locali ed attrezzature**

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali (produzione pasti in cucina centralizzata detto centro di cottura e porzionatura/somministrazione in altra sede detta terminale), l'Amministrazione Comunale concede in uso gratuito all'aggiudicatario i locali cucina e magazzino siti in Bracciano, Via Principe di Napoli n.51, presso l'Istituto Comprensivo di Bracciano (Vedere allegato "piantina planimetrica locale cucina"). Il Comune mette a disposizione le attrezzature, il locale mensa e magazzino.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad utilizzare locali di nuovi centri cottura, in concomitanza con la realizzazione di eventuali nuovi edifici scolastici, qualora tale circostanza dovesse verificarsi prima della scadenza del periodo contrattuale.

Prima dell'inizio del servizio di ristorazione sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei locali mensa, sul quale dovrà essere indicato:

- lo stato attuale dei locali;
- l'elenco completo delle attrezzature;
- l'elenco completo dei macchinari;
- l'elenco completo degli arredi.

È facoltà della Ditta aggiudicataria utilizzare le attrezzature e/o gli arredi, già in uso nella cucina centralizzata presso l'Istituto Comprensivo di Bracciano sita in Via Principe di Napoli n. 51, ovvero sostituirli se ritenuti non in perfetto stato di funzionamento.

Alla scadenza del periodo contrattuale, tutti i beni utilizzati per la prestazione del servizio rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale, senza onere alcuno per il Comune.

Spetta alla Ditta aggiudicataria la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni cucina, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), e degli impianti, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori.

#### **Art. 3.2 – Tipologia dell'utenza e modalità di erogazione del servizio**

I pasti prodotti presso la suddetta cucina centralizzata, dovranno essere somministrati presso il refettorio dell'Istituto Comprensivo di Bracciano (Via Principe di Napoli n. 51) (attualmente vengono somministrati circa 500 pasti al giorno - primo turno ore 11,30 - secondo turno ore 12,30 - terzo turno ore 13,30).

Altri pasti dovranno essere trasportati, nel rispetto della normativa vigente, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, presso i refettori delle Scuole e nelle località di seguito indicate:

- refettorio presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria Statale sita in Via dei Lecci (Istituto Comprensivo di Trevignano Romano) (attualmente vengono somministrati circa 100 pasti al giorno per gli alunni della scuola dell'infanzia, con unico turno alle ore 12,00, più ulteriori 70 pasti una volta a settimana per gli alunni della scuola Primaria con unico turno alle ore 13,30);
- refettorio presso la Scuola Primaria Statale sita in Via dei Lecci (Moduli Scolastici - Istituto Comprensivo di Trevignano Romano) (attualmente vengono somministrati circa 50 pasti una volta a settimana con unico turno alle ore 13,30);
- altri Istituti Scolastici che durante il periodo contrattuale dovessero essere realizzati e/o attivati nel territorio del Comune di Bracciano;
- eventuali attività estive organizzate dal Comune di Bracciano;
- eventuali altre sedi periferiche che nel corso del contratto fossero necessarie reperire.

L'utenza è composta, dagli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primaria, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti ed i relativi costi.

Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi dagli istituti scolastici.

L'Ente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, nonché gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, sulla base delle comunicazioni degli Istituti Scolastici, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole ovvero in caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

L'appalto, comprende le seguenti prestazioni:

- fornitura delle derrate necessarie alla preparazione del menù;
- la preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il rassetto dei centri di distribuzione delle mense scolastiche e di tutte le attrezzature;
- il riordino delle sale da pranzo;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc., verrà stabilito dalle autorità, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia rassetto delle sale da pranzo verranno definiti in concerto tra l'Amministrazione Comunale e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice.

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale dell'Appaltatore nei locali dei suddetti refettori nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a. indossare il camice, che deve essere sempre pulito e decoroso;
- b. togliere anelli e ori in genere;
- c. lavare accuratamente le mani;
- d. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua;
- e. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- f. osservare nella distribuzione dei cibi gli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche indicati nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- g. evitare di mettere olio, aceto, e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore e al momento della distribuzione;
- h. mettere il pane sul tavolo solo quando gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- i. eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui sono predisposti soltanto i piatti ed il contenitore gastronomico;
- j. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- k. utilizzare utensili adeguati per la distribuzione dei pasti;
- l. provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- m. distribuire la frutta fornita ai centri di refezione, già lavata nel centro di cottura dell'Appaltatore, dopo la consumazione del secondo piatto.

Il personale della ditta dovrà provvedere alla successiva pulizia delle stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e al rassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, con prodotti ed attrezzi occorrenti per la pulizia forniti dall'Appaltatore.

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti.

L'Appaltatore non potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto a cura dell'ufficio Pubblica Istruzione, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

#### **Articolo 4**

##### **Oneri a carico del Comune**

Saranno a carico dell'Ente:

- il pagamento della tassa per la nettezza urbana;
- la fornitura dell'energia elettrica;
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti, che si rendesse necessaria, salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa nel corso del contratto;
- la fornitura del gas;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda.

#### **Articolo 5**

##### **Oneri a carico dell'aggiudicatario**

##### **1. Consegna locali e attrezzature**

All'aggiudicatario vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà dell'Amministrazione Comunale e nello stato in cui si trovano.

La Ditta si impegna ad utilizzare tali beni esclusivamente per l'esecuzione del presente appalto con l'onere di assicurare la buona conservazione, nonché la loro sostituzione e/o integrazione.

Restano a carico della Ditta appaltatrice, come meglio specificato dai successivi punti:

- la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni cucina, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori.
- le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature;
- l'eventuale integrazione delle attrezzature fornite dal Comune nei locali di distribuzione, secondo il progetto presentato in sede di gara;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa;
- la fornitura di tovaglioli in carta e tovaglie di carta;
- la fornitura di piatti, bicchieri, posate in materiale cartoplastico;
- la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti nonché, qualora attuata dal comune, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro smaltimento attraverso gli appositi contenitori.
- l'attuazione di quanto previsto dal D. Lgs 81/08.

La Ditta aggiudicataria è responsabile del buon mantenimento, perfetto funzionamento, custodia, conservazione e manutenzione delle attrezzature e dei locali concessi in uso gratuito; la stessa è altresì responsabile di ogni danno che può derivare all'Amministrazione ed a terzi in occasione dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

## **2. Interruzione del servizio**

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

## **3. Spese inerenti al servizio**

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Appaltatore; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Appaltatore.

## **4. Assicurazioni**

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

## **5. Domicilio**

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

## **6. Licenze e autorizzazioni**

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASL durante i suoi sopralluoghi.

## **7. Manutenzioni ordinarie**

Sono a carico dell'impresa gli oneri della manutenzione ordinaria relativa alle attrezzature ed arredi presenti nella cucina e nei refettori utilizzati per il servizio di ristorazione.

L'Appaltatore, oltre quanto previsto nell'articolo 3 e per la durata dell'appalto, deve provvedere all'acquisto e reintegro e delle stoviglie, che si rendessero necessarie al corretto ed efficiente espletamento del servizio.

Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Appaltatore sarà tenuto a provvedere a propria cura e spese e con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari nei minimi tempi possibili (max 5 giorni consecutivi). L'Appaltatore, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Committente un'adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Delle manutenzioni va tenuto apposito registro presso ciascun terminale di distribuzione, a disposizione per la consultazione degli uffici comunali.

## **8. Obblighi normativi**

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni.

## **Articolo 6**

### **Personale addetto alla produzione e al confezionamento dei pasti**

#### **1. Personale**

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, 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.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del Committente.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

## **2. Organico**

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto e, ove previsto, distribuzione dei pasti nonché la pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grembiule, cuffia e giacca).

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto.

Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la refezione scolastica, lo stesso deve essere pari a 1/40 in fase di distribuzione; è da intendersi, comunque, che dal 41° commensale eccedente i 40, determina inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;

## **3. Reintegro personale mancante e variazioni**

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

## **4. Direzione tecnica del servizio**

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore. Il coordinatore del servizio sarà la persona deputata dall'aggiudicatario a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, la ASL, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico. Il coordinatore, in collaborazione con le strutture preposte dell'Appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al coordinatore designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del coordinatore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

## **5. Vestiario**

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

## **6. Igiene personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

## **7. Addestramento, formazione e informazione**

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 sulla sicurezza del lavoro e dal reg.CEE 852 sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore .

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

## **8. Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione sanitaria secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

## **9. Rispetto delle normative vigenti**

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia,



alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

## Articolo 7

### Contratti di Lavoro e Clausola sociale

1. L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

2. La ditta aggiudicataria si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'impresa cessante attraverso il libro unico del lavoro, ovvero altra idonea documentazione.

## Articolo 8

### Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica.

Le derrate alimentari devono essere conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino.

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**ALLEGATO Derrate Alimentari**' al presente Capitolato.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca FAO ammesse, sulla base delle norme vigenti.

1.1 Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno avere la seguente provenienza, o quella più alta offerta dal fornitore in sede di gara:

**1. per ciascuno dei sottoelencati prodotti biologici 100% in peso sul totale:**

pasta di semola;

riso;

legumi secchi;

uova;

Farina di grano tenero bianca di tipo 0;

crackers non salati in superficie;  
fette biscottate integrali;  
biscotti frollini;  
pola di frutta,  
succhi di frutta;  
confetture extra di frutta;  
dessert pronti uht.

**2. per ciascuno dei sottoelencati prodotti biologici 50% in peso sul totale:**

yogurt;  
latte fresco;  
burro;

**3. per ciascuno dei sottoelencati prodotti biologici 40% in peso sul totale:**

frutta fresca;  
verdura fresca;  
olio extra vergine di oliva;

**4. per ciascuno dei sottoelencati prodotti biologici 15% in peso sul totale:**

carni avicunicole;  
carni bovine;

**5. per ciascuno dei sottoelencati prodotti DOP 50% in peso sul totale:**

prosciutto dolce

**6. per ciascuno dei sottoelencati prodotti IGP 50% in peso sul totale:**

patate dell'Alto viterbese

**7. per ciascuno dei sottoelencati prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale:**

cioccolato barretta;  
zucchero;  
banane.

Il fornitore sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare all'Amministrazione l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Presso la cucina dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dall'Amministrazione, per l'effettuazione di controlli.

## **2.Utilizzo di prodotti biologici**

Il Committente, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE nr. 834/2007, Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CEE 510/2006, Legge 526 del 21.12.1999, all'art.10, comma 7).

**I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere gli alimenti suindicati.**

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione preventiva del Committente.

L'Appaltatore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Committente ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

L'impiego dei prodotti biologici previsti nel presente capitolato andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nel centro cottura ed eventualmente, se richiesto dal Committente, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti per il Committente (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Committente per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

### **3. Assenza di OGM**

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

### **4. Prodotti del commercio equo e solidale**

L'Appaltatore deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale. I produttori devono appartenere al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 - A4-198 /98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione del Consiglio Europeo del 29.11.1999-COM 1999/619.

### **5. Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **6. Conformità degli alimenti**

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d. effettuare la macinazione delle carni presso il Centro Cottura.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

### **7. Tracciabilità - Rintracciabilità**

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.°1760.

Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

### **8. Standard di qualità**

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

a. le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a 60°C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a 10 °C., mentre gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore a 4°C; sono escluse la frutta e la verdura.

b. relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la refezione scolastica lo stesso deve essere pari a 1/40 in fase di distribuzione; è da intendersi, comunque, che dal 41commensale eccedente i 40, determina inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva.

## Articolo 9

### Menù

1. Si richiedono:

- n.4 menù settimanali, uno per ogni settimana da ruotare ogni 4 settimane per la stagione autunno/inverno; n.4 menù settimanali, uno per ogni settimana da ruotare ogni 4 settimane per la stagione primavera/estate per la Scuola dell'infanzia;

- n.4 menù settimanali, uno per ogni settimana da ruotare ogni 4 settimane per la stagione autunno/inverno; n.4 menù settimanali, uno per ogni settimana da ruotare ogni 4 settimane per la stagione primavera/estate per la Scuola primaria.

#### **1.1 Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo**

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di refezione, nel rispetto dell'allegato 1A (apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche indicati nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica), dell'allegato 1B (frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica) e dell'allegato 2 (caratteristiche tecniche delle derrate alimentari), è composto da:

1. un primo piatto,
2. un secondo piatto,
3. un contorno,
4. pane (senza grassi aggiunti)
5. frutta fresca di stagione (tre tipi diversi a settimana),
6. acqua oligominerale.

L'Appaltatore si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Committente può richiedere all'Appaltatore, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- due panini con formaggio o prosciutto cotto/prosciutto crudo,
- un succo di frutta da 200 ml,
- un pacchetto di biscotti monoporzione,
- un pacchetto di crackers,
- acqua oligominerale 500 ml.,
- un frutto,
- 1 confezione di posate monouso e tovaglioli di carta,
- 1 bicchiere monouso.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'anno scolastico, dovrà presentare il menù scolastico alla ASL ROMA F per la relativa approvazione.

## **2. Variazione dei menù**

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio competente del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del Committente.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

## **3. Variazioni e diete speciali**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalla tabella relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche indicati nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (allegato 1A), dalla tabella relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica (allegato 1B) e dalle caratteristiche tecniche dell'Allegato DERRATE ALIMENTARI di cui al presente capitolato.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua e a fine anno scolastico l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù che tengano conto anche di particolari abitudini ed esigenze, culturali o religiose, individuali o collettive, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

In occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

Il centro di cottura deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo .

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da celiachia, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, da far pervenire, tramite protocollo, esclusivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che provvederà ad inviarlo all'Appaltatore. Si declina ogni responsabilità per moduli consegnati, da parte dei genitori, direttamente alla scuola o ai centri di cottura.

L'Appaltatore deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

## **Articolo 10**

### **Igiene della produzione**

#### **1. Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980, al D. Lgs. 155/97, dal Regolamento Regionale e/o Comunale, oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 852/04.

#### **2. Limiti di contaminazione microbica**

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati delle norme in vigore,

#### **3. Organizzazione della produzione**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

#### **4. Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

#### **5. Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

## **6. Prelievi e analisi**

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g per ogni campione.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione e nel Centro Cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti l'amministrazione comunale può revocare il contratto oppure applicare una sanzione fino a € 7.750,00.

L'impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate, con riferimento al piano di autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmesse al competente ufficio del Comune;
- essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL che dell'incaricato comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

## **7. Riciclo**

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

# **Articolo 11**

## **Tecnologie di manipolazione e cottura**

### **1. Manipolazione e cottura**

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.

## **2. Preparazione dei piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

## **3. Preparazione e cottura degli alimenti**

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo.
- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo e coincidere con quello del trasporto dal centro di cottura.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi



oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;

- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

#### **4. Rispetto delle temperature**

Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature non inferiori ai 60°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature non superiori ai 10°C.

#### **5. Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

#### **6. Condimenti**

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

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato in giornata.

È vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione comunale.

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

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

### **Articolo 12**

#### **Informazione all'utenza, educazione alimentare, prenotazione e veicolazione dei pasti**

##### **1. Informazione all'utenza**

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere – nei locali refettori – il menu settimanale che dovrà essere conforme a quanto previsto dalla tabella relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche indicati nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (allegato 1A), dalla tabella relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica (allegato 1B) e dalle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari (allegato Derrate Alimentari) del presente capitolato.

##### **1.1 Educazione alimentare**

Predisposizione e realizzazione di iniziative a supporto dell'educazione alimentare dei bambini e degli insegnanti (corsi, incontri, progetti).

##### **2. Prenotazione pasti**

La prenotazione dei pasti da servire sia per gli alunni, sia per gli insegnanti e sia per gli assistenti educatori, avverrà a cura del personale incaricato entro le ore 9.30, al centro cottura. In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

### **3. Modalità di servizio e distribuzione dei pasti**

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 3 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'impresa deve inoltre garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti e, laddove previsto, mascherine monouso.

Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale dell'Amministrazione Comunale impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico.

### **4. Veicolazione dei pasti**

La consegna e distribuzione dei pasti, laddove richiesta, deve essere effettuata a cura dell'Appaltatore entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, e tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori termici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare veicoli a norma di legge.

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto, così come per i contorni freddi per i quali l'Appaltatore dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone.

L'Appaltatore dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'impresa, la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate, e dalle diete in bianco.

Per quanto concerne il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

## **Articolo 13**

### **Pulizia, igiene**

#### **1. Interventi ordinari e straordinari**

L'Appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i centri di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'Appaltatore si impegna a provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria del centro cottura, delle sale refettorio, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché servizi igienici utilizzati sia dal personale addetto che dagli utenti, annessi al refettorio, spogliatoi, vetrate, celle frigorifere, dispensa, area ricevimento merci. Si precisa che la fornitura di materiale igienico per i servizi (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica) è a carico dell'Appaltatore.

## **2. Disinfestazione**

La disinfestazione del centro di cottura e dei refettori è a carico dell'Appaltatore, il quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni.

L'ente incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio del Comune e dei suoi incaricati.

## **3. Operazioni di lavaggio e pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

## **4. Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in:

sparecchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

## **5. Detergenti-sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare.

## **6. Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

## **7. Divieti**

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc ).

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

## **8. Limiti di igiene ambientale**

I "Limiti di Igiene Ambientale" sono quelli stabiliti dalla normativa vigente e riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi.

## **9. Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro cottura e dai refettori dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo il Regolamento comunale della raccolta differenziata, incluse le sostanze grasse.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico del Comune.

## **Articolo 14**

### **Norme di prevenzione e sicurezza**

#### **1. Norme in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

L'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Comune e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **2. Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

#### **3. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Appaltatore, conformemente alle normativa vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 493 del 14/8/1996), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **4. Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303 e successive modificazioni e integrazioni (D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303).

## **5. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

## **6. Piano di evacuazione**

L'Appaltatore deve predisporre, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

## **7. Pulizia attrezzature e impianti**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

## **Articolo 15**

### **Controlli di qualità del servizio di refezione**

#### **1. Diritto di controllo del Committente**

È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

#### **2. Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il Capo Area cui afferisce il settore la Pubblica Istruzione, gli amministratori comunali, la commissione mensa, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal Comune. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Si richiede la disponibilità dell'Appaltatore ad accogliere all'interno del centro cottura uno stage formativo per la commissione mensa, in collaborazione con tecnici incaricati del Comune, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra Committente ed Appaltatore .

#### **3. Commissione mensa**

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi di una apposita Commissione interdisciplinare di controllo in ordine alla regolare gestione del servizio, formata da rappresentanti delle seguenti realtà:

- un rappresentante del Consiglio di Istituto di entrambi gli Istituti Comprensivi presenti sul territorio;
- un rappresentante dell'Amministrazione Comunale;
- un rappresentante dei genitori del Consiglio di Istituto di entrambi gli Istituti Comprensivi presenti sul territorio.

Tale Commissione potrà accedere, solo congiuntamente, al centro di cottura e ai relativi refettori in qualsiasi momento senza alcun preavviso.

Per ogni accesso la Commissione dovrà obbligatoriamente redigere e sottoscrivere opportuno verbale da trasmettere, entro 5 giorni dall'accesso, al servizio pubblica istruzione del Comune.

#### **4. Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo**

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'Appaltatore .

#### **5. Metodologia del controllo qualità**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/1980 e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

#### **6. Tipologia dei controlli**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo i seguenti elementi del servizio erogato:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico - sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo dell'organico;
- controllo delle porzioni, in relazione alla tabella relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche indicati nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (allegato 1A), ed alla tabella relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica (allegato 1B);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla committente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa.

L'impresa è tenuta comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla committente i risultati delle analisi.

## **7. Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. I tecnici incaricati dal committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

## **8. Rilievi dei tecnici**

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici eventualmente incaricati dal Comune.

## **9. Autocontrollo igienico da parte dell'Appaltatore**

L'Appaltatore deve effettuare presso il centro cottura e presso i terminali di distribuzione il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e dalla legislazione applicabile. Pertanto l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio 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.

L'applicazione dell'autocontrollo nell'ambito del servizio di ristorazione per il Committente è responsabilità del direttore del centro cottura, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente.

## **10. Contestazioni**

Il Comune farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

## **11. Inadempienze e penalità**

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato, il Comune provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Comune intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi

entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. Il gestore, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Comune. Alla terza diffida il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

In particolare le inadempienze relative alla dotazione di personale, come specificato dal presente capitolato e nella offerta di gara, saranno soggette a penalità in proporzione al mancato costo ottenuto dalla ditta. Le dotazioni di personale dovranno essere immediatamente reintegrate.

Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

<b>SANZIONE (fino a:)</b>	<b>TIPO DI VIOLAZIONE</b>
€ 2.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito nella tabella relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche indicati nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (allegato 1A) e nella tabella relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica (allegato 1B)
€ 3.000,00	per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti
€ 3.000,00	per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
€ 1.000,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione
€ 2.000,00	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
€ 3.000,00	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate
€ 2.000,00	per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura ed i refettori delle scuole
€ 500,00	per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80
€ 2.000,00	per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni
€ 2.000,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale
€ 2.000,00	per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto
Da € 500,00 a € 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità



## **Art.16 Immobili**

### **1. Struttura**

Il Committente mette a disposizione dell'Appaltatore, in comodato gratuito, i locali cucina e magazzino siti in Bracciano, Via Principe di Napoli n. 51, all'interno dell'Istituto Comprensivo di Bracciano, nonché i refettori presso i quali l'Appaltatore deve procedere all'espletamento del servizio di refezione nello stato di fatto in cui si trovano.

### **2. Acquisto di nuovi arredi e attrezzature**

Le eventuali attrezzature acquistate ex novo dall'Appaltatore, rimarranno di proprietà dello stesso fino alla scadenza o risoluzione del presente appalto e solo dopo diverranno di proprietà del Committente.

### **3. Consegna degli immobili, delle macchine, degli arredi e degli impianti**

Il Committente darà in consegna all'Appaltatore, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio a cura dell'Appaltatore, il centro cottura ed i refettori di pertinenza del servizio di distribuzione dei pasti e degli altri refettori .

L'elenco delle attrezzature dovrà riportare la marca, il modello e lo stato di conservazione.

Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie ed eventuali sostituzioni o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

### **4. Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili**

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria (di proprietà del Comune), in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo nel corso della durata del contratto.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta appaltatrice.

Restano di proprietà del Committente le macchine e attrezzature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

### **5. Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta del Committente, ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore ed il Committente, ciascuno per la propria competenza, sopperirà con la necessaria sostituzione nei tempi più brevi possibili. In caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro dei materiali dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, oltre ad eventuali penali.

### **6. Divieto di variazione della destinazione d'uso**

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

### **7. Disposizioni finali**

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Committente comunicherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

## **Articolo 17**

### **Responsabilità dell'esecutore del contratto**

1. L'esecutore del contratto deve osservare tutti gli obblighi derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, i cui oneri sono a carico dello stesso.
2. L'esecutore del contratto è responsabile per gli infortuni o i danni a persone o cose arrecati all'Amministrazione e/o a terzi per fatto proprio e/o dei suoi dipendenti e/o collaboratori nell'esecuzione del contratto.
3. L'esecutore del contratto è responsabile del buon andamento del servizio e delle conseguenze pregiudizievoli che dovessero gravare sull'Amministrazione in conseguenza dell'inosservanza, da parte dell'impresa o dei dipendenti e/o collaboratori della stessa, delle obbligazioni nascenti dalla stipulazione del contratto.
4. Nell'ipotesi in cui, nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale, vengano accertate, in capo all'impresa appaltatrice, violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, la stazione appaltante può trattenere fino al 20% sulla fattura.

## **Articolo 18**

### **Verifica delle prestazioni e procedure di pagamento.**

1. I servizi acquisiti ai sensi del presente Capitolato sono soggetti a collaudo o ad attestazione di regolare esecuzione intesa ad accertarne la corrispondenza, per quantità e qualità, alle condizioni contrattuali previste. Tali verifiche, a cura della struttura responsabile dell'acquisizione, sono eseguite non oltre due mesi dall'esecuzione del servizio, salvi i casi di particolare complessità del servizio da collaudare.
2. A seguito dell'esito positivo della verifica di cui al comma precedente, il responsabile appone il visto di liquidazione sulla fattura o altro idoneo documento fiscale.
3. Il pagamento del corrispettivo del servizio avverrà ai sensi della normativa vigente.
4. Le spettanze a favore dell'appaltatore verranno corrisposte nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 10 gennaio 2008 n. 40 sulle "Modalità di attuazione dell'art. 48 bis del Dpr 29 settembre 1973 n. 602, recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni".
5. Alla fine di ogni mese l'impresa dovrà fatturare al Committente il numero dei pasti serviti suddivisi per ogni singolo plesso scolastico.  
Il Committente annualmente stanzierà nel proprio bilancio la spesa presunta per la fornitura dei pasti. Si stabilisce sin d'ora che il Committente potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penalità, al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

## **Articolo 19**

### **Clausole penali**

1. E' prevista l'applicazione di penalità per ritardi nell'esecuzione del servizio e per inadempimento contrattuale.
2. Anche nel caso in cui il contratto non preveda espressamente le penali, in conseguenza di ritardo o di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione può irrogare, per ogni evento negativo, una penale di ammontare non superiore all'1% dell'importo contrattuale, nei limiti di un importo complessivo massimo non superiore al 10% del valore contrattuale. La penale verrà irrogata mediante comunicazione scritta all'esecutore del contratto a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento e il relativo importo verrà dedotto dai compensi spettanti; ove questi non siano sufficienti, il responsabile procederà all'incameramento, parziale o integrale, della cauzione.
3. Degli inadempimenti fanno prova i processi verbali e le lettere di contestazione sottoscritte dal responsabile.

## **Articolo 20**

### **Recesso unilaterale dal contratto**

1. L'Amministrazione ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto, previo il pagamento all'esecutore del contratto delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguite nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino oltre al decimo dell'importo dei servizi e delle forniture non eseguite (art 109, comma 1, D. Lgs. 50/2016).
2. Il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta, e l'ammontare netto dei servizi e forniture eseguite (art 109, comma 2, D. Lgs. 50/2016).
3. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'esecutore del contratto da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i servizi o le forniture e ne verifica la regolarità (art. 109, comma 3, D.Lgs. 50/2016).

## **Articolo 21**

### **Risoluzione del contratto**

1. L'amministrazione, fatto salvo quanto previsto ai commi 1,2 e 4 dell'art. 107 D.Lgs. 50/2016, può risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia , se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:
  - a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 106 del Dlgs 50/2016;
  - b) con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 1, lettere b) e c) Dlgs 50/2016 sono state superate le soglie di cui al comma 7 dell'art 106 Dlgs 50/2016; o siano state superate eventuali soglie stabilite dalle amministrazioni aggiudicatrici o dagli enti aggiudicatori; con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 2, Dlgs 50/2016 sono state superate le soglie di cui al medesimo comma 2, lettere a) e b);
  - c) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1 Dlgs 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto, (per quanto riguarda i settori speciali avrebbe dovuto essere escluso a norma dell'articolo 136, comma 1, secondo e terzo periodo D. Lgs. 50/2016);
  - d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un

procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs. 50/2016 (*art. 108 comma 1 Dlgs 50/2016*).

2. La stazione appaltante deve risolvere il contratto (art 108, comma 2, D.Lgs 50/2016), durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora:

a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;

b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 Dlgs 50/2016.

3. Si applicano le disposizioni di cui all'art.108, cit., commi 3 e seguenti.

## **Articolo 22**

### **Vicende soggettive dell'esecutore del contratto**

1. In caso di morte del prestatore, se impresa individuale, ovvero di estinzione della società, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto ovvero concordare con gli eredi o i successori la continuazione dello stesso.

2. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori di contratti pubblici non hanno singolarmente effetto nei confronti di ciascuna stazione appaltante fino a che il cessionario ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 maggio 1991, n. 187 e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal codice.

3. Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

4. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 3 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 2 producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

5. Le disposizioni di cui ai commi che precedono si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della legge 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

## **Articolo 23**

### **Proroga**

Prima della scadenza del relativo contratto, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, l'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto nella misura

strettamente necessaria per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle procedure di gara ( art. 106, comma 11, D.Lgs. 50/2016).

## **Articolo 24**

### **Cessione dei crediti**

1. Le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52 sono estese ai crediti verso l'Amministrazione derivante dal contratto di appalto. La cessione di crediti può essere effettuata a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.
2. Ai fini della sua opponibilità all'Amministrazione, la cessione di crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata all'Amministrazione medesima.
3. La cessione di crediti è efficace e opponibile all'Amministrazione ove questa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.
4. In ogni caso, l'Amministrazione cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

## **Articolo 25**

### **Divieto di cessione del contratto e subappalto**

1. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.  
Non è consentito il sub-appalto del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione del Committente .  
In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

## **Articolo 26**

### **Foro competente**

1. Tutte le controversie eventualmente insorgenti tra le parti in rapporto al contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione, adempimento e risoluzione, saranno di competenza, in via esclusiva, del Foro di Roma.

## **Articolo 27**

### **Revisione dei prezzi**

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto. Trascorso il primo anno, qualora ne sussistano le condizioni riscontrate ai sensi dell'art 115 del Decreto Legislativo

163/2006, la ditta appaltatrice potrà richiedere l'adeguamento del prezzo offerto sulla base della variazione dell'indice ISTAT maturato.

## **Articolo 28**

### **Tutela dei dati personali**

1. Il titolare del trattamento è la Città metropolitana di Roma Capitale, e il Comune di Bracciano.
2. Il responsabile del trattamento è il Direttore del Dipartimento Dott. Paolo Berno, domiciliato in Roma – Viale Giorgio Ribotta, 41/43, e il Responsabile del Procedimento, Dott. Antonio Bucefalo, domiciliato in Bracciano – Piazza Mazzini n.5.
3. Ai sensi e per gli effetti di quanto previsto e disposto dal D.Lgs. n.196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, si precisa che:
  - i dati forniti all'Amministrazione verranno trattati con o senza l'ausilio di mezzi elettronici dal personale dell'Amministrazione della Città Metropolitana di Roma e comunicati al Tesoriere in via strettamente funzionale al pagamento dei corrispettivi;
  - il trattamento dei dati sarà esclusivamente finalizzato all'esecuzione del presente contratto e per il tempo necessario, fatta salva una diversa validità dei documenti in cui i dati stessi siano recepiti.
4. Ai sensi dell'articolo 29 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” (Codice) il contraente è designato “responsabile del trattamento dei dati personali” per le finalità di cui al presente contratto. Il contraente effettuerà il suddetto trattamento secondo le modalità e con gli strumenti definiti dall'Amministrazione quale titolare del medesimo trattamento, adottando le misure di sicurezza prescritte dal D.Lgs. n. 196/03.
5. Il contraente, nell'espletamento dell'incarico ricevuto, tratterà i dati personali relativi al soggetto coinvolto nel caso assicurativo, che, come tale, è soggetto alla applicazione del Codice per la protezione dei dati personali. Il contraente deve provvedere a designare per iscritto i propri dipendenti e/o collaboratori quali incaricati del trattamento di che trattasi ai sensi di cui all'art. 30 del D.Lgs. n. 196/03, comunicare i relativi nominativi, unitamente all'ambito del trattamento a ciascuno consentito, al Dirigente responsabile, impartire loro le necessarie istruzioni e provvedere alla loro diretta sorveglianza.
6. Il contraente deve garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento di dati personali, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, e deve effettuare il trattamento attenendosi alle istruzioni specifiche impartite dall'Amministrazione.
7. In particolare i dati devono essere trattati in modo lecito e secondo correttezza; raccolti e registrati per scopi determinati, espliciti e legittimi, ed utilizzati in altre operazioni del trattamento in termini compatibili con tali scopi; esatti e, se necessario, aggiornati; pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati; conservati in una forma che consenta l'identificazione dell'interessato per un periodo di tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali essi sono stati raccolti o successivamente trattati.
8. Il Responsabile del Trattamento è tenuto a consentire agli interessati, titolari dei dati oggetto di trattamento, l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n.196/2003.
9. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
10. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
  - a) dell'origine dei dati personali;
  - b) delle finalità e modalità del trattamento;

- c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante;
- e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

11. L'interessato ha diritto di ottenere:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

12. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

13. Il trattamento di dati sensibili e giudiziari deve avvenire secondo modalità volte a prevenire violazioni dei diritti, delle libertà fondamentali e della dignità dell'interessato anche verificano periodicamente l'esattezza e l'aggiornamento dei dati sensibili e giudiziari, nonché la loro pertinenza, completezza, non eccedenza e indispensabilità rispetto alle finalità perseguite nei singoli casi, altresì per i dati che l'interessato fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non possono essere utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene. Specifica attenzione deve essere prestata per la verifica dell'indispensabilità dei dati sensibili e giudiziari riferiti a soggetti diversi da quelli cui si riferiscono direttamente le prestazioni o gli adempimenti. I dati sensibili e giudiziari contenuti in elenchi, registri o banche di dati, tenuti con l'ausilio di strumenti elettronici, devono essere trattati con tecniche di cifratura o mediante l'utilizzazione di codici identificativi o di altre soluzioni che, considerato il numero e la natura dei dati trattati, li rendono temporaneamente inintelligibili anche a chi è autorizzato ad accedervi e permettono di identificare gli interessati solo in caso di necessità. I dati idonei a rivelare lo stato di salute devono essere conservati separatamente da altri dati personali trattati per finalità che non richiedono il loro utilizzo. I medesimi dati sono trattati con le modalità sopraesposte anche quando sono tenuti in elenchi, registri o banche di dati senza l'ausilio di strumenti elettronici. I dati idonei a rivelare lo stato di salute non possono essere diffusi.

14. L'Amministrazione, anche tramite verifiche periodiche, vigila sulla puntuale osservanza delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali e delle proprie istruzioni.

15. Il contraente è tenuto a relazionare semestralmente/annualmente sulle misure di sicurezza adottate e ad informare tempestivamente l'Amministrazione in caso di situazioni anomale o di emergenze.

16. Il trattamento suddetto, da parte del contraente, cessa ad avvenuto espletamento dell'incarico. La cessazione del trattamento comporta la distruzione dei dati personali presso il contraente previa loro consegna all'Amministrazione provinciale, salvi gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in materia di conservazione degli atti in cui gli stessi sono contenuti.

## **Articolo 29**

### **Protocollo di legalità**

1. Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditori, degli organi sociali o dirigenti di impresa.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art.1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitano funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art.317 del c.p.

2. La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 -bis c.p., 319-ter c.p., 319 -quater c.p., 320 c.p. ,322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

## **Articolo 30**

### **Norma di rinvio**

1. Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente Capitolato, nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara, si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

IL DIRETTORE

Dott. Paolo Berno



**Allegati**

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

- 1A) Tabella relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche indicati nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- 1B) Tabella relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica;
- 2) Allegato DERRATE ALIMENTARI;
- 3) D.U.V.R.I;
- 4) Piantina planimetrica locale cucina;
- 5) Elenco del personale dell'attuale gestore;
- 6) Inventario.