

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ESCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO ED ASILO NIDO COMUNALE "AQUILONE" DEL COMUNE DI MONTEROTONDO PROV. DI ROMA PERIODO 2021-2025 CODICE IDENTIFICATIVO GARA: [8846035B01]

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI

Il presente capitolato attiene ai criteri ambientali minimi per il servizio di refezione scolastica e viene definito nel rispetto della sostenibilità ambientale, di cui all'art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. "Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale", stabiliti con decreto ministeriale del 10.03.2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04.04.2020) e nel rispetto dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura. Le principali norme ambientali di riferimento sono riportate nell'allegato 1 del decreto avente ad oggetto "Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione". Tale documento è parte integrante del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione e comprende i criteri ambientali minimi con le fasi riferite sia al servizio di ristorazione, che alla fornitura delle derrate alimentari:

- produzione e distribuzione degli alimenti e bevande;
- prodotti carta-tessuto;
- preparazione dei pasti;
- confezionamento dei pasti;
- somministrazione dei pasti;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti post-consumo;
- gestione dei locali, comprensiva di servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico.

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo di arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso un sistema di gestione ambientale. Sono inoltre previste le "specifiche tecniche premianti", che tengono conto di una ulteriore influenza sugli impatti ambientali:

destinazione del cibo non somministrato con impegno a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" c.d. legge del "Buon Samaritano" e possibilmente uniformandosi con i progetti già attivi nel Comune di Monterotondo (come ad esempio il progetto "RefoodNet") e di futura attuazione.

Art. 1 - Definizioni

Per "Impresa" o "I.C." si intende l'Impresa Concessionaria alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica comunale.

Per "Comune" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Monterotondo che affida all'Impresa il servizio in concessione di ristorazione scolastica.

Art. 2 - Finalità del servizio

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'A.C., si propone anche obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della

proposta di menù e tabelle dietetiche, allegati agli atti di gara, nel rispetto della salute del bambino secondo le più aggiornate nozioni nutrizionistiche.

Art. 3 - Oggetto della concessione

L'affidamento ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, attraverso la produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti, a beneficio degli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria, scuola secondaria di I° grado e asilo nido comunale "Aquilone" e per gli insegnanti aventi diritto al pasto, del Comune di Monterotondo. Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in multirazione di pasti caldi, preparati presso il centro cottura, e da qui trasportati in legame fresco-caldo, ai refettori scolastici, ove si provvederà allo sporzionamento e alla somministrazione. L'Impresa Aggiudicataria a tale scopo, dovrà essere dotata della struttura organizzativa in grado di produrre, per il Comune di Monterotondo, circa n. **1450** pasti giornalieri, così come di idonei mezzi di trasporto per la distribuzione ai refettori scolastici, in modo tale che la distribuzione dei pasti caldi sia garantita nei luoghi e tempi previsti come indicato nel presente capitolato di gara. L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazione sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei refettori scolastici indicati, con preavviso scritto di almeno 7 (sette) giorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario del medesimo pasto. La dimensione complessiva dell'utenza è di circa 261.000 pasti per anno (numero pasti / die x 180 giorni di servizio - dato riferito all'anno scolastico 2020/2021), distribuiti negli attuali refettori scolastici, dato estrapolato dal calendario minimo scolastico, che prevede l'erogazione del servizio per circa 180 giorni all'anno. Il numero dei pasti annui è da considerarsi solo indicativo e potrebbero esserci eventuali variazioni in più o in meno del numero di pasti. Si evidenzia che negli ultimi due anni scolastici il numero dei pasti somministrati ha subito una diminuzione determinata dal consumo – da parte dell'utenza – del c.d. "pasto domestico".

L'elenco delle scuole è riportato nell'allegato agli atti di gara.

Il servizio di refezione scolastica prevede:

- a) la preparazione, la cottura e il confezionamento in multirazione di pasti caldi presso il centro cottura;
- b) il trasporto dei pasti, in legame fresco-caldo, con mezzi di trasporto di proprietà dell'I.C., ai terminali di consumo, dove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'I.C.;
- c) sporzionamento e distribuzione dei cibi e delle vivande;
- d) l'allestimento dei tavoli dei refettori, che saranno apparecchiati con tovaglie e tovaglioli di carta. Di norma i bicchieri e i piatti saranno in plastica monouso oppure in materiale compostabile; Sarà possibile in sede di gara proporre soluzioni che favoriscano la sostenibilità ambientale e che saranno considerate come elementi migliorativi rispetto a quanto già previsto dal Capitolato
- e) la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
- f) la fornitura di diete personalizzate
- g) la fornitura di cestini con pasti al sacco in occasione di gite scolastiche;
- h) l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto e previsti dal presente capitolato, ivi compreso il servizio di pulizia e sparcchiamento di tutti i locali adibiti al servizio (refettori anche nelle parti eventualmente destinate al consumo dei pasti da casa, aule e bagni per la parte di propria competenza), deve essere effettuato con personale dipendente dalla I.C., regolarmente assunto e specializzato per i servizi richiesti.

L'I.C. si impegna:

- a garantire l'erogazione del pasto agli alunni ;

- a rispettare il Codice dei Diritti del Contribuente in fase di riscossione delle tariffe “rette” da parte delle famiglie;
- a garantire il servizio anche nei casi di indisponibilità temporanea della cucina, per causa di forza maggiore, assicurando la fornitura dei pasti mediante trasporto da un centro di cottura limitrofo. L’impresa dovrà indicare quale sarà il centro alternativo, sempre in ambito territoriale, limitato per garantire tempi di consegna previsti, sicurezza e gradibilità.

Il servizio gestione del sistema di prenotazione ed incasso dei buoni pasto prevede:

- a) rilevazione quotidiana delle presenze con trasmissione mensile delle risultanze al Servizio Politiche Educative del Comune;
- b) predisposizione dei pagamenti delle tariffe;
- c) determinazione delle scadenze dei pagamenti delle tariffe determinate in base al costo del pasto, offerto in sede di gara;
- d) riscossione dei corrispettivi e determinazione delle scadenze di pagamento delle rette, prevedendo varie soluzioni e garantendo almeno la scadenza mensile;
- e) presa in carico dei mancati pagamenti;
- f) gestione, a proprie spese, dei solleciti di pagamento agli utenti morosi;
- g) rilevazione quotidiana del consumo dei pasti delle insegnanti attraverso apposizione autografa delle firme degli stessi docenti e relativa trasmissione giornaliera dei fogli/firma all’ Ufficio Politiche Educative del Comune di Monterotondo o mezzo di rilevazione dei consumi differente;

Per la descrizione analitica del servizio gestione del sistema di prenotazione ed incasso dei buoni pasto si rimanda al successivo art. 7.

Presso i refettori scolastici, l’Impresa Affidataria provvede alla porzionatura ed alla somministrazione dei pasti, alla fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri, aventi i requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti, biodegradabile compostabili (D.M. 28/10/1994 n. 735 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21 marzo 1973 - Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE. – normativa UNI EN 13432:2002). Provvede, altresì, al riassetto delle sale mensa, anche tra i diversi turni, ove previsto, comprensivo degli spazi utilizzati dai fruitori del pasto domestico, nonché alla pulizia dei tavoli, delle sedie, dei pavimenti dei locali mensa, anche se utilizzati da fruitori del pasto domestico. L’iscrizione al servizio mensa, da effettuare annualmente a cura del genitore, con la compilazione dell’istanza on-line indirizzata all’Amministrazione Comunale, è condizione necessaria per l’accesso al servizio. La lista degli aventi diritto sarà comunicata all’impresa affidataria all’inizio dell’anno scolastico di riferimento. La stessa dovrà effettuare la prenotazione giornaliera on line dei pasti, con proprio personale, mediante connessione tra la banca dati del sistema adottato (software gestionale web based e-civis), con i registri elettronici in uso presso i singoli Istituti comprensivi. Tale connessione dovrà essere realizzata totalmente a cura e spese dell’Impresa, anche per eventuali dispositivi o esigenze di aggiornamento/manutenzione. La documentazione relativa dovrà essere trasmessa all’Ente, per i controlli mensili delle fatture, con comunicazione giornaliera del numero dei pasti somministrati.

Art. 4 - Durata della concessione

La concessione avrà la durata di anni 4 (quattro), a decorrere dall’anno scolastico 2021/2022 e terminerà con l’anno scolastico 2024/2025. Alla scadenza, il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta, fatta salva l’ipotesi che l’Amministrazione Comunale, entro 90 giorni prima del termine del rapporto stesso, comunichi all’affidatario la volontà di procedere al rinnovo per un altro anno.

L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento previo avviso di 30 giorni a mezzo raccomandata A/R nei casi previsti dal successivo art. 80, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo. Nessuna indennità o rimborsi sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della disdetta.

La media presunta dei pasti da produrre annualmente è pari a n. **261.000** (dato presuntivo e non vincolante). Il numero degli alunni è indicativo ed il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà l'Impresa alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Art. 5 - Oggetto, durata e valore stimato della concessione

1. La presente gara ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di Primo grado e l'Asilo Nido Comunale "Aquilone" del Comune di Monterotondo in provincia di Roma, incluso il personale docente che è presente al momento del pasto, CODICE CIG [8846035B01], per un valore complessivo:

- a) Valore della concessione pari a € **5.093.280,00** oltre l'IVA al 4%;
- b) Costi della manodopera pari a € **1.989.360** preventivati dalla Stazione Appaltante;
- c) importo dei costi della sicurezza necessari per la eliminazione o riduzione dei rischi da interferenze € **9.000,00**

Tale valore della concessione risulta così determinato :

1) quale prodotto del "prezzo pasto" unitario posto a base del servizio di ristorazione, pari ad € 4,82 oltre IVA, moltiplicato per il numero di pasti presunti annuali, pari a circa 261.000 (pari a circa 180 giorni/anno) per quattro anni. Al solo fine di rappresentare la dimensione organizzativa che l'operatore economico concessionario dovrà affrontare, si rende noto che il numero indicativo dei pasti annui da erogare è di circa 1.450 per ogni giorno (dato riferito all'anno scolastico).

Il valore stimato complessivo e' pari a:

costo pasto € 4,82 (valore a base d'asta unitario)

N. pasti: 1.450 x costo pasto unitario € 4,82 oltre IVA x 180 giorni (per anno scolastico)

= Euro 1.258.020 per ogni anno scolastico (esclusa IVA)

Valore stimato complessivo per 4 anni = € 5.032.080 oltre IVA

A ciò va aggiunto (per quanto riguarda il solo asilo nido) relativamente alle colazioni:

2)

- € 1,00 (valore a base d'asta unitario) per 50 colazioni giornaliere per 180 giorni per 4 anni= €36.000 oltre IVA
- Relativamente alle merende: €1,00 (valore a base d'asta unitario) per 35 merende giornaliere per 180 giorni per 4 anni= € 25.200 oltre IVA.

Il valore stimato complessivo (relativamente a colazioni e merende) per i rispettivi 4 anni è pari ad € 61.200 oltre IVA.

2. Il servizio in oggetto 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. L'appaltatore 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. Il Comune svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

3. Il contratto giunge a scadenza senza necessità di preavviso e senza possibilità di proroga tacita, fatto salvo quanto previsto all'art. 106 comma 11, del Decreto Legislativo 18/04/2016 n. 50, ovvero, qualora richiesto dal Comune, l'Impresa nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del nuovo contraente, è tenuta alla prosecuzione del servizio nella misura strettamente necessaria all'espletamento delle procedure di gara, e alle stesse condizioni tecniche ed economiche.

4. Il Comune potrà chiedere all'esecutore una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario

5. L'amministrazione si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, di affidare all'aggiudicatario, entro il quarto successivo alla stipulazione del contratto d'appalto iniziale, nuovi servizi per un ulteriore anno del calendario scolastico consistenti nella ripetizione di servizi agli stessi patti e condizioni, già affidati all'operatore economico aggiudicatario dell'appalto iniziale, secondo quanto previsto nel progetto e nel capitolato speciale posto alla base del presente affidamento e nel rispetto della disposizione sopra richiamata.

6. Ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. il valore complessivo dell'appalto è pari ad € **6.366.600 l'IVA**, determinato rispetto all'intero periodo di affidamento (periodo contrattuale comprensivo dell'anno di ripetizione servizi analoghi).

Art. 6 - Tipologia e dimensione dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, alunni delle scuole primarie, frequentanti il tempo pieno le attività integrative, alunni della scuola secondaria di primo grado frequentanti le attività integrative e l'asilo nido Comunale "Aquilone" e da insegnanti e personale non docente aventi diritto al pasto.

Le classi a tempo pieno usufruiscono del servizio per 5 giorni a settimana, le classi a modulo usufruiscono della possibilità da 1 a 4 rientri settimanali e le scuole medie a richiesta della famiglia.

I giorni della settimana indicati, per l'erogazione del servizio agli alunni frequentanti i moduli e le attività integrative, si riferiscono all'organizzazione delle attività didattiche proprie di ogni scuola ed in vigore all'anno scolastico 2020/2021 e pertanto sono da ritenersi indicativi e suscettibili di eventuali successivi adeguamenti.

Gli utenti potranno disdire il servizio di refezione scolastica entro e non oltre il 15 dicembre con decorrenza a partire dal 1 gennaio successivo. Dopo tale data non sarà possibile disdire il servizio sino alla fine dell'anno scolastico.

Art. 7 - Rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi

La rilevazione delle presenze, la riscossione dei corrispettivi e la gestione degli eventuali insoluti, compresa la riscossione coattiva, sono a totale carico e cura dell'I.C. che è tenuta a

predisporre un “Piano per la gestione integrata di rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi” da presentare nell’offerta tecnica e che dovrà essere composto dai seguenti punti:

- gestione delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica;
- gestione delle presenze giornaliere alunni/insegnanti e relativa prenotazione dei pasti. L’I.C. dovrà predisporre procedure e strumenti perché il proprio personale possa rilevare, quotidianamente e con celerità, le presenze presso i plessi scolastici e trasmettere i dati raccolti al centro di cottura; dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie;
- gestione delle modalità di pagamento, qualsiasi sia la formula di gestione utilizzata per il servizio di riscossione;
- la gestione della riscossione delle relative rette;
- gestione dei solleciti agli utenti ritardatari/insolventi, inclusa la riscossione coattiva;
- gestione banca dati utenti/tariffe: il Servizio Politiche Educative, all’inizio della concessione, trasmetterà all’I.C. l’elenco degli utenti del servizio con le relative tariffe. I dati dovranno essere trattati unicamente per l’espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti come previsto dalle vigenti normative sulla privacy.
- Tali dati sono forniti dalla Ditta uscente Concessionaria del servizio, come previsto nei precedenti atti di gara e contrattuali.

L’A.C. è esonerata da ogni onere e responsabilità in ordine ad eventuali mancati pagamenti da parte dell’utenza e/o al recupero dei relativi crediti.

I tabulati indicanti il numero degli utenti che hanno usufruito del pasto dovranno essere trasmessi, mensilmente, al Servizio Politiche Educative dell’A.C.

I tabulati indicanti le insegnanti che hanno usufruito del pasto giornaliero dovranno essere trasmessi ogni giorno all’ Ufficio Servizi scolastici firmati dagli stessi docenti al momento della prenotazione o del consumo.

Attualmente per tutte le scuole del Comune il sistema di rilevazione presenze, prenotazione pasti e pagamento delle tariffe è gestito direttamente dall’I.C.

Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verifica della situazione di debito/credito e di controllo degli addebiti effettuati; per quel che riguarda la reportistica da inviare al Comune dovrà essere garantita una fornitura periodica almeno mensile dei dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

Ogni onere relativo all’implementazione del sistema di gestione buoni pasto, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dall’I.C., saranno a totale carico dell’I.C.

Al termine della concessione l’I.C., dovrà trasferire al Comune, senza alcun onere aggiuntivo per l’A.C., le banche dati utilizzate all’interno del sistema.

Il sistema dovrà essere attivo e funzionante a partire dall’inizio dell’anno scolastico 2021/2022. Per l’inizio dell’anno scolastico l’utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell’I.C. stessa, delle modalità in applicazione.

Art. 8 - Giorni ed orari di erogazione del servizio

L’erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì compreso, negli orari e nei turni di affluenza che saranno indicati dall’A.C. prima dell’inizio dell’anno scolastico.

Nello schema sotto riportato si specificano, in forma presuntiva, giorni e fascia oraria di inizio di erogazione del servizio per alunni delle scuole dell’obbligo e per i piccoli utenti dell’asilo nido comunale “Aquilone” :

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	dalle ore	alle ore
--	-----	-----	-----	-----	-----	--------------	----------

Scuole dell'Infanzia	X	X	X	X	X	11:50	12:30
Primarie Tempo Pieno	X	X	X	X	X	12:30	13:30
Primarie Moduli ed Attività Integrative						12:30	13:30
Aisilo nido Comunale "Aquilone"	X	X	X	X	X	12:00	12:30

Solo per chi effettua il doppio turno: saranno indicati, dagli istituti interessati orari compatibili con le esigenze didattiche e di servizio.

Art. 9 - Inizio e durata della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.C. si impegna ad iniziare il servizio a partire dalla data comunicata dall'A.C., ovvero dalle indicazioni che verranno fornite dai Dirigenti Scolastici sulla data di inizio del tempo pieno nelle scuole, che si prevede nel mese di settembre.

La chiusura del servizio avverrà il 30 giugno di ogni anno scolastico per la scuola dell'Infanzia, per le altre scuole secondo calendario regionale.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze, non dà diritto all'I.C. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento, viceversa potranno essere applicate le penali in caso di ritardato inizio del servizio.

Art. 10 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'I.C. o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con congruo anticipo.

L'I.C. in caso di impossibilità di erogazione del servizio per sciopero del personale o altro, si impegna alla fornitura di un cestino freddo, composto come previsto dall'articolo 28 del presente capitolato.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore (art. 22 del presente capitolato) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art. 11 - Morosità

L'I.C. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

L'I.C. procederà all'invio del primo sollecito formale; in caso di mancato pagamento entro i termini stabiliti, l'impresa procederà all'invio dell'ingiunzione di pagamento, fino all'attivazione delle procedure per la riscossione coattiva del credito, secondo i termini stabiliti dalla vigente normativa e in accordo con l'Amministrazione Comunale.

Infine il Comune, su determinazione del Dirigente del Dipartimento Servizi alla Persona – Servizio Politiche Educative dell'Ente e compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili, si riserva di rimborsare all'I.C. i pasti consumati dagli utenti per i quali si accerterà una effettiva e grave situazione di disagio socio-economico sulla base della regolamentazione comunale vigente.

All'utente in ritardo con i pagamenti può essere, di concerto con lo stesso, applicata la rateizzazione delle somme dovute.

L'I.C. avrà la facoltà, nel nuovo anno scolastico, di non iscrivere al servizio di Refezione Scolastica gli utenti che non hanno regolarizzato i pagamenti del precedente anno scolastico.

TITOLO II : STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 12 - Centro Refezionale

Per la produzione di tutti i pasti da destinare agli utenti del Comune di Monterotondo, l'operatore economico aggiudicatario dovrà essere in possesso, **prima della stipula del contratto, di un proprio centro cottura, in prossimità del comune di Monterotondo (entro i 10 km) attrezzato a proprie spese ed adeguato alla normativa vigente, con una capacità produttiva di oltre 1.500 pasti a servizio (pranzo)**. Tutte le utenze, acqua, luce, gas, vapore, ecc. Impiegate presso il centro cottura per il funzionamento, sono a totale carico dell'operatore economico aggiudicatario, ivi comprese le imposte (per es. Smaltimento rifiuti, ecc). In qualunque momento l'Ente verificherà, mediante sopralluogo dei locali del centro cottura, il corretto utilizzo della struttura ed alla verifica degli impianti dello stesso centro cottura. **Prima della stipula del contratto**, l'operatore economico aggiudicatario dovrà produrre all'Ente tutta la documentazione attestante che il centro cottura è conforme alle norme ivi compresa la regolarità sanitaria e il Certificato prevenzione Incendi. Il Centro Cottura dovrà essere certificato anche per la ristorazione biologica. Laddove emergesse dalle verifiche dell'Ente che la struttura del centro cottura impiegato non dovesse essere conforme alle prescrizioni del presente capitolato, l'operatore economico aggiudicatario sarà dichiarato, con atto unilaterale dall'Ente, decaduto dall'aggiudicazione.

Art. 13 – Attrezzature, arredi e utensileria

L'I.C. si impegna a fornire ed installare, a sua totale cura e spese, le attrezzature, gli arredi e l'utensileria indicati in sede di offerta di gara. L'I.C. dovrà garantire, per i beni forniti e installati, il rispetto delle vigenti norme in materia di antincendio, antinfortunistica, igienico-sanitaria, igiene ambientale e tutela della salute dei lavoratori.

Ciascuna attrezzatura, arredo ed utensile dovrà avere le caratteristiche tecniche ed i requisiti offerti dall'I.C. in sede di gara.

Sarà a carico dell'I.C. l'eventuale integrazione delle attrezzature, arredi e utensilerie, necessarie prima dell'avvio del servizio, tenendo conto delle indicazioni di legge, sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Le attrezzature dismesse dovranno essere smaltite a cura e spese dell'I.C.

Ogni variazione nello stato delle attrezzature presso i centri refezionali dovrà essere tempestivamente comunicata dall'I.C. all'A.C.; la comunicazione dovrà essere corredata dalla documentazione circa la dismissione della vecchia attrezzatura e dalla documentazione della nuova attrezzatura.

Alla scadenza del contratto tutti gli interventi (manutenzioni e/o sostituzioni e/o integrazioni) effettuati su impianti, attrezzature ed arredi nei refettori cittadini e nella cucina centralizzata, resteranno di proprietà dell'A.C. senza che l'I.C. possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi o risarcimenti.

Art. 14 - Alimentazione delle attrezzature

Per le attrezzature utilizzate ed alimentate L'I.C. dovrà tassativamente attenersi alle tecniche di funzionamento e alle norme sulla sicurezza per l'uso delle stesse.

L.I.C. dovrà provvedere alla voltura, a proprio carico, delle utenze acqua, gas, energia elettrica, dall' inizio del servizio per tutto il periodo della concessione.

Art. 15 - Modificazioni

Sono a totale carico dell'I.C. le spese relative all'acquisto di attrezzature, utensili e arredi che si rendessero necessarie in relazione all'adeguamento a norma di legge e alle esigenze del servizio.

TITOLO III : ONERI A CARICO DELLA I.C. E DELL'A.C.

Art. 16 - Assicurazioni e Garanzie

La I.C. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni o danni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della I.C., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine l'I.C. dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. e per tutti i danni per furto, incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.C., con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della I.C. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

Art. 17 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative al servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'I.C.; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico della I.C. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono a carico dell'I.C. i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali, con la relativa iscrizione a ruolo. L'I.C. dovrà consegnare pertanto all'A.C. copia delle ricevute degli avvenuti smaltimenti.

Resta altresì a carico della I.C. l'abbonamento al telefono, ad uso esclusivo del centro cottura.

Art. 18 - Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della I.C.

Art. 19 - Comunicazioni diverse della I.C. all'A.C.

La I.C. dovrà fornire, a richiesta, all'A.C., copia delle fatture di tutti i prodotti somministrati nei terminali di consumo, secondo il menù in vigore e copia dei registri di carico e scarico di detti prodotti che dovranno essere tenuti dalla ditta stessa e disponibili per il controllo presso il centro cottura e, a richiesta, fornire copie di tutta la documentazione.

Art. 20 - Cause di forza maggiore

Restano a carico dell'A.C. tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al

di fuori del controllo dell'I.C., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esplicativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO IV : MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 21 - Menù

1. Sono posti a base di gara:

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

Le variazioni dei menu dovranno essere concordate con l' A.C.

Per quanto riguarda l'erogazione dei prodotti Biologici durante la settimana, si dovrà fare riferimento alle linee C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi, emanati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare), ed in particolare agli artt. 34 e 144 del d.lgs. n. 50/2016 modificato dagli artt. 23 e 90 del d.lgs. n. 56/2017.

Verranno privilegiati i prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione, garantendo maggior freschezza e genuinità e favorendo così la produzione locale.

Qualora si rendesse necessario, per esigenze particolari come quelle delle scuole materne, potranno essere richieste porzionature e preparazioni idonee agli utenti più piccoli, senza costi aggiuntivi.

Tutti i prodotti saranno freschi e di prima categoria, per i prodotti ortofrutticoli inoltre si darà priorità a frutti, ortaggi e verdure di stagione.

In mancanza di tali prodotti potranno essere utilizzati prodotti surgelati.

Tutti i prodotti utilizzati proverranno da filiere OGM free.

Tutte le carni saranno di allevamenti nazionali e le uova preferibilmente pastorizzate.

Potrà essere richiesta la stampa e la distribuzione agli alunni di materiale informativo sui principi di corretta alimentazione.

Art. 22 - Menù per diete speciali

L'I.C. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, solo a titolo esemplificativo: intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, pesce, pomodoro, uovo, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica.

Per la celiachia sarà rispettato il menù standard con idonee materie prime prive di glutine.

Le richieste di variazione dei menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dall'ASL competente, dovranno pervenire all'A.C. che comunicherà all'I.C. la relativa autorizzazione.

Per le patologie non contemplate dal protocollo dietetico, l'I.C. dovrà attenersi alle indicazioni dell'ASL per ogni singolo paziente.

L' I.C. dovrà attenersi a quanto previsto dai menù, di cui all'allegato specifico presente nei documenti di gara, per quanto attiene alle diete prive di latte, pesce, uovo e pomodoro.

Altre specificità, anche di carattere etico, culturali o religiose saranno oggetto di apposite composizioni del menù per soddisfare queste specificità, senza aggravio di costo.

Per aumentare la variabilità della proposta dovranno essere inseriti menù speciali in occasioni di festività o per sottolineare alcuni aspetti della produzione tipica, locale ed etnica, senza aggravio di spesa e concordato e comunicato con l'A.C. e la Commissione Mensa di cui agli art. 67 e 68 del presente capitolato, con congruo anticipo.

Sarà garantita, attraverso idonea procedura, l'anonimato dell'utilizzatore e la riservatezza delle relative informazioni.

Art. 23 - Dieta in bianco

L'I.C. si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10:00 dello stesso giorno. Le diete in bianco costituite da pasta o riso in bianco, da patate bollite o una verdura e da una porzione di prosciutto crudo, bresaola o petto di pollo, o da altro che verrà concordato tra le parti, nel rispetto delle grammature previste dall'allegato 3, saranno predisposte solo per tre giorni consecutivi su richiesta della famiglia; se necessiterà la dieta in bianco per oltre i tre giorni previsti, occorrerà consegnare un certificato medico attestante la suddetta prescrizione.

Art. 24 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.C. deve predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, come previsto dalle tabelle dietetiche di cui all'allegato, queste tabelle dovranno essere consultabili anche presso i singoli terminali di consumo.

Art. 25 - Variazione del menù

E' consentita, in via temporanea, una 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 varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc...
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta entro le 9.00 del giorno dell'impossibilità, indicando la motivazione e l'eventuale durata della variazione.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù (allegato 2), riscontrate anche dalla Commissione Mensa Comunale sulla base delle schede di gradibilità e della percentuale di pasti non completamente consumati dagli alunni, l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

I menù definiti nell'allegato 2, parte integrante del presente capitolato, sono suscettibili di variazioni di quantità e grammatura, su indicazioni che perverranno all'A.C. dalla ASL o dagli organi preposti al controllo qualità di cui agli art. . 67 e 68 del presente capitolato, senza che ciò determini alcuna variazione del costo complessivo del servizio.

Tale condizione di invariabilità del costo, vale anche per eventuali variazioni richieste dalle ASL delle caratteristiche merceologiche delle derrate definite nell'allegato 4, parte integrante del presente atto.

Art. 26 - Struttura del menù

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

Pranzo:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca (come da calendario dei prodotti ortofrutticoli) o yogurt o budino o gelato;
- caraffa di acqua.

Cestini freddi:

Scuole Materne:

2 panini da gr.50 con prosciutto cotto (40 gr.) e formaggio fresco o spalmabile tipo quark (50 gr.)

succo di frutta in tetrabrik da 200 ml

frutta fresca di stagione

budino uht da 125 gr con cucchiaino monouso

acqua oligominerale in bottiglietta da 50 ml

Scuole Elementari e Medie

2 panini da 80 gr. con prosciutto cotto (60 gr.) e formaggio fresco o spalmabile tipo quark (60 gr.)

succo di frutta in tetrabrik da 200 ml

frutta fresca di stagione

budino uht da 125 gr con cucchiaino monouso

Caraffa di acqua

acqua oligominerale in bottiglietta da 50 ml solo per gli studenti della Scuola di Tormancina (circa 90 studenti)

Per tutti il tovagliolo e l'eventuale altro necessario per il consumo del pasto.

L'I.C. dovrà tener conto nella preparazione dei cestini di tutte le prescrizioni relative alle diete speciali come previsto dall'articolo 24 che precede.

I cestini verranno forniti anche in occasione delle gite scolastiche, comunicate almeno la settimana precedente a cura della scuola interessata.

La consegna avverrà presso la scuola in anticipo sull'orario di partenza.

L'I.C. dovrà provvedere, senza ulteriori costi aggiuntivi per l'A.C. a fornire l'acqua minerale, di provenienza regionale, nei terminali di consumo nei casi di sospensione, per qualunque causa, del servizio di erogazione dell'acqua potabile.

TITOLO V : CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 27 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (si veda allegato) e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti (si veda allegato). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (si veda allegato) e nelle tabelle dietetiche (si veda allegato), e rispettare quanto previsto nelle specifiche generali elencate nell'allegato.

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;

- semilavorati di IV e V gamma;
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger;
 - carni precotte;
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti;
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate e/o in incompleto stato di cottura. Prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati;
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

L'A.C. pone inoltre il divieto di riutilizzo (per qualsiasi scopo) di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Art. 28 - Garanzie di qualità

L'I.C. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità e rintracciabilità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche (si veda allegato) e alle norme di legge.

La documentazione di cui sopra, sempre aggiornata relativamente ai pasti in preparazione, dovrà essere sempre disponibile, anche in copia, presso il centro cottura, per i controlli che l'A.C. riterrà di effettuare o direttamente o attraverso i suoi incaricati.

Art. 29 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.L.vo 109/92, D.L.vo 110/92, D.L.vo 111/92).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate, e correttamente conservate, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Per i prodotti a confezione singola utilizzati direttamente al consumo varrà la medesima regola.

Art. 30 - Conservazione delle derrate alimentari e piano sicurezza mensa – food defence

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Per quanto riguarda gli alimenti deperibili, da conservare a regime di temperatura controllata, e/o gli alimenti surgelati, la Ditta concessionaria dovrà essere provvista di un sistema di registrazione in continuo delle temperature di conservazione. Tali registrazioni dovranno – a richiesta – essere messe a disposizione dell'A.C. per la verifica, e conservate per la durata di un anno. Si fa obbligo all'I.C. di acquistare ed utilizzare un apparecchio per le operazioni di sottovuoto dei cibi da installare presso ogni punto cottura e di un frigo adeguato alle esigenze presso ogni refettorio.

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; uno per le carni, uno per le verdure, uno per i salumi ed i formaggi. Le carni rosse o bianche, non confezionate devono essere conservate in celle frigorifere distinte e separate;
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili dovrà avvenire in adeguati locali freschi, asciutti ed in buono stato igienico;
- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto sarà immediatamente consumato;

- i prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina, ecc. saranno conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperti saranno riposti in adatti contenitori di vetro o plastica per alimenti;
- le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori andranno conservati in luoghi idonei ed al riparo da agenti atmosferici; in particolare si eviterà l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in PET;
- i prodotti iniziati (formaggio, prosciutto, salumi ecc.) saranno riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando idonea carta stagnola, posti in appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi, dovrà essere scritta sull'etichetta la data di scadenza e di apertura del prodotto;
- in presenza di pesce surgelato, lo stesso sarà rimosso dai contenitori di cartone e posto in idonee buste per alimenti avendo cura di apporvi l'etichetta con la data di scadenza;
- le uova fresche o pastorizzate saranno conservate in frigorifero, nella loro confezione originale;
- tutti i prodotti ortofrutticoli saranno posti in idonei contenitori avendo cura di apporvi l'etichetta;
- i prodotti dietetici per utenti celiaci dovranno essere conservati ben chiusi e separatamente dagli altri alimenti. Tutti i contenitori dovranno essere etichettati;
- le confezioni degli alimenti sottovuoto dovranno essere visibilmente integri fino al momento dell'utilizzo;
- tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura "Prodotto non conforme in attesa della resa".

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

Le migliorie valutabili nell'offerta tecnica con accorgimenti per la sicurezza del confezionamento e della distribuzione dei pasti; sono migliorie tecniche eventuali e non obbligatorie.

Si considereranno migliore tutto quanto l'operatore commerciale porrà in atto in merito all'organizzazione e al controllo per la difesa del cibo "*Food defence*" da atti intenzionali di contaminazione o manomissione.

Le aziende potranno applicare, indicativamente delle linee guida e delle finalità che riterranno più opportune per prevedere delle azioni di manomissione del cibo. Queste azioni valutabili come elementi migliorativi potranno interessare in via indicativa e solo a titolo di esempio:

1. Protezione del prodotto e attività di ispezioni esterne
2. Sicurezza del centro cottura e degli spazi adibiti a refettorio
3. Sicurezza relativa al personale e ai visitatori
4. Ispezioni effettuate da personale esterno debitamente formato

Art. 31 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 maggio 1980 e successive modifiche, alla normativa nazionale e comunitaria nonché a quanto previsto dal presente capitolato. Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, Comunitaria e Nazionale (Es. Reg. CEE n. 2092/91, Reg. CEE n. 1804/99 e Reg. CEE n. 331/2000, Reg. 1437/2000, Reg. CEE n. 2020/2000, D.Lgs. N. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Art. 32 - Riciclo e residui alimentari

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati nella giornata.

L'I.C. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i plessi.

La I.C. dovrà inoltre pianificare le modalità di recupero e riutilizzazione del cibo integro non consumato giornalmente.

TITOLO VI : IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 33 - Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica come da allegato.

L'I.C. ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi del Reg. CE 852/2004.

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

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

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di qualsiasi recipiente in alluminio, anche per il trasporto ai terminali di consumo.

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

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc... dovrà far uso di mascherine, e guanti monouso, a norma di legge.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori di vetro o acciaio inox.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, con particolare attenzione delle diete speciali, dovrà essere affissa nei locali cucina.

In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.C., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

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

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse anche se fornite di retina anti-insetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Dovranno essere osservate le prescrizioni di cui al D.Lgs. 26/05/97 n. 155 "Attuazione delle Direttive 93/43/ CEE e 96/3 CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e al D.Lgs. n.156/97.

I detersivi e i prodotti per la pulizia dovranno essere del tipo previsto per l'utilizzo in ambienti di preparazione alimentare, anche presso i terminali di consumo e correttamente utilizzati.

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in appositi armadi e riportare le etichette e le istruzioni di utilizzo.

TITOLO VII : TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 34 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva.

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù (si veda allegato), sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Art. 35 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere seguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua, e accurato controllo per escludere la presenza di corpi estranei.
- I prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
- Tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure non a foglia.
- La preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il parmigiano reggiano, 18 mesi di stagionatura, grattugiato sarà in confezioni da 1 kg, nel caso di minori quantità (diete in bianco) deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata.
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le frittiture vanno realizzate nei forni a termoconvezione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Dovranno essere utilizzate affettatrici diverse per le tipologie di prodotto per evitare rischi di contaminazione, salmonella o listeria.

- Tutte le preparazioni dovranno scrupolosamente attenersi alle norme di legge ed al piano di autocontrollo (HACCP), regolarmente e puntualmente aggiornato.

Art. 36 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrostiti, roastbeaf, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente per immersione in acqua.

Art. 37 - Pentolame per la cottura e strumenti di servizio

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Saranno utilizzati appositi mestoli per la pesatura e la porzionatura sia nel centro cottura, che nei terminali di consumo

Art. 38 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo solo con olio extra vergine di oliva, appena prima della distribuzione. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il parmigiano grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione nel singolo piatto.

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

TITOLO VIII : DISTRIBUZIONE

Art. 39 - Orario del servizio

L'I.C. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalle Direzioni o dalle Presidenze di ogni Istituto Comprensivo.

Art. 40 - Piano dei trasporti

L'I.C. dovrà provvedere a proprie spese al trasporto dei cibi cotti dal centro di cottura ai plessi scolastici ed è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici, comunque ricadenti nel territorio comunale.

L'I.C. dovrà presentare all'A.C. il Piano dei Trasporti, corredato da copia del libretto di circolazione di ciascun mezzo utilizzato nel servizio, contenente le seguenti indicazioni:

- tipologia dei mezzi di trasporto;
- numero dei mezzi utilizzati;
- targa dei mezzi;
- l'idoneità dei mezzi ai sensi della normativa vigente per il trasporto di alimenti.

Il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso l'ultimo terminale servito dovrà essere contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto.

Art. 41 - Mezzi e contenitori di trasporto

I mezzi e i contenitori di trasporto dei pasti, di proprietà dell'I.C., dovranno possedere i requisiti igienicosanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80 art. 43).

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, essere coibentati, isotermitici o refrigerati, e rivestiti interamente con materiale facilmente lavabile.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

Art. 42 - Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti e delle derrate, l'I.C. deve utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80.

Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti, sarà necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte e del relativo condimento, che così verranno trasportati ai terminali di consumo e qui, immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta del parmigiano, che sarà stato confezionato a parte.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi scuola per scuola.

L'I.C. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal D.P.R.327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60°C e +65° C fino al momento del consumo (art. 31 D.P.R. 327/80).

In particolare le vivande confezionate col sistema di multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini e le derrate crude saranno confezionati con politene alimentare in sacche di carta, con fondo rigido, ad uso alimentare.

Art. 43 - Distribuzione

La distribuzione verrà effettuata da personale alle dipendenze dell'I.C., in numero adeguato e sufficiente a coprire la distribuzione stessa.

Art. 44 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

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

- indossare apposito camice e indossare la mascherina e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura; il vestiario andrà riposto in appositi armadietti.
- lavarsi accuratamente le mani, con appositi saponi igienizzanti, prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche chiuse contenenti l'acqua;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- prima di iniziare il servizio gli operatori dovranno verificare la temperatura di servizio, riportarla su un'apposita scheda, e predisporre gli utensili per il servizio facendo riferimento alle quantità previste dall'allegato 3.
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere, eccezion fatta per la distribuzione di minestre e minestrone;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nell'utilizzare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, fornite dall'I.C.;

- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere riposto in cestini, non deve cioè essere riposto sui tavoli e così la frutta, il pane e la frutta non andranno messi sui tavoli in uno stesso cestino;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici (presenti in ogni terminale di consumo), correttamente usati alla temperatura per il servizio, su cui andrà collocato soltanto il contenitore delle pietanze in corso di distribuzione;
- nel caso del pasto trasportato, i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo al momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati e tarati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Art. 45 - Informazione agli utenti del servizio

L'I.C. è tenuta ad affiggere all'inizio dell'anno scolastico e in occasione del cambio stagionale, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù del periodo previsto dal presente capitolato completo di grammature.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'A.C. e motivatamente giustificate.

Art. 46 - Funzionalità del servizio

L'I.C. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi. Dovrà altresì verbalizzare e trasmettere all'A.C. gli esiti di tali controlli.

Art. 47 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30/04/62 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, regolato dal presente capitolato, che qui si intende tutta tacitamente richiamata, ed a quanto previsto dall'allegato 5.

TITOLO IX : PERSONALE

ART. 48 - PERSONALE INCARICATO – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante- conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza- e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera,

l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. applicato.

Il personale è quello risultante dall'elenco Allegato 6 , che contiene il riferimento al numero di lavoratori impiegati e, con riferimento a ciascuno di essi, all'inquadramento giuridico ed economico del CCNL Settore Turismo, Comparto Pubblici esercizi " Ristorazione collettiva", oltre l'orario settimanale di ognuno.

All'affidamento del servizio, l'affidataria trasmette all'Amministrazione il nominativo del coordinatore del servizio e di tutti gli operatori impiegati per l'esecuzione del servizio, nel rispetto della normativa vigente a tutela dei dati personali.

L'I.C. si obbliga ad ottemperare verso i propri dipendenti impegnati nell'esecuzione del servizio tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti in materia di lavoro, di previdenza e di assicurazioni sociali, compresa quella di provvedere, inderogabilmente, al pagamento delle relative remunerazioni entro la data prevista nel CCNL applicato, assumendo a proprio carico tutti relativi oneri, nonché tutte le disposizioni relative al personale contenute nel presente capitolato.

L'I.C. si obbliga, altresì, ad applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località, anche riguardo alla contrattazione di secondo livello e territoriale. L'I.C. si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la loro eventuale scadenza e fino alla loro sostituzione.

Tutti gli obblighi sopra indicati vincolano l'impresa per tutto il periodo di validità del contratto. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, l' A.C. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Si specifica che tale personale, alle dipendenze dell' I.C. dovrà provvedere:

- a ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dove prevista e la distribuzione dei pasti,
- per le scuole materne, elementari, medie: alla pulizia dei locali dove vengono consumati i pasti comprendendo anche gli eventuali spazi destinati al consumo dei pasti da casa

Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un responsabile dell'I.C. chiamato Coordinatore che, oltre ad assumere la responsabilità del servizio, dovrà curare i rapporti con l' A,C,

Ai fini della funzionalità del servizio, dovrà inoltre essere previsti i servizi di un dietista o nutrizionista, anche a convenzione.

In concomitanza dell'inizio attività, il personale già in forza alla precedente Azienda, dovrà essere adeguatamente formato attraverso appositi corsi, anche per omogeneizzare le pratiche operative tra il personale della nuova azienda e della precedente.

L'I.C. svolgerà regolarmente corsi di formazione sugli aspetti tipici del presente contratto e di aggiornamento.

Art. 49 - Organico e funzioni

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla I.C. in fase di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

Nel centro cottura e nei terminali di consumo dei pasti dovranno essere impiegate solo unità lavorative con specifica di mestiere, nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio, che comprende: la verifica della quantità e della qualità delle derrate in arrivo, l'immagazzinamento, la lavorazione e la preparazione dei cibi, la cottura, la preparazione per la distribuzione, il riassetto e la pulizia quotidiana del locale cucina e delle relative attrezzature. Il centro cottura sarà dotato di controllo qualità all'ingresso svolto da operatori qualificati, che verificheranno ed autorizzeranno l'utilizzo dei prodotti nel centro cottura stesso.

Nei terminali di consumo il servizio ai tavoli deve essere comprensivo di approntamento dei locali adibiti a refettorio anche nelle parti eventualmente destinate al consumo dei pasti da casa, porzionamento e distribuzione dei cibi e delle bevande agli utenti, riassetto e pulizia dei tavoli e dei locali.

Art. 50 - Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il **10%** del monte ore complessivo dell'organico standard, l'I.C. deve entro 1 (uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante, con personale qualificato e adeguato alla tipologia di servizio da svolgere.

Art. 51 - Vestiario

L'I.C. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.C. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi. L'I.C. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Art. 52 - Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli o bracciali, o indumenti che escano dal camice, durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine, il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 53 - Rispetto della normativa

Il servizio dovrà essere svolto secondo quanto disposto dal capitolato speciale e dagli allegati, dal contratto d'appalto, dall'offerta tecnico-economica dell'I.C. e dalla normativa vigente in materia.

L'I.C. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.C. deve affiggere, nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.C. deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'I.C. dovrà comunque tenere indenne la A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Monterotondo deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la I.C. ed i suoi dipendenti.

Art. 54 - Applicazioni contrattuali

Le imprese aggiudicatrici devono attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderiscono alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

TITOLO X : PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Art. 55 - Pulizia e igiene dei locali e delle attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura sono a totale carico dell'I.C.

Art. 56 - Sicurezza

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici; le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi d'impiego a disposizione del personale; dovranno essere utilizzati solo quelli autorizzati dal Ministero della Sanità e si dovranno preferire, prodotti ecocompatibili.

I detersivi e i sanificanti, previsti per i locali ove avvengono preparazioni alimentari, dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

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

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

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

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dai magazzinieri, addetti alla distribuzione ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Art. 57 - Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi, sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

Art. 58 – Rifiuti e derattizzazione

La raccolta, l'imballaggio, il conferimento, lo smaltimento dei rifiuti e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio Comunale. Sarà a carico dell'I.C. solo quello prodotto nel proprio centro cottura. A tal proposito si fa riferimento al vigente regolamento di igiene urbana che deve essere rispettato in ogni sua parte.

L'I.C. in qualità di "utente non domestico" all'interno del nuovo servizio di raccolta differenziata dei rifiuti con modalità porta a porta, deve provvedere alla raccolta e conferimento dei rifiuti della proprio centro cottura e dei refettori; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura secondo quanto previsto per Legge.

I rifiuti, all'interno delle aree interne al servizio svolto dall'I.C., devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili con adeguate operazioni di detersione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

I contenitori dei rifiuti devono essere dislocati nella zona di preparazione dei pasti e, nei refettori, in quella di lavaggio delle stoviglie, e devono essere mantenuti chiusi e lontani dalla zona di somministrazione dei cibi.

La raccolta e il conferimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida (scarti alimentari ed organici) e frazione secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, cartone e cartoni per bevande, contenitori in vetro, imballaggi in plastica e in metallo, lattine, ingombranti, rifiuti indifferenziati, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

L'I.C. provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di refettorio ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento delle rispettive strutture, il punto in cui depositare i carrellati, i sacchi o i mastelli assegnati in dotazione dalla società di gestione del servizio di igiene urbana, deve avvenire secondo in giorni ed orari prestabiliti e con le seguenti modalità generali: tutti i rifiuti dovranno essere conferiti negli specifici contenitori di colore differente a seconda del tipo di rifiuto. I contenitori devono essere posizionati stabilmente di fronte alla propria attività solo nei giorni stabiliti. Si potranno esporre i rifiuti solo a partire dalla chiusura dell'attività nella sera precedente il giorno di raccolta e se diverso da quanto previsto in linea generale, solo con modalità, orari e luogo concordato con il caposquadra della società di gestione del servizio di raccolta differenziata porta a porta. Per la frazione umida degli scarti alimentari e organici gli scarti dovranno essere conferiti direttamente nel contenitore marrone prevedendo l'utilizzo esclusivo di sacchetti biodegradabili e compostabili. Carta, cartone e cartoni per bevande vanno conferiti senza buste e schiacciando il materiale e inserendolo direttamente nel contenitore deputato. Gli imballaggi in plastica e in metallo dovranno essere conferiti direttamente nel contenitore giallo. I contenitori in vetro vanno inseriti sfusi direttamente nel contenitore verde. I rifiuti indifferenziati devono essere conferiti in sacchi semitrasparenti di colore grigio.

Ogni accordo per un diverso conferimento, va stabilito di concerto tra il Comune di Monterotondo e la società di gestione del servizio di raccolta differenziata porta a porta.

L'I.C. provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di refettorio ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento delle rispettive strutture anche per i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento devono essere smaltiti a cura e spese dell'I.C.

Sono a carico dell'I.C. gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione della cucina centralizzata (cucina-bagni-magazzini), con cadenza almeno semestrale.

TITOLO XI : NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 59 - Valutazione dei rischi

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, l'I.C. deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'I.C., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'A.C., oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'A.C. o del personale da questa incaricato.

Art. 60 – D.U.V.R.I. - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.

Il D.U.V.R.I. è stato redatto in ottemperanza alla Legge n. 123/2007 per promuovere la cooperazione e il coordinamento.

I costi relativi al D.U.V.R.I. sono predeterminati e non soggetti a ribasso.

Il D.U.V.R.I. verrà sottoscritto dalle parti all'atto della sottoscrizione del contratto di appalto.

Art. 61 - Impiego di energia elettrica

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma da parte del personale dell'I.C. deve essere assicurato da personale appositamente formato.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 62 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.C. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XII : CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 63 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.C. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'I.C. è obbligata a fornire ai componenti incaricati della Commissione Mensa Comunale, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere sempre disponibili presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli, ed inviate, comunque, all'A.C. ogni mese.

Art. 64 - Organi preposti al controllo

I controlli verranno effettuati dal personale della Commissione Mensa Comunale.

Art. 65 - Commissione Mensa Comunale

La Commissione Mensa Comunale ha il compito del controllo di qualità del servizio mensa per conto degli utenti.

Ai membri di tale Commissione in oggetto, sarà rilasciato dall'A.C. un tesserino di riconoscimento. Detto tesserino, strettamente personale, unitamente al documento di riconoscimento, se presentato al personale addetto della ditta aggiudicataria, dà diritto di accesso alle strutture del servizio mensa, per i sopralluoghi che il titolare del tesserino ritiene opportuni per lo svolgimento dei compiti a cui è stato delegato.

Segnalazioni e/o richieste di informazioni dovranno essere rivolte dal titolare del tesserino direttamente ed esclusivamente ai responsabili della struttura comunale di controllo del presente appalto. La commissione sarà costituita sulla base del Regolamento Comunale, che ne disciplina l'attività.

Art. 66 - Tipologia dei controlli effettuati dalla Commissione Mensa Comunale

I controlli verranno effettuati per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

I controlli predisposti dalla Commissione Mensa Comunale saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso);
- modalità di manipolazione;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 67 - Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici dalla A.C. e dalla Commissione Mensa Comunale, qualora si rendesse necessario, potranno dar luogo al "blocco di derrate".

I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.C.; qualora i referti diano esito

sfavorevole, all'I.C. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 78.

Art. 68 - Idoneità sanitaria dei componenti la Commissione Mensa Comunale

I componenti della Commissione Mensa Comunale devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, mascherina e guanti monouso, forniti dall'I.C.

Art. 69 - Metodologia del controllo qualità

I componenti della Commissione Mensa Comunale, effettueranno i prelievi nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

Art. 70 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'I.C. deve prelevare almeno 100 gr. di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento del luogo di consumo e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Art. 71 - Rilievi

I tecnici incaricati dalla Commissione Mensa Comunale, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.C.

Art. 72 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'I.C., per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'I.C., in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione.

Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, la A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 78.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.C. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'I.C., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Art. 73 - Controlli analitici da parte dell'I.C.

Il servizio dovrà essere adeguato alla normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) e alla normativa sull'autocontrollo e sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari attraverso l'adozione del sistema "Haccp", la cui normativa attualmente in vigore, il D. Lgs. 193/07, deriva dai REG CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e che è andata a sostituire il precedente D. Lgs. 155/97

L'I.C. dovrà effettuare ogni mese controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire al tecnico comunale.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di ristorazione, che l'I.C. avrà presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Art. 74 - Carta della qualità dei Servizi e valutazione del grado di soddisfazione dell'utenza

L'I.C. dovrà provvedere ad emanare la "Carta della qualità dei servizi" con le modalità e secondo quanto disposto dall'art. 2, comma 461, della L. 24/12/2007 n. 244 (Legge Finanziaria per il 2008), da pubblicizzare nella modalità più ampia possibile provvedendo alla pubblicazione sul sito ufficiale dell'I.C.

L' I.C. dovrà inoltre provvedere a pianificare, prima della fine dell' anno scolastico, indagini di qualità rivolte a rilevare il grado di soddisfazione dell' utenza, illustrandone i risultati finali all'A.C attraverso relazioni conclusive.

I questionari e le metodologie con cui verranno condotte le indagini di qualità dovranno essere preventivamente approvate dall' A.C.

Art. 75 - Fatturazione e pagamento delle fatture dei pasti a carico dell'Ente

L'A.C. rimborserà all'I.C. i pasti erogati giornalmente per il personale docente e di supporto avente diritto, attraverso i trasferimenti del MIUR

I relativi pagamenti verranno effettuati in rate mensili posticipate su presentazione delle fatture relative agli effettivi pasti erogati, calcolati sui fogli/presenza di cui all' art. 7 del presente capitolato.

L' A.C rimborserà, inoltre, i pasti erogati giornalmente agli utenti della mensa facenti parte della graduatoria formata ai sensi del vigente Regolamento per la concessione degli esoneri o delle riduzioni della mensa scolastica, secondo le indicazioni contenute nello stesso regolamento.

Art. 76 - Penali

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

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate, dai componenti della Commissione Mensa Comunale, inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Euro 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, l'etichettatura, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- Euro 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione e per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche;
- Euro 2.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- Euro 1.000,00 per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione;
- Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;
- Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto del ripristino delle aule adibite a refettorio prima della ripresa delle attività didattiche.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.C. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione.

Si precederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C. saranno notificate all'I.C. in via amministrativa.

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

L'A.C. può procedere poi nei confronti della I.C. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 77 - Protocollo di legalità

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

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

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

IL RUP DEL COMUNE DI MONTEROTONDO
DOTT.SSA ROSSELLA SOLIDORO