

## CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

### **Art. 1 – Oggetto**

- 1.1. Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia comunali, nelle scuole statali: materne, primarie e secondarie di primo grado, e negli asili nido comunali del Comune di Civitavecchia<sup>1</sup>
- 1.2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza. In particolare la concessione riguarda:
- a) la preparazione, presso il **centro cottura comunale**, di pasti da asporto per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e le scuola secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione;
  - b) la preparazione di pasti per gli asili nido comunali “Le Briccole” e “Il giardino di Ginevra”, aventi entrambi una **zona cucina** annessa all'interno delle singole strutture.
  - c) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (iscrizioni on line, data base utenti, rilevazione delle presenze, elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza. Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

### **Art. 2 - Luogo e tempi di attivazione del servizio ristorazione**

- 3.1. Il servizio di ristorazione in concessione è riferito alle scuole elencate all'allegato A con relativi indirizzi, e presso gli asili nido comunali.
- 3.2. Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che:
- l'anno scolastico delle scuole dell'infanzia comunali ha normalmente inizio entro i primi 10 giorni di settembre ed ha termine a fine giugno;
  - nelle scuole statali (materne, primarie e secondarie di primo grado) l'inizio del servizio di refezione viene fissato a discrezione delle rispettive Dirigenze Scolastiche, normalmente alcuni giorni dopo l'inizio dell'A. S. che prende avvio secondo il calendario scolastico fissato annualmente dalla Regione Lazio;
  - nell'asilo nido l'inizio del servizio coincide con la data di apertura della struttura all'utenza, normalmente il 1° settembre.

### **Art. 3 - Prezzi - fatturazione - pagamenti- tracciabilità**

**1.I** prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, compresa la fornitura di colazioni, cestini per gite, pasti alternativi, pasti speciali, esclusa la sola Iva di legge.

L'utenza delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuola secondarie effettuerà, direttamente al concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE di appartenenza, di norma anticipatamente.

2.Sono a carico del Comune:

- le quote dei frequentanti gli asilo nidi comunali;
- le quote pasto degli insegnanti e adulti comunque aventi diritto alla gratuità;
- le quote pasto relativamente agli alunni per i quali sono riconosciute rette agevolate in base alle fasce ISEE di appartenenza. Gli aventi diritto all'agevolazione sono stabiliti con atto dell'A.C e l'assegnazione all'agevolazione viene attribuita dopo verifica della regolarità della documentazione da parte del concedente. I nominativi degli esonerati sono comunicati dal Servizio Pubblica Istruzione successivamente alle verifiche svolte da apposita Commissione.

3.La ditta affidataria emetterà, nei casi di cui al comma 2, fatture mensili intestate al Comune di Civitavecchia, Servizio Pubblica Istruzione - Via Tarquinia 30 – 00053 Civitavecchia, Codice Unico Ufficio RKLBPV.

Le fatture di cui sopra dovranno permettere la verifica del consumo del servizio per ogni singola scuola e per tipologia di utente e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio. L'emissione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione da parte del Direttore del Contratto di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità dei servizi.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto.

Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, così come modificato dal D.lgs 9 novembre 2012 n.192. Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato, acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa (comma 1). La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Civitavecchia gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi (comma 7). E' a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 (comma 8). Qualora l'affidatario non assolva agli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione; il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

#### **Art. 4 Strutture in concessione**

##### 4.1- Consegna locali, arredi e attrezzature

I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, Centro cottura comunale, le cucine, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, descritti all'**allegato C**, sono consegnati all'affidatario per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi. Sono ammesse, previo accordo con l'Amministrazione e con le dirigenze scolastiche e l'ASL, servizi di ristorazione a favore dei minori della scuola, non strettamente legate all'attività scolastica istituzionale con costi interamente a carico dell'organizzatore. Prima

dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione degli immobili e dei mobili, e la relativa consegna. Prima dell'inizio del servizio di ristorazione sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei locali mensa, sul quale dovrà essere indicato:

lo stato attuale dei locali;

l'elenco completo delle attrezzature;

l'elenco completo dei macchinari;

l'elenco completo degli arredi

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

Alla scadenza l'affidatario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge o di contratto, rimarranno di proprietà comunale. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

**4.2 Verifica periodica degli immobili e degli impianti** In qualunque momento, su richiesta del Comune, ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

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

**4.4 Disposizioni finali** L'affidatario si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto. Il Comune comunicherà all'Affidatario tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale. L'Aggiudicatario è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

## **Art. 5 Organizzazione e gestione del servizio**

### **5.1 Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa ("in asporto")**

Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

a) gestione delle attività di iscrizione annuale (con formazione degli archivi specificati al successivo punto 5.3) al servizio mensa secondo le modalità stabilite dall'avviso approvato dal Servizio Pubblica Istruzione (nel periodo estivo luglio-settembre);

b) registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici adottati e stabiliti nell'offerta tecnica;

c) consegna e distribuzione dello spuntino a metà mattina, secondo gli orari che verranno concordati con le dirigenze scolastiche

d) preparazione dei pasti nel centro cottura comunale o, eccezionalmente, nel centro cottura di riserva (è escluso l'utilizzo delle cucine interne agli asili nido comunali), nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara;

e) trasporto del pasto confezionato ai singoli plessi scolastici nel rispetto di quanto segue:

- la consegna, deve essere effettuata entro 20 minuti dalla partenza dal centro all'arrivo alla scuola, e comunque entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte;
- i pasti preparati secondo ordinativo non devono giungere alla singola scuola prima di 20 minuti dall'orario stabilito per la refezione;
- gli automezzi utilizzati per il trasporto devono possedere le necessarie autorizzazioni sanitarie, essere adeguatamente predisposti e adibiti al trasporto di alimenti (la temperatura dei pasti all'arrivo potrà essere oggetto di controllo da parte dall'Amministrazione o l'ASL);
- i pasti, in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni); detti contenitori dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi adatti a mantenere il calore (65° C. per il pasto caldo) o a garantire la refrigerazione (non più di 10° C. per i pasti freddi) fino alla somministrazione;
- il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda per misurare la temperatura dei cibi "al cuore"
- in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la ditta deve provvedere, tassativamente entro 10 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti;

f) predisposizione del carrello termico e dei carrelli per la distribuzione dei pasti nelle sale mensa:

- consegna delle pluriporzioni in relazione al numero dei pasti ordinati, in appositi contenitori da inserire nei carrelli termici posti nelle sale mensa; eventuale trattamento di alcune preparazioni (es. condimento verdure, .....); i secondi (carne, pesce,...) devono poter essere serviti, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
- somministrazione/scodellamento della singola porzione: con effettuazione di servizio ai tavoli; la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni (salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile); la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti (fa eccezione il primo piatto in

brodo); la pasta al sugo deve essere condita solo al momento di servirla; le verdure vanno condite al momento del consumo. Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;

g) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:

- Deve essere fornito tutto il materiale per l'apparecchiatura; tale materiale costituito da piatti, bicchieri, posate in materiale infrangibile, lavabile e riutilizzabile, e da tovaglette, tovaglioli e rotoli carta, biodegradabile e compostabile, dovrà essere fornito in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra,...);
- Su richiesta della singola scuola, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
- L'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle bottiglie d'acqua naturale confezionate PET da 1,5 l in numero sufficiente alle esigenze degli utenti; durante i pasti, il personale della ditta provvede, al bisogno, a rifornire i tavoli delle bottiglie d'acqua;

h) pulizia e riordino refettori:

- prima e dopo il pranzo: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli;
- dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto;
- fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette: tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere depositata scheda tecnica e di sicurezza presso la scuola;

i) in caso di escursioni, la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio.

## **5.2 Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa asili nidi comunali**

1. L'affidataria dovrà garantire la gestione integrale del servizio di ristorazione per gli utenti dell'asilo nido. E' quindi compito della ditta assicurare:

- a) alle ore 9.00: merenda mattutina (composta da frutta e prodotti da forno freschi);
- b) alle ore 11.00 (per i lattanti) e alle 11.30 (bimbi 16/36 mesi): pranzo per i bambini.

Tali orari potranno essere minimamente variati in funzione dell'organizzazione delle attività. I nidi accolgono circa 65 bambini, dai 3 mesi ai 3 anni di età. Tutte le operazioni inerenti la produzione giornaliera dei pasti devono essere eseguite nella zona cucina riservata al nido. Il servizio di cucina sarà svolto dalla ditta in stretta relazione con il personale educativo.

2. La Ditta provvede a garantire il servizio cucina continuo per almeno 5 ore giornaliere e la scorta di alimenti specifici della prima infanzia di cui **all'allegato B Piano Alimentare** richiesti dal personale scolastico, dando sempre priorità ai bisogni dei bambini, anche se ciò comporta una variazione nella organizzazione, nei menù e negli orari di somministrazione. La ditta provvede ad acquisire tutte le materie prime necessarie alla preparazione dei pasti. I menù, estivo/invernale, nonché le merende, vengono concordati con il servizio Pubblica Istruzione, secondo le linee di indirizzo ASL. Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti, si richiama **l'allegato B Piano Alimentare**.

3. E' richiesta l'acqua naturale oligominerale, confezionata in bottiglia di vetro, con un residuo fisso a 180°C inferiore ai 200 mg/litro ed una concentrazione di nitrati possibilmente assente od inferiore a 5 mg/l, per i lattanti e per preparazioni o diete che ne richiedano l'utilizzo specifico .

3. La ditta provvede a fornire, oltre a prodotti/attrezzature per assicurare la pulizia e l'igienizzazione ordinaria e straordinaria dei locali cucina-dispensa, ogni altro attrezzo, elettrodomestico, accessorio, stoviglia e quant'altro necessario, a integrazione o in sostituzione della dotazione dell'asilo nido (omogeneizzatore ecc.).

4. Per quanto attiene la gestione del servizio si rimanda all'art. 7 comma 7.1 salvo per quanto attiene le seguenti funzioni che non rientrano tra i compiti della ditta aggiudicataria:

- la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti,
- il disbrigo, l'apparecchiatura/sparecchiatura,
- la pulizia di seggiole e tavoli (delle sezioni),
- il lavaggio e stiro di biancheria e tovagliato

E' invece a cura della ditta (cuoca) l'acquisizione delle presenze effettive giornaliere di bambini per la preparazione dei corrispondenti pasti, merende mattutina, tramite apposita scheda (compilata dall'educatrice comunale) che riporterà l'eventuale dieta speciale per lattanti che preveda l'utilizzo di alimenti specifici come latte di proseguimento, omogeneizzato, pastina micron, ecc.).

### **5.3 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza.**

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire e gestire il sistema informatico di gestione del servizio e di incasso dei costi del Servizio **a carico dell'utente**, secondo quanto risultante in sede di offerta tecnica, accollandosene ogni costo, incluse licenze e software senza creare alcun disservizio agli utenti, alle scuole ed ai servizi comunali oggetto del presente appalto, nonché garantendo il funzionamento di tali servizi secondo il calendario previsto.

Il sistema informatico adottato è finalizzato ai seguenti obiettivi:

- iscrizioni on line, creazione dei data base utenti (anagrafica, ISEE, ecc) con possibilità di esportazione dei dati in formato aperto richiesti dal Comune utili alle attività di controllo e verifica anche di altri enti (INPS, Agenzia delle Entrate, Guardia di Finanza ecc.)
- provvedere alla gestione del sistema di prenotazione pasti e di addebito degli stessi per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica;

- incassare direttamente il costo del servizio a carico dell'utente, secondo le modalità offerte in sede di aggiudicazione assicurando la possibilità di verifica online agli utenti della propria posizione;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti opportunamente certificate a norma di legge;
- garantire l'accesso al Comune ai data base con possibilità di esportazione dati e l'elaborazione di stampe e statistiche funzionali all'attività dell'ufficio Pubblica Istruzione;
- contabilizzazione dei costi utenti asili nido, insegnanti, esoneri e quote agevolate sulla base della regolare 'attribuzione de

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico ed il perseguimento degli obiettivi di cui al presente articolo tramite trasmissione mensile di un rapporto informativo all'Ufficio Pubblica Istruzione

## **Art. 6 –Norme generali comuni a entrambi i servizi**

### **6.1. Fornitura in ordine ai prodotti alimentari**

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

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

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate ***nell'ALLEGATO B Piano Alimentare***, al presente Capitolato.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste.

Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto.

I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

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

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

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

I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, DOP, IGP, locali) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.

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

1. per ciascuno dei sottoelencati prodotti biologici 100% in peso sul totale:  
pasta di semola; riso; legumi secchi; uova; uova pastorizzate; latte fresco, yogurt, succhi di frutta

2. per ciascuno dei sottoelencati prodotti biologici 50% in peso sul totale: carni suine, carni avicole, mozzarella o fiordilatte, verdura surgelata, verdura fresca, frutta fresca
3. per ciascuno dei sottoelencati prodotti biologici 15% in peso sul totale: carne bovina biologica dei monti della tolfia;
4. per ciascuno dei sottoelencati prodotti DOP o IGP 15% in peso sul totale: olio extra vergine di oliva dei territori della tuscia;
5. per ciascuno dei sottoelencati prodotti DOP 100% in peso sul totale: prosciutto dolce e parmigiano reggiano;
6. per ciascuno dei sottoelencati prodotti IGP 100% in peso sul totale: mortadella bologna;
7. per ciascuno dei sottoelencati prodotti IGP 30% in peso sul totale: carne bovina;
8. per ciascuno dei sottoelencati prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale: banane.
9. per ciascuno dei seguenti prodotti freschi da acquacultura marina o acquacoltura biologica 20% in peso sul totale: filetti di cefalo, trota, spigola, orata e ricciola

Per specifiche esigenze tecniche e igienico sanitarie dovrà essere fornita giornalmente acqua oligominerale confezionata in bottiglie da 1,5 litri e a richiesta da 0,5 litri, in plastica, per le scuole e in vetro per i nidi comunali.

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

## **6.2.Verifica (per tutti i prodotti)**

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

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

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

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

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

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

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.



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

### **6.3 Utilizzo di prodotti biologici**

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere gli alimenti suindicati. Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'affidatario (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), questi dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa autorizzazione preventiva del Comune. L'Affidatario dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Affidatario.

L'Affidatario è tenuto a concordare con il Comune ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato. L'impiego dei prodotti biologici previsti nel presente capitolato andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nel centro cottura ed eventualmente, se richiesto dal Comune, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti per il Comune (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dell'ufficio comunale per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

### **6.4 Assenza di OGM**

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

### **6.5 Prodotti del commercio equo e solidale**

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

### **6.6 Etichettatura delle derrate**

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

### **6.7 Conformità degli alimenti**

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

In particolare è fatto divieto di:

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

L'Impresa si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

## **6.8 Tracciabilità - Rintracciabilità**

L'Impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.°1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

## **6.9. Standard di qualità**

L'Impresa si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, elencati nel presente capitolato e nel piano alimentare -allegato B.

## **Art. 7 MENU'**

### **7.1 Struttura del menù**

1. Le Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010 del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti Gazzetta Ufficiale n. 134 di data 11 giugno 2010 indicano che: ***lo spuntino a metà mattina ha quale obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero***; ***“il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera che corrisponde a 520-810 Kcal. per i ragazzi delle scuole elementari e 700-830 Kcal. per i ragazzi delle scuole medie (i valori minimi e massimi per fascia scolastica tengono conto dell'età). Il menù giornaliero deve essere strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.”***

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre la tabella relativa ai volumi delle pietanze ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

I menù dovranno essere preparati con rotazione di cinque settimane, diversi per il periodo autunno - inverno primavera - estate e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate. I menù proposti per ogni anno scolastico ( da settembre a giugno) **dovranno essere predisposti all'inizio di ogni anno scolastico entro il mese di luglio e dovranno essere concordati/elaborati congiuntamente agli uffici della mensa scolastica del Comune di Civitavecchia ed approvati dalla locale ASL RM 4.**

**Struttura del menù:**

#### **Spuntino**

Lo spuntino a metà mattina dovrà prevedere in alternanza prodotti da forno freschi (pizza, crostata di frutta e ciambellone) a frutta fresca (banana)

#### **Pranzo**

Il menù del pranzo dovrà essere strutturato nel seguente modo:

un primo piatto

un secondo piatto

verdura cruda o verdura cotta o patate o purè

pane fresco

frutta fresca o dessert

<b>Alimento/gruppi alimenti</b>	<b>Frequenza di consumo</b>
<b>SPUNTINO</b>	
Pizza Bianca	1 volta a settimana
Pizza Rossa	1 volta a settimana
Dolce Fresco	1 volta a settimana ( menù invernale)
Crostata di frutta	1 volta a settimana
Frutta ( Banana)	1 volta a settimana (menù invernale) 2 volte a settimana ( menù estivo)
<b>PRANZO</b>	
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta di semola, pasta all'uovo, pasta all'uovo ripiena fresca, riso) gnocchi di patate, cannelloni, lasagne	Una porzione tutti i giorni
Pane (rosetta)	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche se associati a cereali)	1 – 2 volte a settimana
Patate	1 volta a settimana
Carne	2 volte a settimana
Pesce	1 – 2 volte a settimana
Uova	1 volta al mese
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 -3 volte al mese
Olio EVO DOP o IGP per condimento a crudo, Aceto, Parmigiano DOP	Tutti i giorni a disposizione sui tavoli

Dovranno prevedersi nel menù:

diete speciali per intolleranze alimentari, motivi etici o religiosi – ogni dieta speciale deve essere personalizzata, contenuta in vaschetta monoporzione, contrassegnata col nome del refettorio, con il

nome e cognome dell'utente, inserita in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge;

diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta – tali diete non necessitano di certificato medico e sono costituite da pasta o riso in bianco all'olio extra vergine di oliva DOP o IGP + parmigiano reggiano + carne o pesce cotto al vapore alla griglia o lessato + verdure o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti;

cestini da viaggio:

a) SCUOLE D'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE: n°2 panini gr.50/70/80 (materne ed elementari e medie) e gr.40/50/60 prosciutto cotto/crudo e formaggio fresco + frutta confezionata IV gamma + n°1 succo di frutta tetrabrik ml.125 + n°1 bottiglia ml.500 acqua+ n°1 prodotto da forno monodose + 2 tovaglioli di carta + n°2 bicchiere a perdere. Per i casi di diete particolari dovrà essere inviato un cestino "personalizzato" che escluda gli alimenti vietati.

b) NIDI D'INFANZIA: n°2 panini tipo sandwich gr.40 e gr.40 prosciutto cotto, n°2 formaggio + frutta confezionata IV gamma+ n°1 succo di frutta tetrabrik ml.125 + n°1 bottiglia ml.500 + n°1 prodotto da forno monodose +2 tovaglioli di carta + n°2 bicchiere a perdere.

## 7.2 Grammatore

<b>Grammatore</b>	<b>Nidi d'infanzia e scuola d'infanzia</b>	<b>Scuola primaria</b>	<b>Scuola secondaria di primo grado</b>
Pizza (spuntino)	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
Dolce (spuntino)	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
Frutta (spuntino) banana	<b>1 media</b>	<b>1 media</b>	<b>1 media</b>
Frutta IV gamma (spuntino)	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>150</b>
pasta o riso o altri cereali per 1° asciutto	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>
gnocchi di patate	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>
Pasta farcita, lasagne, cannelloni	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>
pasta o riso o altri cereali con legumi	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
pasta o riso o altri cereali per minestra di verdura	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>pane</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>carne</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>100</b>
<b>pesce</b>	<b>90</b>	<b>100</b>	<b>110</b>
<b>Formaggio fresco</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>
<b>Formaggio stagionato</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>50</b>
<b>salumi</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>uovo</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Contorno verdura cruda</b>	<b>30-40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Contorno verdura cotta</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>150</b>
<b>contorno di patate</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>

<b>frutta</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
<b>Olio</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>Parmigiano reggiano</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali dovuti allo scongelamento. Qualora la ditta aggiudicataria intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto o introdurre nuovi ingredienti, dovrà inoltrare richiesta all'Ente presentando le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte ed attendere l'autorizzazione della Ente.

Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio (fare riferimento alle tabelle L.A.R.N. - livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

### 7.3. Variazioni menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ente. Sarà facoltà dell'Ente, delle Commissioni, ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte da parte degli organismi competenti (ASL, Servizi di dietetica, etc.), applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N. – livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per l'Ente e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente

E' consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

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

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Ente seguita da conferma da parte dello stesso.

### 7.4. Diete particolari

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare anche la fornitura di “diete speciali”, cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica, che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, sia dal punto di vista sanitario (intolleranza, allergie,) che etico religioso. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare anche per tali preparazioni il mantenimento della temperatura di 65° C., di norma, al momento del consumo, pertanto, ove necessario, dovrà fornire apposito forno a micro-onde. Il menu necessario non comporterà aumenti di prezzo per l'utente. Il personale dovrà essere formato e responsabilizzato anche in riferimento alla fase della distribuzione e somministrazione, considerando questa come fase di particolare rischio. Sarà assicurato il rispetto delle procedure di sicurezza in tutto il flusso organizzativo

Le diete speciali riguardano:

- intolleranze e allergie** (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.
- celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di

prodotti riportanti in etichetta la dicitura “senza glutine”, ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell’Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell’appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali

**particolari patologie** quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, malattie metaboliche, obesità, ecc

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/ allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico valido per due anni, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca.

**motivazioni di carattere religioso e/o etico** (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ente, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto di quanto previsto nel presente paragrafo.

## **Art. 8- Applicazione del sistema HACCP.**

In relazione anche a quanto previsto dalla Direttiva 41/2004 CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare attuata con D.Lgs n. 193 del 6 novembre 2007, la ditta appaltatrice dovrà mettere a punto il sistema HACCP per ogni mensa gestita ed esserne già in possesso per il centro cottura centralizzato. L’autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere costante, rigorosa e puntuale. La documentazione dovrà essere conservata presso le diverse strutture, comprese quelle in asporto. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell’Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.

## **Art. 9 Igiene della produzione**

### **9.1. Norme igienico-sanitarie**

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

### **9.2. Limiti di contaminazione microbica**

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

### **9.3. Organizzazione della produzione**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

#### **9.4.Divieti**

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

#### **9.5. Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

#### **9.6 Prelievi e analisi**

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

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione e nel Centro Cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;

- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti l'amministrazione comunale può revocare il contratto oppure applicare una sanzione fino a € 7.750,00.

L'impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico per le analisi da effettuare annualmente per un numero non inferiore a quanto stabilito dalla normativa europea Reg.CE 2073/2005 sue modifiche Reg. CE 1441/2007. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate, con riferimento al piano di autocontrollo igienico presentato **in fase di offerta**. I referti delle analisi suddette dovranno: - essere trasmesse al competente ufficio del Comune; - essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL che dell'incaricato comunale. L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

## **9.7. Riciclo**

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

## **Art. 10 Tecnologie di manipolazione e cottura**

### **10.1 Manipolazione e cottura**

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.

### **10.2 Preparazione dei piatti freddi**

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

### **10.3 Preparazione e cottura degli alimenti**

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

- la verdura deve essere 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 vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova

-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;

- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;

- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;

- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

#### **10.4 Rispetto delle temperature**

Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature non inferiori ai 65°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature non superiori ai 10°C.

#### **10.5 Pentolame per la cottura**

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

#### **10.6 Condimenti**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva DOP o IGP dei territori della tuscia. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione. Il parmigiano reggiano DOP grattugiato in giornata dovrà essere a disposizione degli utenti e verrà aggiunto a gradimento da ogni singolo commensale.

### **Art.11 Pulizia e igiene**

#### **11.1 Interventi ordinari e straordinari**

Il concessionario si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i centri di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti. L'Appaltatore si impegna a provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria del centro cottura, delle sale refettorio, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché servizi igienici utilizzati sia dal personale addetto che dagli utenti, annessi al refettorio, spogliatoi, vetrine, celle frigorifere, dispensa, area ricevimento merci. Si precisa che la fornitura di materiale igienico per i servizi (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica) è a carico dell'Appaltatore.

#### **11.2 Disinfestazione e derattizzazione**

La disinfestazione e la derattizzazione del centro di cottura e dei refettori è a carico dell'Impresa, la quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni. L'incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato. L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio del Comune e dei suoi incaricati.

### **11.3 Operazioni di lavaggio e pulizia**

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

### **11.4 Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio. Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale del Concessionario dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

### **11.5 Detergenti -sanificanti**

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

Tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), a marchio Ecolabel U.E.

### **11.6 Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

### **11.7 Divieti**

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

### **11.8 Limiti di igiene ambientale**

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

### **11.9. Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro cottura e dai refettori dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo il Regolamento comunale della raccolta differenziata, incluse le sostanze grasse.

### **11.10 Licenze e autorizzazioni**

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare a sua cura l'esistenza di tutte le autorizzazioni (es. S.C.I.A.) necessarie, provvedendo a ogni onere di legge durante tutta la durata della concessione. Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del contratto.

## **Art. 12 - Ulteriori obbligazioni del concessionario**

Il concessionario è tenuto a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale.

Il concessionario è tenuto in particolare:

- a) al monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati in ottemperanza a quanto stabilito dalle linee guida nazionali;
- b) a fornire la necessaria collaborazione per quanto riguarda la raccolta di dati necessari per l'ottenimento dei contributi C.E. (tramite AGEA) ai sensi della relativa normativa;
- c) all'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato dall'Ente per l'espletamento del servizio;
- d) all'onere della sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc, inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Nel caso di sostituzione delle cucine con nuovi impianti che necessitino del CPI, tutti gli oneri connessi sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento saranno a carico del concessionario. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno e secondo un piano annuale di rinnovamento delle cucine da concordarsi con l'Amministrazione. Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico, è a carico del concessionario la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno della scuola. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura della Ditta concessionaria che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma.
- e) sempre a carico del concessionario è la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale corrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, piatti e bicchieri, stoviglie). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione.
- h) carrelli termici: garantire che le scuole con servizio in asporto siano dotate di carrelli termici;
- i) l'onere del pagamento delle tasse (TARI) e l'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze;

l) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;

m) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni e certificazioni ricade interamente in capo al concessionario. Tali atti dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

n) l'onere di adeguamento degli impianti e di ogni intervento e adeguamento alle normative vigenti sulle strutture e sugli arredi e attrezzature utilizzati nei refettori nelle cucine e nel centro cottura.

## **Art. 13 Personale**

### **13.1 Clausola Sociale, Personale**

Si rinvia a quanto specificatamente disposto dall'art.335 del CCNL del Turismo Pubblici esercizi – Ristorazione Collettiva mense aziendali.

13.2 Il concessionario entro il 1 settembre 2018 e comunque prima dell'attivazione del servizio predispone e trasmette alla A.C. :

- l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel servizio,
- tipologia di funzione, ruolo ricoperto e monte ore individuale;
- contratto di lavoro individuale sottoscritto dalle parti.

13.3 L'elenco del personale che sarà utilizzato nelle sostituzioni, riportante:

- tipologia di funzione e ruolo ricoperto
- curricula

13.4 La AC si riserva la facoltà di effettuare verifiche attestanti la veridicità dei dati trasmessi e così comunicati, anche presso INAIL e INPS.

Il personale impiegato nel servizio deve rimanere in numero costante per tutta la durata contrattuale. Dopo la consegna degli elenchi del personale di cui al precedente, non saranno consentiti avvicendamenti tra gli operatori in servizio, salvo i casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati all'Ente. La ditta aggiudicataria si impegna, inoltre, ad una tempestiva sostituzione (entro un'ora) degli operatori assenti (malattia, maternità, ferie, o quant'altro contrattualmente previsto, con altri aventi i medesimi requisiti in modo da garantire il regolare svolgimento del servizio.

La ditta deve comunicare tempestivamente alla AC ogni variazione, reintegro, supplenza relativa al personale impiegato nei servizi.

L'Aggiudicatario e le OOSS maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio delle attività del nuovo appalto.

Il concessionario, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere all'Ente, a mezzo di posta elettronica certificata, la

documentazione relativa al personale in forza, impiegato in questo appalto, che risulti in forza tre mesi prima della sua scadenza naturale.

Il concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative. L'affidatario ogni anno è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata. E' tenuto inoltre a sostituire il personale che il funzionario comunale preposto alla vigilanza e al coordinamento motivi non essere adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazioni di qualsiasi natura, entro dieci giorni dal ricevimento della richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze

L'affidatario si impegna inoltre a :

- a. mantenere costante il numero di personale impiegato nel servizio per tutta la durata contrattuale e non procedere a nuove assunzione se non previo N.O. dell'Ente
- b. mantenere la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendalmente come cuoco per ogni centro di cottura o cucina con monte ore minimo di 5 ore giornaliere;
- c. che l'Ente risulti estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;
- d. che sia garantita l'assunzione di tutto il personale impiegato nella gestione uscente di cui all'allegato D – Elenco personale-;
- e. che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con l'Ente tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;
- f. il rispetto da parte del personale impiegato delle norme sulla privacy, delle norme di comportamento previste dai pubblici dipendenti e delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- g. il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future.
- h. l'esonero dell'Ente da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la

salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;

i. ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.07.2000 n. 9 e ss.mm.

#### **Art. 14 – Figure professionali**

La ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata della contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure:

- un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune, in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi
- un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza
- un responsabile per il sistema informatico;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008.

Tali figure dovranno cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana.

#### **Art. 15 Norme di prevenzione e sicurezza**

##### 15.1. 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.

##### 15.2 Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario 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 del Concessionario

##### 15.3. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il Concessionario, 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.

#### 15.4. Norme generali per l'igiene del lavoro

Il Concessionario 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). 21

#### 15.5. 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.

#### 15.6. Piano di evacuazione

Il concessionario 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.

#### 15.7. Pulizia attrezzature e impianti

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

### **Art. 16 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi**

#### **16.1 Controlli, tutela dell'utenza**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite personale del Servizio Pubblica Istruzione, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere ai data base dei sistemi informatici alla documentazione relativa all'utenza e di tutte le informazioni negli stessi contenute, nei locali di produzione del Centro Cottura nelle cucine e nei locali mensa presso le scuole. Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo e altro mobile utilizzato ai fini del presente contratto. L'affidatario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) Servizi competenti dell'A.S.L. del Comune di Civitavecchia;
- b) Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, personale del Servizio Pubblica Istruzione);

I controlli saranno eseguiti principalmente:

1. sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
2. nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
3. sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;



4. tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura comunale e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa ditta aggiudicataria, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'efficace applicazione delle clausole del contratto;

5. tramite l'analisi delle indagini di *customer satisfaction*.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l'ufficio competente, con nota PEC, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando il concessionario a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

## **16.2 Oneri informativi**

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si farà parte attiva in tal senso e si obbliga a:

- esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio il menù del giorno e quello settimanale;
- **a creare apposito sito internet e app contenente i menù**, le immagini dei piatti, la lista ingredienti, la provenienza delle materie prime, le ricette e la tabella nutrizionale che sia facilmente accessibile agli utenti;
- all'inizio di ogni anno scolastico, al momento dell'iscrizione, consegnare agli utenti dei nidi della scuola materna e della scuola primaria e secondaria di primo grado del servizio mensa, la carta del servizio e la copia del menù preventivamente concordato con l'Ente e approvato dall'ASL, unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale.

La carta del servizio dovrà contenere tutte le informazioni relative all'azienda, alle ditte fornitrici, agli standard di qualità, ai controlli, alle procedure di reclamo, informazione e ascolto degli utenti con recapiti mail e telefonici dei referenti dell'Azienda per tali servizi, nonché dei servizi di informatizzazione

- consentire l'assaggio dei pasti a rappresentanti autorizzati dall'Ufficio Pubblica Istruzione, senza formalità particolari;
- presenziare, nelle persone dei responsabili e del personale di cucina, alle riunioni delle Commissioni Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo;

## **Art. 17 – Contestazioni, inadempienze, penali**

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza giornaliera delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore giornaliero o modifiche all'organigramma previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di irreperibilità del coordinatore o del dietista;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (allegato B al presente capitolato) e dal menù approvato;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- mancato aggiornamento del sito internet e app;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Ente;

2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;

- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”;
- operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite lo stesso giorno di distribuzione e consumazione;
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l’accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall’Ente;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a produzione locale, di cooperative sociali;
- per ogni mancato invio all’ente delle comunicazioni previste dal presente Capitolato;
- per ogni mancato monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati e delle indagini sul servizio;
- mancata consegna all’utenza all’inizio di ogni anno scolastico della carta dei servizi, del menù e delle informazioni stabilite al punto 2 dell’art.16 del presente Capitolato;

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni dieta in bianco o cestino da viaggio non somministrato;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto (pasti sovraccotti o bruciati, verdure non correttamente pulite, ecc..) mancata fornitura degli stessi, anche se sostituito da un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant’altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura “da consumarsi entro”;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;

- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata dall'Ente
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie
- utilizzo di vivande cotte, precotte e surgelate e ogni altro alimento non previsto dall'B Piano Alimentare;
- mancato approvvigionamento della scorta di alimenti dietetici per la prima infanzia richiesta dal personale scolastico degli asili nido e delle modalità organizzative stabilite dall'art. 5.2)

4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per la sospensione o interruzione del servizio;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dall'Ente;
- mancata predisposizione del menù entro la data del 1° luglio di ciascun anno scolastico;
- mancata attivazione del servizio internet e app. (per ogni mese di mancata attivazione)
- errata somministrazione di dieta speciale
- mancata o parziale attuazione delle attività previste dal capitolato e dall'offerta tecnica.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Ente ai sensi delle successive disposizioni.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Ente essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Ente al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o

segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

#### **Art. 18 - Responsabilità del concessionario**

Il concessionario si obbliga, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorra per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione del servizio, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti, ausiliari ed incaricati nell'espletamento del servizio. La ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo il Concessionario dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro una settimana dall'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso. In corso di rapporto deve essere tempestivamente comunicata ogni variazione intervenuta nei contratti assicurativi menzionati. L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante del Comune di Civitavecchia, eventualmente con l'assistenza di un tecnico consulente, alla presenza di un rappresentante della ditta aggiudicataria, in modo tale da consentire all'Impresa di intervenire nella stima. Qualora la Ditta aggiudicataria non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, il Comune di Civitavecchia provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla Ditta aggiudicataria. Qualora la Ditta aggiudicataria o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Comune di Civitavecchia ha facoltà di attingere al deposito cauzionale.

#### **Art. 19 - Esecuzione in danno**

Considerata la particolare natura della prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'Affidatario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

#### **Art. 20 - Risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'affidatario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la gestione dei servizi a terzi in danno all'appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte. L'Amministrazione, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, può procedere alla risoluzione del contratto di concessione senza che l'affidatario possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere nei seguenti casi:

- gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte degli uffici comunali preposti al controllo;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'affidatario, dei servizi in oggetto non dipendente da causa di forza maggiore;
- quando l'affidatario risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività
- quando, senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, avesse ceduto a terzi, comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli obblighi contrattuali;
- il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti previsti per legge, idonei a consentire la piena tracciabilità di tutte le operazioni contabili riguardanti la presente concessione;
- frode;
- sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, sia per quanto espressamente previsto dal presente contratto che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in materia. In ognuna delle suddette ipotesi l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima miglior offerta fino al quinto miglior offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

#### **Art. 21 - Norme di rinvio**

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia di contratti.

#### **Art. 22 - Foro competente**

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il foro di Roma.

#### **Art. 23 -- Divieto di subconcessione e di cessione - subappalto**

All’Affidatario non è consentito, in alcun modo e in alcun momento nell’arco della durata contrattuale, sub concedere o cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto. Non è consentito il subappalto,

#### **Art. 24 – Spese contrattuali**

La stipulazione del contratto avverrà nella forma di atto pubblico amministrativo; tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria ecc.) comprese quelle di registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

#### **Art. 25 Normativa antimafia**

L’affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa , con particolare riferimento alla Legge 31 maggio 1965 n. 575 ed alla Legge 19 marzo 1990 n.55 e successive modificazioni. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell’esito positivo dei controlli sull’aggiudicatario.

#### **Art. 26- Tutela dei dati personali**

1. Il titolare del trattamento è la Città metropolitana di Roma Capitale, e il Comune di Civitavecchia.

2. Il responsabile del trattamento è il Direttore del Dipartimento Dott. Paolo Berno, domiciliato in Roma – Viale Giorgio Ribotta, 41/43, e il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Liliana Belli del Comune di Civitavecchia, domiciliata in Civitavecchia P.zzale Guglielmotti, 7- sede Comune.

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.

#### **Art. 27 Protocollo di legalità**

1. Il contraente concessionario 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. Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 i dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara d'appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati

dall'Amministrazione aggiudicatrice conformemente alle disposizioni della legge di cui sopra e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

#### **Art. 28 - Allegati**

Sono allegati e costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti documenti:

- ALLEGATO A: Volumi attività, indirizzi, cucine e refettori;
- ALLEGATO B: Piano alimentare;
- ALLEGATO C: Elenco attrezzature;
- ALLEGATO D: Elenco personale;
- ALLEGATO E: DUVRI;
- ALLEGATO F: Regolamento Comunale Servizio Mensa Scolastica

*Il Dirigente*  
*RISORSE UMANE, POLITICHE DEL WELFARE,*  
*PUBBLICA ISTRUZIONE E UNIVERSITA, SPORT,*  
*RELAZIONI CON IL PUBBLICO E SERVIZI*  
*DEMOGRAFICI – Servizio 2*  
*“Comune di Civitavecchia”*  
Dott. Giglio Marrani

*Il Direttore della SUA*  
*“Città Metropolitana di Roma”*  
Dott. Paolo Berno