



Città metropolitana di Roma Capitale

SUA Stazione Unica Appaltante

Sviluppo Strategico e Coordinamento del Territorio Metropolitan

“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 - PEC: servizi.forniture@pec.cittametropolitanaroma.gov.it

CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI

Articolo 1

Oggetto, importo e durata dell’appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l’affidamento del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PER LE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI MORLUPO, per il periodo compreso tra il 01.01.2018 e il 30.06.2020.

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 e successive modificazioni ed integrazioni;
- 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 legge n. 123/2007;
- dal D.Lgs 81/2008.

Articolo 3

Specifiche tecniche

Per la preparazione dei pasti, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione gratuitamente all'impresa aggiudicataria, il proprio centro cottura annesso alla Scuola dell'Infanzia "Giovina Tamburelli" sita in Morlupo, Via Domenico Benedetti 1 e composto dai seguenti locali:

- cucina centralizzata
- dispensa
- spogliatoi e servizi igienici per il personale

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere garantito dal Lunedì al Venerdì di ciascuna delle settimane di cui si compone il calendario scolastico, così come approvato dalla Direzione Didattica, con l'esclusione delle festività e dei periodi di interruzione previsti dal calendario stesso.

Le date di effettivo inizio e fine del servizio vengono comunicate dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria con un preavviso di almeno 10gg.

I pasti prodotti presso il suddetto centro di cottura dovranno essere:

- somministrati presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia "Giovina Tamburelli" (Via Domenico Benedetti, 1) in due turni con n. 50 bambini a turno;
- trasportati, nel rispetto della normativa vigente, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, e somministrati, presso i refettori delle seguenti Scuole:
 - refettorio presso la Scuola Primaria "Rosario Livatino sita in Via G.B.De Mattia, 1 – n. 9 classi a modulo che usufruiscono ognuna del servizio mensa due volte a settimana;
 - refettorio presso la Scuola Primaria "Giuseppe Di Matteo sita in Via San Pellegrino, 23/a - (moduli scolastici e tempo pieno): n. 5 classi a tempo pieno che usufruiscono ognuna del servizio mensa dal lunedì al venerdì e n. 5 classi a modulo che usufruiscono ognuna del servizio mensa due volte a settimana
- trasportati e somministrati durante eventuali attività estive organizzate dal Comune di Morlupo;
- trasportati e somministrati durante eventuali
- iniziative occasionali organizzate dal Comune di Morlupo.

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

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

Articolo 4

Interruzione o sospensione del servizio

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice.

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.

Articolo 5

Utenze

Saranno a carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative alla fornitura di acqua, gas, energia elettrica, telefono, e le spese per lo smaltimento dei rifiuti.

Articolo 6

Attrezzature

Le attrezzature in dotazione ai centri di cottura ed ai refettori sono elencate negli inventari (che si allegano) depositati presso gli Uffici dell'Amministrazione Comunale e consultabili su richiesta dalle imprese interessate al presente Capitolato.

Il Comune dà in consegna, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio del servizio, gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili vari (utensili da cucina, stoviglie, pentolame, carrelli, contenitori per il trasporto, ecc...) e gli arredi esistenti. Gli stessi devono essere riconsegnati al termine dell'appalto nello stato e nello stesso numero in cui sono stati ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso.

Dovranno essere utilizzate, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo, ecc). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Gli apparecchi e le attrezzature in uso per i servizi di cui al presente appalto devono comunque, sotto la piena responsabilità dell'impresa aggiudicataria, essere a norma ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'impresa aggiudicataria, qualora lo ritenga funzionale al migliore svolgimento del servizio, può dotarsi, a sua cura e spese e dandone previa informazione al Comune, di ulteriori attrezzature utensili vari e arredi rispetto a quelle fornite dal Comune stesso. Al termine dell'appalto tali attrezzature, utensili vari e arredi restano in dotazione dell'impresa esecutrice dell'appalto.

L'impresa aggiudicatrice dovrà utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Eventuali attrezzature offerte dall'impresa aggiudicataria in sede di gara conferiscono, al termine dell'appalto, nella proprietà del Comune.

Articolo 7

Manutenzioni

L'impresa appaltatrice ha l'onere contrattuale di effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori e il centro di cotture, nonché della loro sostituzione laddove ciò si renda necessario (fuori uso della macchina a gas cestelli per la cottura e materiali vari). 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.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- le manutenzioni ordinarie e straordinaria della strutture,
- gli interventi manutentivo sulle reti tecnologiche (gas, elettricità, acqua) sia di manutenzione ordinaria che straordinaria .

L'impresa aggiudicataria cura gli impianti e le attrezzature con la diligenza del buon padre di famiglia ed è obbligata a restituirli al termine dell'appalto, nello stesso stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza da parte dell'impresa aggiudicataria o dal personale dipendente, saranno addebitati all'impresa aggiudicataria, previa constatazione e valutazione tra le parti.

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.

Articolo 8 Divieto di variazione d'uso

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

Articolo 9 Modifiche e varianti a locali e impianti

L'impresa aggiudicataria del servizio si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni e trasformazioni ai locali, nonché agli impianti salvo diversa accettazione o disposizione da parte del Comune.

Art. 10 Materiale di consumo

L'impresa aggiudicataria deve fornire, a sua cura e spese, compresa la fornitura iniziale, materiale di consumo monouso, attrezzature e prodotti per le pulizie e la sanificazione dei centri di cottura e refettori quali: prodotti per lavastoviglie e lavatrice (detergenti, disincrostanti,...), prodotti per

lavaggio stoviglie a mano, detersivi, sgrassanti e sanificanti per superfici, sacchetti immondizia, carta forno, sacchetti, rotoloni, alluminio, spugne, stracci, guanti, ecc...).

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta”, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 Luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 11 Assicurazioni

L’impresa aggiudicataria si obbliga ad adottare nell’esecuzione dei servizi appaltati tutte le cautele necessarie a garantire l’incolumità degli operatori, dell’utenza e di chiunque altro abbia ad interagire con l’esecuzione dei servizi stessi.

L’impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità diretta, indiretta, civile, amministrativa e penale, per azioni da essa compiute e riconducibili, ai sensi di legge, all’espletamento della prestazione richiesta dal presente appalto.

L’impresa aggiudicataria pertanto è tenuta a produrre, prima della sottoscrizione del contratto, a favore del Comune a copertura del servizio prestato idonee polizze assicurative RCT/RCO con primaria compagnia assicuratrice, per un massimale (annuale per sinistro) minimo di € 2.500.000,00 per la RCT e di € 1.500.000,00 per la RCO, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall’espletamento del servizio, nonché per i danni derivanti all’Amministrazione Comunale in conseguenza di quanto sopra.

Tali polizze dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dagli utenti del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno all’utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti.

Le polizze devono prevedere anche la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all’assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio per un massimale minimo di € 1.500.000,00.

Devono contenere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice di ogni rivalsa nei confronti dell’Amministrazione Comunale per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall’attività di gestione del servizio oggetto del presente appalto.

L’esistenza di tali polizze non esonera l’Impresa aggiudicataria dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti e l’Impresa sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che a giudizio del Comune risultassero causati dall’Impresa stessa nell’esecuzione del presente appalto.

L’Impresa è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l’eventuale lite.

Art. 12 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.

Art. 13

Obbligo della fornitura dei pasti in presenza di emergenze

Qualora il centro di cottura non sia utilizzabile, per cause non imputabili all'Impresa aggiudicataria, questa è tenuta comunque a fornire i pasti previsti dal presente capitolato, utilizzando le modalità operative descritte nell'offerta tecnica. La fornitura dei pasti avviene senza aggravio di spesa per il Comune interessato per i primi dieci giorni di calendario scolastico, successivi al verificarsi dell'indisponibilità del centro di cottura comunale.

Dopo tale primo periodo il Comune interessato e l'Impresa aggiudicataria concordano l'eventuale costo aggiuntivo che il Comune deve corrispondere alla ditta stessa, fino al ripristino della funzionalità del centro di cottura comunale.

Nel caso in cui la non funzionalità del centro di cottura sia dovuta a negligenza dell'Impresa aggiudicataria, questa è tenuta alla preparazione e al confezionamento dei pasti in altro centro di cottura di cui abbia la disponibilità, e al trasporto dei pasti ai refettori per tutto il periodo necessario al ripristino del centro di cottura comunale, senza alcun aggravio di costo per il Comune interessato.

Il ricorso al centro di cottura sostitutivo deve comunque essere garantito senza soluzioni di continuità nel servizio.

Articolo 14

Personale addetto alla produzione e al confezionamento dei pasti

1. Organico

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto e, ove previsto, distribuzione dei pasti nonché la pulizia di tutti gli ambienti utilizzati per la sporzionatura e refettorio, 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, in cui siano riportati: nome e cognome, generalità, ruolo e qualifiche professionali. All'elenco dovranno essere allegati, per ogni dipendente impiegato, copie degli attestati della formazione obbligatoria per legge e dei contratti di lavoro.

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. 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.

3. 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.

4. Vestiario

L'Appaltatore, come prescritto dalle normative vigenti in materie di igiene, dovrà fornire al tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice e il nome e cognome del dipendente.

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 e indossati prima di accedere ai locali. 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.

Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe antinfortunistiche. L'impresa appaltatrice deve inoltre fornire a tutto il personale calzature antinfortunistiche, mascherine e guanti monouso. Devono inoltre essere disponibili presso il centro di cottura e i refettori, vestiario da cucina "a perdere" per gli addetti ai controlli.

6. Igiene personale

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.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani.

7. Addestramento, formazione e informazione

L'Impresa aggiudicataria deve essere dotata di un apposito piano di formazione del personale, da consegnare all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Dal piano di formazione deve emergere chiaramente la programmazione della formazione dovuta per legge (inclusi i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari), rispetto ad interventi formativi ulteriori. La prima è obbligatoria ai sensi del presente Capitolato, la seconda è oggetto di proposta nell'Offerta tecnica.

Il piano di formazione deve prevedere per ogni intervento formativo: oggetto della formazione, obiettivi da raggiungere, numero degli interventi, numero di ore per ogni intervento, numero del personale impiegato e relative qualifiche, cadenza periodica rispetto alla durata dell'appalto, informazioni (curriculum) relative ai soggetti formatori.

L'Amministrazione Comunale, in relazione al piano di formazione, si riserva di far partecipare ad alcuni incontri proprio personale interessato al tema dei corsi.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a consegnare alle Amministrazioni Comunali copia degli attestati di formazione relativi al personale impiegato nel servizio.

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 15

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 16

Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

I prodotti per la preparazione dei pasti per la globalità dei servizi devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere per caratteristiche alle norme igienico – sanitarie previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. e successivo regolamento di esecuzione 26 marzo 1980 n. 327 e s.m.i. e al D.Lgs. 27/01/992 n. 109 e s.m.i., nonché alle specifiche normative che di ogni prodotto regolano la produzione e la commercializzazione.

Per le specifiche caratteristiche che ogni prodotto deve possedere si rimanda all'Allegato "Derrate alimentari".

Si specifica inoltre quanto segue:

- **per i pasti non possono essere utilizzati generi precotti o congelati;**
- **i surgelati possono essere utilizzati solo come specificato nelle allegate tabelle merceologiche;**
- **tutti i prodotti utilizzati devono essere privi di additivi (conservanti, coloranti e aromatizzanti).**

Le derrate alimentari dovranno avere la seguente provenienza:

- **pasta di semola, riso, legumi secchi, uova, farina, pane e prodotti da forno, crackers, fette biscottate, biscotti, polpa di frutta, succhi di frutta, confettura extra di frutta, polenta, pomodori e prodotti trasformati e cereali** dovranno provenire per il **60%** espresso in percentuale sul peso totale (per ogni tipologia di prodotto), da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e per il **40%** espresso in percentuale di peso sul totale (dei prodotti), da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 Dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;

- **prodotti lattiero caseari** dovranno provenire per il **50%** espresso in percentuale sul peso totale (per ogni tipologia di prodotto), da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e per il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale (dei prodotto), da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 Dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n.

510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

- **prodotti ortofrutticoli e olio extra vergine d'oliva** dovranno provenire per il **60%** espresso in percentuale sul peso totale (per ogni tipologia di prodotto), da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e per il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale (dei prodotti), da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 Dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

- **alimenti di origine animale** (con esclusione della carne di coniglio, le cui caratteristiche sono descritte più sotto): deve provenire per il **50%** in peso sul totale (per ogni tipologia di prodotto), da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi, di cui almeno il **30%** in peso sul totale (dei prodotti), deve provenire da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

- **carne di coniglio**: deve derivare da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale, allevati con mangimi di origine esclusivamente vegetale, non O.G.M.

- **prodotti ittici**: deve provenire per almeno il **50%**, espresso in percentuale di peso sul totale (per ogni tipologia di prodotto), da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

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

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

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

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

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

Non sono ammesse etichettature incomplete e prive della traduzione in lingua italiana. I prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati dall'Impresa appaltatrice devono essere comunque identificabili e rintracciabili, attraverso l'apposizione dell'etichettatura originale o della sua fotocopia.

L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari.

Le materie prime usate per la preparazione dei pasti devono rispondere rigorosamente alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato. L'impresa deve disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti. Anche i fornitori di derrate alimentari dell'Impresa aggiudicatrice devono essere in regola con le norme igienico – sanitarie vigenti.

L'Impresa è tenuta a fornire direttamente, secondo le modalità che sono indicate dal Comune, la documentazione (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce) relativa a tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

L'Impresa deve predisporre un Piano di rintracciabilità delle Filiera del prodotto, in base al quale sia possibile in qualunque momento identificare le aziende che hanno prodotto e/o commercializzato i prodotti utilizzati ed i relativi lotti di provenienza.

Il Piano deve essere consegnato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del Servizio.

Articolo 17

Menù

1. I menù sono e suddivisi in menù invernale e menù estivo ed articolati in cinque settimane (n. 25 menù per stagione). Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 31 ottobre e dal 1 aprile fino alla fine dell'anno scolastico . Il menù invernale sarà erogato dal 1 Novembre al 31 marzo. La successione dei menù dal n. 1 al n. 25 viene adottata all'inizio dell'anno scolastico. Esaurita la successione, dal 26° giorno si riparte dal menù n. 1. Nel caso di sospensione del servizio (chiusure infrasettimanali, festività, scioperi, ponti) i menù corrispondenti vengono saltati, come se non si fosse verificata alcuna interruzione nell'erogazione del servizio.

1.1 Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e tabelle dietetiche.

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, con preavviso di tre giorni. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- 1 panino con formaggio;
- 1 panino con prosciutto cotto/prosciutto crudo,
- 1 succo di frutta da 200 ml in brick,
- 1 pacchetto di biscotti monoporzione,
- 1 bottiglia in pet di acqua oligominerale naturale da l. 0.5.,
- 1 frutto,
- 1 tovagliolo di carta.
- 1 bicchiere monouso.

Anche per la preparazione e fornitura dei cestini freddi, l'impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto delle diete speciali, operando, laddove necessario, le dovute sostituzioni degli alimenti.

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

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di pasti alternativi per gli alunni con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito vincolo dietetico o per motivi religiosi. Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati ed identificabili con vaschette riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori.

Le richieste di diete speciali per motivi sanitari 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. 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.

In base alle richieste e documentazioni pervenute, l'Impresa appaltatrice deve far elaborare da personale specializzato (dietista, dietologo, nutrizionista) la dieta speciale ed il menù alternativo. 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.

Articolo 18

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare tutti gli standard igienici previsti dalla normativa vigente ed in particolare quelli per i limiti di contaminazione microbica.

L'Impresa deve garantire che vengano applicate le opportune misure di sicurezza igienica avvalendosi del sistema di autocontrollo HACCP.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti dove esistenti, in caso contrario deve comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, onde evitare rischi di contaminazioni crociate.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non sia immediatamente consumato, questo deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox od altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con fogli di alluminio idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzati.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie devono essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti deve indossare usualmente guanti monouso, cuffia, camice, grembiule e, laddove necessario, mascherine.

La preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni rosse e delle carni bianche e la lavorazione delle verdure devono avvenire in reparti distinti impiegando utensili e superfici separate. Qualora ciò non sia possibile per motivi strutturali ogni singola operazione deve essere preceduta da operazioni di pulizia e sanificazione delle superfici.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nei locali cucina.

In particolare nell'antibagno dei servizi igienici del personale dell'Impresa appaltatrice deve essere affisso un cartello che ricordi al personale che non deve effettuare più contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Art. 19 **Mezzi e trasporto dei pasti**

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa deve garantire comunque giornalmente e negli orari richiesti la consegna dei pasti, anche in caso di incidenti e/o guasti meccanici. Nell'eventualità di incidenti o guasti, durante la consegna dei pasti, l'Impresa deve comunque garantirne la corretta conservazione igienico sanitaria ed organolettica.

Il mezzo adibito al trasporto dei pasti deve essere idoneo e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge, in particolare il vano di carico deve essere separato dal piano di guida.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione all'interno del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Il mezzo deve inoltre essere adibito esclusivamente al trasporto dei pasti.

Il personale addetto al trasporto ed alla consegna dei pasti deve indossare adeguati indumenti di lavoro e tesserino di riconoscimento.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono consentire il mantenimento della temperatura come sotto previsto.

L'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali:

- veicoli, almeno euro 4
- veicoli elettrici
- vetture ibride

L'impresa aggiudicataria è tenuta, prima dell'avvio del servizio, a trasmettere al Comune interessato tutti i dati e documenti relativi al mezzo adibito al trasporto dei pasti (carta di circolazione, assicurazione, dichiarazione igienico sanitaria) ed ai mezzi utilizzabili in sua sostituzione.

Art. 20 **Confezione , trasporto e consegna**

La consegna dei pasti, in ciascun plesso scolastico, non deve avvenire prima dei 10 minuti dall'inizio del servizio di refezione.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzione in acciaio inox del tipo "gastronorm" e trasportati in appositi contenitori termici affinché ne sia assicurata la corretta conservazione igienico sanitaria ed organolettica.

Al momento del consumo la temperatura dei cibi non deve essere:

- inferiore a + 65° C per i pasti da consumarsi caldi,
- superiore a +10° C per i cibi da conservarsi refrigerati,
- superiore a + 4° C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura,

e comunque rispondente a quanto previsto dalla vigente normativa; pertanto i suddetti contenitori devono consentire il mantenimento costante della temperatura durante tutte le fasi precedenti la distribuzione.

Ogni componente del pasto deve essere confezionato in un proprio contenitore.

Il pane deve essere confezionato in imballaggi ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, idonee al contatto alimentare e dotate di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in ceste pulite, idonee al contatto alimentare e dotate di coperchio.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni singolo locale adibito a refettorio e in caso di doppio turno per ogni singolo turno.

Ogni contenitore deve riportare esternamente l'indicazione del nome della scuola, del refettorio e del turno a cui è destinato, nonché il numero delle porzioni che contiene.

In particolare ogni contenitore monoporzione con diete speciali, oltre alle indicazioni di cui al precedente comma, deve riportare il nome dell'utente a cui è destinato.

I cestini freddi devono essere consegnati prima dell'inizio della gita, in condizioni ed in contenitori che ne garantiscono il mantenimento della temperatura non superiore a +10° e comunque rispondente a quanto previsto dalla vigente normativa.

Nel caso di imballaggio, questo (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito da materiale riciclato, se in carta o cartone per il 90% in peso, se in plastica, per almeno il 60%.

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art. 21 Riciclo

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

Articolo 22 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;
- 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 similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- la cottura di preparazioni impanate e delle pietanze nel menù definite fritte devono essere effettuate in forno;
- 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.

Art. 23 **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.

Art. 24 **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. 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.

Art. 25

Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione e somministrazione dei pasti

L'Impresa deve assicurare giornalmente la somministrazione dei pasti agli utenti (bambini ed adulti) per i quali è stata effettuata la prenotazione. Gli addetti al servizio mensa e il 2° cuoco possono essere impiegati in più turni di somministrazione e in refettori diversi.

Giornalmente devono essere rispettati il menù e le grammature previsti dalla tabella dietetica, che deve essere esposta in ciascun refettorio.

Le operazioni relative alla somministrazione e distribuzione dei pasti sono quelle di seguito elencate:

- igienizzazione dei carrelli e dei tavoli con appositi prodotti
- apparecchiatura dei tavoli
- predisposizione delle attrezzature necessarie allo sporzionamento dei pasti
- ricevimento dei contenitori contenenti i pasti, verifica corrispondenza con numero dei pasti ordinati, controllo di congruità con il menù giornaliero previsto, verifica presenza di diete speciali ordinate
- somministrazione e distribuzione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane, frutta e/o dolce, acqua)
- sparcchiatura dei tavoli
- raccolta e smistamento rifiuti
- lavaggio e sanificazione stoviglie e attrezzature di cucina utilizzate per lo sporzionamento
- asciugatura e riordino delle stoviglie
- pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli e delle sedie dei refettori
- pulizia, riordino, detersione e sanificazione delle attrezzature utilizzate per il servizio di refezione.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e copricapo tale che contenga tutta la capigliatura;
- non indossare anelli o bracciali;
- essere privo di smalto sulle unghie;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente posate, tovagliette e tovaglioli di carta, i bicchieri e l'acqua;
- indossare guanti monouso e, quando occorre, mascherine durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti);
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere, eccezion fatta per la distribuzione di minestre e minestrone;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori devono effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze previste;
- le quantità delle pietanze da distribuire deve corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le verdure cotte e crude vanno condite con olio, limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;

- il pane deve essere riposto in cestini, non deve cioè essere riposto sui tavoli e così la frutta che deve venire preventivamente lavata e possibilmente asciugata; per le scuole dell'infanzia, la frutta deve essere anche sbucciata al momento del consumo;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- nel caso del pasto trasportato, i contenitori termici vengono aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Articolo 26

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.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

L'Impresa aggiudicataria deve produrre, prima dell'inizio del servizio un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Articolo 27

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

Articolo 28

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 dall'impresa aggiudicataria 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.

Articolo 29

Pulizia ed igiene dei locali e della attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione di tutti i locali oggetto del presente appalto, delle attrezzature, delle stoviglie e degli arredi utilizzati, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. La pulizia deve avvenire solo con materiale appropriato e terminare con l'asciugatura dell'attrezzatura.

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

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

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

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Di tutti i prodotti devono essere depositate presso l'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche complete. Si presumono conformi a quanto richiesto i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I detersivi ed i sanificanti devono essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Le istruzioni per il loro uso e l'elenco dei loro componenti devono essere conservati in un luogo conosciuto e facilmente accessibile, in modo da poter essere consegnati al Pronto Soccorso Ospedaliero in caso di incidenti.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi, deve indossare guanti e mascherine.

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

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato durante la distribuzione e la preparazione degli alimenti.

Si precisa che la fornitura di materiale igienico per i servizi utilizzati dal personale dell'impresa (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica) è a carico dell'impresa. Deve essere

impiegato sapone disinfettante con erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispensa di carta asciugamani.

Articolo 30

Monitoraggio, prevenzione e lotta infestanti

Le attività di monitoraggio e prevenzione e gli eventuali interventi per l'eliminazione di presenze di animali infestanti (insetti, roditori, ecc..) sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, in base ad uno specifico piano che preveda sia gli interventi di monitoraggio che le azioni per l'eliminazione degli animali infestanti, suddivisi a seconda delle loro tipologie.

Detti interventi devono essere effettuati esclusivamente avvalendosi di Imprese specializzate, in possesso dei titoli abilitativi previsti dalla vigente normativa per l'esercizio delle attività di Disinfestazione e Derattizzazione, in modo da garantire il risultato e la sicurezza delle persone.

Sia gli interventi di monitoraggio sia le azioni di eliminazione devono essere debitamente registrati e conservati a disposizione dei controlli dell'Amministrazione Comunale.

Articolo 31

Modalità di pulizia dei refettori

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

sparecchiatura, lavaggio e sanificazione 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.

Articolo 32

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.

Articolo 33

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** (esiste a Morlupo la raccolta differenziata) incluse le sostanze grasse.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria.

In assenza di specifiche indicazioni in merito, dette componenti organiche vanno conferite, come rifiuti, secondo le disposizioni vigenti nel Comune per la raccolta differenziata degli stessi.

Articolo 34

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.

Articolo 35

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
- un rappresentante dell'Amministrazione Comunale;
- due rappresentanti dei genitori per ogni plesso scolastico.

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 (da consegnare all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio), 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.

Sanzioni:

- € 200,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 300,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- da € 600,00 ad € 3.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate alimentari, la produzione delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- da € 600,00 ad € 3.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, di pulizia e del controllo della qualità;
- € 600,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni previste sul personale;
- € 300,00 per ritardo di oltre 30 (trenta) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti, salvo il caso di pasti prodotti nel centro sostitutivo;

- da € 200,00 ad € 3.000,00 per ogni altro mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, dalle vigenti normative, e/o di quanto offerto in sede di gara.

In caso di interruzioni imputabili alla ditta aggiudicataria, questa sarà tenuta al pagamento della penale di € 750,00 al giorno per i primi due giorni. Qualora l'inadempienza si protraesse, il Comune interessato ha facoltà di applicare ulteriori penali di € 1.500,00 giornaliere. È considerata interruzione imputabile alla ditta anche la mancata osservanza dell'obbligo di fornitura pasti per emergenze che rendano parzialmente o del tutto inutilizzabili le cucine comunali, di cui all'art. 33 del presente Capitolato, qualora l'impresa non sia in grado di attuare le modalità operative atte a fronteggiare tali eventi, descritte nel progetto tecnico – organizzativo.

A seconda del tipo di evento contestato, l'Amministrazione Comunale interessata può sommare più penali se relative al medesimo evento.

Si procede all'applicazione della penalità da parte del Comune, attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile relativo al periodo nel quale sarà assunto il provvedimento.

Articolo 36

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 37

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 38

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 39

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 40

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 41

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 42

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 43

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 44

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 45

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 46

Tutela dei dati personali

1. Il titolare del trattamento è la Città metropolitana di Roma Capitale, e il Comune di Morlupo.
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, Sig.ra Anna Sellini, domiciliato in Morlupo –piazza del Municipio, 1.
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 47

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 48

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 DELLA SUA

Dott.Paolo Berno

IL RUP DEL COMUNE DI MORLUPO

Sig.ra Anna Sellini