

# **Città metropolitana di Roma Capitale**

## **SUA Stazione Unica Appaltante**

Sviluppo Strategico e Coordinamento del Territorio Metropolitan  
“Soggetto Aggregatore per le procedure di affidamento  
per gli enti locali del territorio metropolitano”

Viale Giorgio Ribotta, 41/43 – 00144 Roma Tel. 06/6766.3665-3466-3682-2328 Fax 06/6766.3481  
E-mail: [gare.servizi@cittametropolitanaroma.gov.it](mailto:gare.servizi@cittametropolitanaroma.gov.it) - PEC: [servizi.forniture@pec.cittametropolitanaroma.gov.it](mailto:servizi.forniture@pec.cittametropolitanaroma.gov.it)

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

### **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NETTUNO PER 4 ANNI SCOLASTICI CON EVENTUALE RINNOVO DI 2 ANNI, CIG 918996897F.**

#### **Articolo 1**

##### **Durata dell'Appalto**

La durata dell'Appalto è prevista in **4 anni scolastici**, con avvio far data dalla sottoscrizione del contratto. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta. È prevista la possibilità di rinnovo del contratto, per ulteriori 2 anni scolastici previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse. Il Servizio di Refezione sarà effettuato durante l'anno scolastico, di norma dal 1° ottobre al 31 maggio.

#### **Articolo 2**

##### **Disciplina normativa dell'Appalto**

I rapporti tra l'Amministrazione Comunale e il contraente aggiudicatario della presente gara d'Appalto sono regolati:

- dal D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni;
- dal R.D. n. 2440/1923 e successive modificazioni ed integrazioni;
- dal R.D. n. 827/1924 e successive modificazioni ed integrazioni;
- dalle disposizioni di cui al presente Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati;
- dalle disposizioni di cui al bando di gara;
- dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni delle fonti sopra richiamate;
- dalla Legge n. 123/2007;
- dal D.Lgs. 81/2008.

#### **Articolo 3**

## Specifiche tecniche

Il Servizio oggetto dell'Appalto si articola nelle seguenti prestazioni che saranno espletate dalla Ditta Aggiudicataria, secondo l'elencazione seguente da intendersi come meramente riepilogativa:

- rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa (su piattaforma fornita dall'appaltante) ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra la Ditta Aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale;
- miglioramento del Centro di Cottura e dei refettori, compresa la fornitura di attrezzature e utensileria, che resteranno di proprietà di questa amministrazione al termine del contratto, messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale;
- approvvigionamento delle derrate alimentari per la produzione di pasti a gestione appaltata;
- preparazione e cottura dei pasti presso il Centro di Cottura indicato nel Capitolato che rispettino scrupolosamente i menù approvati e le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi culturali;
- trasporto dei pasti nelle scuole dell'infanzia e della primaria, con mezzi e personale adeguati, e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti; il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi dotati di regolare autorizzazione al trasporto di alimenti, nei tempi indicati nel presente Capitolato, e con le modalità previste dalla normativa vigente;
- la distribuzione dei pasti nei refettori dei terminali di distribuzione, salvo variazioni in emergenza;
- ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura idonea, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
- fornitura giornaliera in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta, tovagliolo di carta, piatti (piani e fondi), bicchieri, bottiglie di acqua minerale e posate come indicato dai C.A.M. per tutte le scuole dell'infanzia e della primaria;
- sostituzione, in corso d'Appalto e in caso di necessità, di stoviglie, piatti, posate, bicchieri in materiale come indicato dai C.A.M. e comunque da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- preparazione dei tavoli per tutte le scuole dell'infanzia e della primaria;
- distribuzione dei pasti, lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri e riassetto dei locali mensa per tutte le gestioni;
- sanificazione dei tavoli e sedie e delle attrezzature ad uso promiscuo tra un turno e l'altro, mediante l'utilizzo di prodotti idonei certificati;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali interessati all'impresa alimentare, dei refettori, dei servizi igienici e degli spazi annessi per tutte le gestioni;
- fornitura dei prodotti per la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali;
- conferimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali e fornitura materiale di consumo per la raccolta differenziata;
- fornitura e gestione dei materiali di consumo (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani, ecc.) presso i servizi igienici, sia ad uso esclusivo che promiscuo del personale della Ditta Aggiudicataria, di pertinenza dei refettori scolastici;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti nei locali mensa e nelle zone lavaggio di tutte le scuole interessate ai servizi oggetto del presente Appalto, nonché nei locali ad uso promiscuo presenti nel Centro di Cottura;
- adempimento obblighi formativi del personale impiegato ai sensi del Reg. UE 852/2004;
- messa a disposizione e installazione delle attrezzature necessarie come previsto nel presente Capitolato ed eventualmente nell'offerta tecnica della Ditta Aggiudicataria;

- produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti destinati alle scuole dell'infanzia e della primaria, in situazioni di emergenza, previa richiesta scritta del responsabile del Servizio di ristorazione scolastica comunale;
- coordinamento e organizzazione complessiva del Servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- la realizzazione di una "campagna di comunicazione" agli utenti (formazione e/informazione) sui temi della salute, alimentazione e ambiente;
- ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del Servizio oggetto d'Appalto come previsto dal presente Capitolato, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'Appalto e dell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

## **Articolo 4**

### **Luogo del Servizio**

La somministrazione dei pasti dovranno essere distribuiti presso i plessi di seguito elencati, salvo variazioni:

- Scuola dell'Infanzia e Primaria S. D'Acquisto - Via Visca n 26
- Scuola dell'Infanzia e Primaria Eufemi Tre Cancelli - Via Grugnoles
- Scuola dell'Infanzia e Primaria Piscina Cardillo - Via Acitrezza
- Scuola dell'Infanzia e Primaria Cadolino - Via Cadolino
- Scuola dell'Infanzia e Primaria Sandalo - Via IV° strada Sandalo di levante
- Scuola dell'Infanzia Loricina - Via Lucania 2/A
- Scuola dell'Infanzia e Primaria A. Castellani - Via Cavour
- Scuola dell'Infanzia e Primaria S. Barbara - Via S. Barbara
- Scuola Primaria S.M. Goretti - Via Teulada
- Scuola dell'Infanzia Andersen /Olmo - Via Dell'Olmo
- Scuola dell'Infanzia Aniene - Via C. Canducci
- Scuola dell'Infanzia Collodi - Via S. Giacomo
- Scuola dell'Infanzia I. Calvino - Via Pocacqua
- Scuola Primaria G. Rodari – Via Dolomiti

Il contratto resta invariato qualora gli Istituti scolastici siano accorpati, soppressi, o trasferiti.

## **Articolo 5**

### **Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti**

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, la Ditta Aggiudicataria, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di “impresa alimentare” come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 (“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato.

La Ditta Aggiudicataria ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'Operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla

legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia all'Amministrazione Comunale.

## **Articolo 6**

### **Aspetti merceologici delle derrate alimentari**

L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) ed conforme alla Tabella merceologica allegata (Allegato 1\_Specifiche generali per tutte le derrate alimentari).

Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

Inoltre, dovranno essere rispettate, con riferimento alle materie prime di origine biologica le percentuali minime in peso e per singola tipologia merceologica di prodotto a garanzia dei criteri di base espressi dal D.M. n.14771 del 18.12.2017.

Per ciascuna categoria di alimenti deve essere garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti elencati nei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. 10/03/2020).

La verifica del rispetto delle percentuali previste dal Capitolato speciale d'Appalto, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, viene effettuata mediante un rapporto almeno trimestrale, che la Ditta Aggiudicataria è tenuta a comunicare all'Amministrazione Comunale, indicativamente nei mesi di dicembre, marzo e maggio.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore. Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Le derrate alimentari utilizzate devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

In tutte le scuole, la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire ogni tavolo di acqua oligominerale naturale.

## **Articolo 7**

### **Menù e tipologia dei pasti**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi e cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia:

### **a) Menù e grammature**

1. I menù sono articolati su cinque settimane, 2 menù nel corso dell'anno: il menù invernale ed estivo (Allegati 2) e 3) al presente Capitolato. Le date di inizio e di fine menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.  
Le preparazioni dei pasti dovranno essere effettuate esclusivamente sulla base delle tabelle dietetiche, con gli ingredienti previsti e secondo la composizione e grammature espressamente riportate nell'Allegato 4), i pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
2. La Ditta Aggiudicataria deve esporre i menù nelle scuole in luoghi facilmente fruibili. I menù dovranno essere corredati da una dettagliata informativa sugli allergeni presenti nei pasti. Non sono ammesse informative generiche.
3. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate per motivi etici e religiosi, speciali o leggere.
4. Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate.
5. Durante il periodo contrattuale la Ditta Aggiudicataria dovrà, se invitata ed in caso di variazione di menù, fornire anche altri generi non compresi nel Capitolato, ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della fornitura che divenissero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

I menù della scuola dell'infanzia e della scuola primaria sono idonei anche per gli adulti.

Il pasto dovrà essere composto da:

- Primo;
- Secondo;
- Contorno;
- Pane;
- Frutta fresca;
- Acqua minerale.

### Cestini freddi

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio da somministrare in casi eccezionali (di solito in coincidenza con le gite scolastiche) la Ditta Aggiudicataria dovrà per questo Servizio seguire quanto riportato nell'Allegato 5).

I pasti, tutti in legume caldo, dovranno essere consegnati a cura della Ditta Aggiudicataria presso ciascun plesso di distribuzione, almeno 20 minuti prima dell'orario di consumo del pasto.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, la Ditta Aggiudicataria deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

**b) Variazioni al Menù:** nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte della Ditta Aggiudicataria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti e comunicare in maniera tempestiva all'istituto comprensivo e alla commissione mensa il menù straordinario.

Le variazioni al menù potranno essere autorizzate anche per rispondere alle esigenze di salvaguardare e ridurre al minimo gli scarti alimentari dovuti ad esempio a scelte di derrate alimentari che non rispondono al gusto dei fruitori del Servizio.

In merito alla frutta, nell'arco della settimana, essa dovrà essere sempre rigorosamente diversa, sia per specie che per varietà botanica, non sono ammesse eccezioni di sorta. In caso di difficoltà reali e accertate, sentito il parere del Responsabile dell'Amministrazione Comunale competente, è possibile sostituire la frutta fresca con succhi al 100% di frutta. Il succo al 100% di frutta non può avere una frequenza superiore di due (2) volte al mese.

È consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

La Ditta Aggiudicataria sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Amministrazione Comunale ed all'Istituto scolastico, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto alla Ditta Aggiudicataria di apportare modifiche su istanza del Servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni straordinarie del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori. Le variazioni straordinarie dovranno essere approvate da un nutrizionista della Ditta Aggiudicataria.

Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi impreveduti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato. Le sostituzioni dovranno essere approvate da un nutrizionista esperto in materia.

**c) Diete "speciali":** la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire nel rispetto delle linee guida poste nell'Allegato 6) la possibilità di seguire "diete speciali" a quegli alunni e/o insegnanti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. Le richieste di dieta speciale per patologie con relativa certificazione diagnosi e segnalazione di alimenti da eliminare, indicati nella certificazione, saranno rimessi dall'Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria che dovrà attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella certificazione medica. Sulla base delle indicazioni mediche la Ditta Aggiudicataria si impegna a far predisporre da personale specializzato (nutrizionista, dietista, dietologo) il menù personalizzato, alternativo giornaliero, settimanale, mensile, stagionale. Il menù dovrà essere custodito presso l'impianto di preparazione e di consumazione, e comunicato all'Amministrazione Comunale per l'inoltro ai genitori dell'alunno e/o agli insegnanti.

Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria e rispettare i C.A.M. di riferimento.

Il rispetto del "legame caldo" e delle relative temperature previste dovrà essere rigoroso.

La Ditta Aggiudicataria dovrà preparare le diete sanitarie, confezionate singolarmente, in vaschette termo sigillate, trasportate in contenitori termici. Ogni dieta personalizzata deve essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco, le vaschette dovranno recare su apposita etichetta:

- l'indicazione del codice dell'utente destinatario;
- l'indicazione della scuola;
- l'indicazione della tipologia della dieta.

Per la scelta di prodotti nell'intolleranza al glutine, è obbligatoria l'osservanza del Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e l'utilizzo di prodotti che specificano in etichetta che possono essere

assunti da celiaci. Per la preparazione dei pasti si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito.

La Ditta Aggiudicataria, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal Codice in materia di protezione dei dati personali.

**d) Diete speciali:** La Ditta Aggiudicataria dovrà anche predisporre “diete speciali richieste per motivi etici e religiosi” seguendo quanto riportato nell'Allegato 7) al Capitolato.

Il menù dovrà tenere conto delle sostituzioni dei prodotti alimentari con le grammature previste nella tabella dietetica.

**e) Diete “leggere”:** Nel rispetto delle linee guida poste in Allegato 6) è prevista la preparazione di diete “leggere” per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai tre giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici. Qualora sia necessario prolungare oltre i tre giorni la dieta in bianco è necessario produrre il certificato medico.

Le stesse saranno così costituite:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato;
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati;
- verdura cruda o cotta al vapore o lessato;
- pane;
- frutta;
- acqua naturale.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

## Articolo 8

### Servizio di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti

Tutti i pasti devono essere preparati presso il Centro di Cottura, di cui si allega relazione tecnica (Allegato 9), ubicato nei locali della Scuola Media De Franceschi in Via E. Loi, 4 – 00048 Nettuno (RM), salvo variazioni.

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da evitare la contaminazione microbionica e salvaguardare al massimo le caratteristiche organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a.** la verdura deve essere lavata e pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo. Tutti i contorni, fatta eccezione per quelli cotti in forno, cioè tutte le insalate crude e gli ortaggi cotti, lessati o al vapore dovranno essere conditi esclusivamente sui terminali di consumo con olio di oliva extra vergine;
- b.** tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- c.** tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- d.** per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione;

- e. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- f. per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- g. lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- h. le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore lessate in poca acqua o al forno;
- i. le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- j. nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti a forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- k. non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura” non utilizzare dadi o preparati per brodo di qualsiasi genere o natura, ricorrendo all’utilizzo di erbe aromatiche fresche o essiccate o surgelate per aromatizzare e insaporire i cibi, per i condimenti dovrà essere utilizzato solo olio di oliva extravergine;
- l. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
- m. per tutte le preparazioni contenenti uova intere si dovrà fare uso esclusivamente di uova pastorizzate, galline allevate a terra ed alimentate con mangime biologico;
- n. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- o. tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- p. le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo;
- q. le operazioni inerenti alle procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere rappresentata in idonea cartellonistica affissa nei locali di cucina e stoccaggio merci;
- r. nell’antibagno dei servizi igienici del personale della aggiudicataria dovrà essere presente un cartello che rammenti al personale le procedure per evitare rischi di inquinamento.

È assolutamente vietato, anche per destinazioni diverse dalla refezione scolastica, il riutilizzo di eccedenze cotte, salvo quanto previsto dalla L. n 166/2016.

I pasti dovranno, essere porzionati in teglie gastronorm d’acciaio inox, già suddivisi per scuola.

La produzione dovrà comunque essere organizzata in modo tale che il termine della cottura coincida con il momento della spedizione.

Si dovrà sempre comunque ridurre al minimo il tempo che intercorre tra il termine della cottura e il consumo effettivo del pasto, al fine di mantenere inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti.

#### ***a) Approvvigionamento e trasporto dei generi alimentari.***

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura ed a spese della Ditta Aggiudicataria. Essi dovranno essere di qualità superiore, prevalentemente freschi e/o surgelati, approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima garanzia.

Inoltre dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di carne, vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi. Sono previste le seguenti rotazioni:

Latte e latticini forniture: almeno tre volte alla settimana.

Frutta e ortaggi forniture: almeno tre volte alla settimana.

Carne fresca forniture: almeno settimanali.

Formaggi crudi (a maturazione rapida) forniture: almeno tre volte alla settimana.

Formaggi cotti a media/lunga stagionatura forniture: settimanali o quindicinali.

(a maturazione media o lenta)

Pasta, cereali, legumi secchi forniture: mensili.

Surgelati, legumi e cereali sottovuoto forniture: mensili.

Il trasporto dei generi alimentari avverrà a cura e spese della Ditta Aggiudicataria con l'obbligo di effettuarlo con automezzi idonei e rispondenti al tipo di Servizio ed alle vigenti norme sanitarie-amministrative.

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, in numero sufficiente a garantire la regolarità del Servizio, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge, in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. È fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di provvedere settimanalmente, o quando si renda necessario, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. La sanificazione deve essere documentata.

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

Quotidianamente la Ditta Aggiudicataria deve provvedere, per ogni singola scuola servita, all'emissione di un documento di trasporto riportante la data, la scuola destinataria ed il numero dei pasti veicolati. Per l'esecuzione del Servizio, la Ditta Aggiudicataria deve mettere a disposizione automezzi sufficienti per numero e capacità di carico, omologati almeno euro 5, anche alimentati a GPL o metano, oppure ad alimentazione elettrica. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il Servizio, la Ditta Aggiudicataria deve essere dotata di mezzi di riserva, aventi le stesse caratteristiche, al fine di assicurare il Servizio e il rispetto degli orari.

Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico- fisica.

I mezzi messi a disposizione dalla Ditta Aggiudicataria devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.

La Ditta Aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

In particolare, la consegna dei pasti prevede che:

a) gli alimenti cotti da consumarsi caldi abbiano la temperatura non inferiore a + 65° C ;

b) gli alimenti da consumarsi freddi abbiano una temperatura non superiore a + 10°C.

I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. se l'orario di inizio distribuzione è previsto per le ore 12.00, i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40).

La Ditta Aggiudicataria deve dotare i plessi terminali di almeno n. 1 termometro ad infissione ed n. 1 termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi.

La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall'addetto della Ditta Aggiudicataria all'arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso.

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti nei vari plessi di somministrazione.

Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del presente Appalto, verrà data comunicazione alla Ditta Aggiudicataria che sarà tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.

Dovrà essere garantito l'impiego costante dei mezzi aventi le caratteristiche indicate in sede di offerta.

#### ***b) Somministrazione e distribuzione dei pasti.***

La somministrazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire rispettando gli orari indicati da ciascun plesso scolastico e che verranno comunicati, da parte della Amministrazione Comunale all'inizio del Servizio, ed in caso di variazione almeno 24 ore prima. In caso di inadempienza a tale obbligo sarà applicata una penale come prevista da successivo art. 29.

Il Servizio di distribuzione dei pasti, laddove richiesto, dovrà effettuarsi rispettando le seguenti fasi di lavoro:

- a) ricevimento dei pasti: durante tale fase i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico;
- b) predisposizione dei pasti, ovvero del Refettorio, salvo eventuali modifiche: i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del Servizio;
- c) preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti: tale fase ricomprende la precedente sanificazione degli stessi e l'apparecchiatura con le posate e con le tovaglie fornite dalla Ditta Aggiudicataria del Servizio;
- d) scodellamento e distribuzione dei pasti.

Con riguardo alla fase della distribuzione la Ditta Aggiudicataria dovrà in particolare rispettare le seguenti regole:

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, integrare i condimenti dei contorni e, ove necessario, completare il condimento della pasta mescolando bene gli ingredienti prima di servire;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze che dovrà avvenire alla presenza di un fiduciario della scuola, venisse riscontrato qualche difformità (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), dovrà essere sospesa la distribuzione ed si dovrà contestualmente avvertire la cucina, il dirigente comunale competente e il dirigente scolastico, per la sostituzione del pasto e per tutti gli adempimenti connessi per assicurare una regolare fruibilità dello stesso;
- per evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze i contenitori dovranno essere tenuti chiusi sino a quando sarà iniziata la distribuzione che avverrà solo dopo che gli alunni si sono seduti a tavola;
- le pietanze dovranno essere servite con cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti che saranno invitati all'assaggio delle stesse;
- le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesti);
- nei plessi dove il Servizio viene effettuato in più turni, eventuali eccedenze di pietanze non distribuite nel turno, per le pietanze che lo consentano, dovranno essere utilizzate per soddisfare ulteriori richieste degli utenti nei turni successivi;
- dopo aver completato la distribuzione i contenitori dovranno risultare aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere destinate ad altri usi, né lasciate nel cucinotto.

#### ***c) Smaltimento delle eccedenze alimentari e Gestione avanzi ed eccedenze.***

Al fine di eliminare gli sprechi alimentari, la Ditta Offerente potrà presentare uno specifico progetto come variante migliorativa dell'offerta tecnica.

## **CONTROLLO SCARTI**

Per quanto riguarda i rifiuti organici, rappresentati dagli avanzi del pasto, l'Amministrazione Comunale ha interesse a valutare la presenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, a vagliarne le cause e ad impostare un protocollo per il loro eventuale riutilizzo.

## **CESSIONE ECCEDENZE**

La valutazione delle cause e della quantità degli avanzi, eseguita in fase di ispezione di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale, potrà portare alla richiesta di modifiche nel menù o nell'approvvigionamento delle materie prime.

Per quanto riguarda la possibilità di riutilizzo degli avanzi la Ditta Aggiudicataria eseguirà quanto proposto in tema di:

- soluzioni legate alla "campagna di comunicazione" all'utenza quali:
  - educazione al consumo, rivolta ai piccoli utenti (intesa ad ottenere maggior accettazione del cibo proposto, eventuali proposte di variazione onde aumentare la godibilità del pasto).
- iniziative di solidarietà volte a:
  - destinare le derrate non utilizzate ad enti assistenziali;
  - destinare le eccedenze (scarti alimentari) ad associazioni animaliste.

Il recupero o il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato, nel rispetto di tutte le indicazioni per la sicurezza alimentare.

## **Art. 9**

### **Manutenzione impianti ed attrezzature**

#### **a) Uso locali, impianti e attrezzature.**

L'Amministrazione Comunale concede alla Ditta Aggiudicataria l'uso dei locali destinati alla preparazione dei pasti e stoccaggio merci, ubicati presso la Scuola Media De Franceschi, dei refettori, delle attrezzature e degli impianti, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, attualmente presente nel centro cottura e refettori, necessari al funzionamento del Servizio di Refezione Scolastica.

La Ditta Aggiudicataria dovrà realizzare tutto quanto proposto in fase di gara, fermo restando che il corrispettivo non potrà subire variazioni in aumento.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, per le attrezzature che intende installare e quelle che intende recuperare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

Per tutte le nuove attrezzature la Ditta Aggiudicataria dovrà produrre le caratteristiche tecniche di ogni singolo pezzo e corredarla di dépliant illustrativi dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale della Ditta Aggiudicataria.

Al fine di verificare lo stato dei luoghi degli impianti e delle attrezzature di cui sopra, sarà espletato un sopralluogo prima della presentazione dell'offerta tecnica.

L'Amministrazione Comunale è sollevata da tutti i rischi derivanti dall'uso delle strutture ed impianti fruiti.

Nei plessi indicati dall'Amministrazione Comunale, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al Servizio di refettorio con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

La Ditta Aggiudicataria è obbligata:

- alla manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti delle attrezzature e degli arredi consegnati in comodato d'uso alla Ditta Aggiudicataria;

- alla manutenzione ordinaria dei refettori nonché alla tinteggiatura annuale degli stessi previo sopralluogo a cura dell'ufficio tecnico dell'Amministrazione Comunale di concerto con la Ditta Aggiudicataria, all' inizio di ciascun anno scolastico;
- deve realizzare gli interventi di miglioria proposti nell'offerta economica e relativi all'adeguamento/miglioramento e decoro degli ambienti, alla migliore efficacia del Servizio anche in relazione al migliore utilizzo degli spazi e dei percorsi degli alunni e degli operatori ed a una soluzione organizzativa relativa al riutilizzo delle eccedenze.

La Ditta Aggiudicataria dovrà eseguire, a propria cura e spesa, le manutenzioni ordinarie e straordinarie (in caso di rottura) delle attrezzature (comprese guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ecc.) e degli arredi (esclusi tavoli e sedie del refettorio) presenti nei locali mensa di tutte le scuole interessate al presente Appalto ivi compresa la loro sostituzione.

Gli interventi di manutenzione ordinaria (almeno una all'anno) e straordinaria di attrezzature e arredi e le migliorie dovranno essere annotati su appositi registri, depositati presso la mensa e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'appaltante.

Al verificarsi di guasti, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese (entro e non oltre 24 ore) agli interventi posti a suo carico e l'Amministrazione Comunale potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine, anche relativamente alla sicurezza. In particolare, in caso di situazioni di emergenza sarà cura della Ditta Aggiudicataria comunicare all'Amministrazione Comunale le modalità con cui intende gestire l'emergenza fino al ripristino delle condizioni di normalità.

Prima dell'inizio dell'Appalto verrà redatto apposito elenco di attrezzature e arredi che saranno consegnati.

#### **b) Pulizia e raccolta rifiuti lavaggio stoviglie utensili.**

La Ditta Aggiudicataria provvederà:

- alla sanificazione, pulizia e riordino dei tavoli e delle zone interessate alla refezione dopo la consumazione dei pasti, ove necessario, anche al termine di ogni turno;
- sbarazzo, lavaggio e/o ritiro di quanto utilizzato per il Servizio;
- sgombero e pulizia delle superfici e delle zone ivi interessate alla refezione;
- alla raccolta quotidiana di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed ai regolamenti relativi alla raccolta differenziata del Comune di Nettuno e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e il rispetto delle cure igieniche. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta Aggiudicataria. La fornitura dei sacchi è a cura della Ditta Aggiudicataria accessori utilizzati per la distribuzione;
- al lavaggio degli utensili, al lavaggio e riordino delle stoviglie, alla sanificazione e pulizia del Centro di Cottura e dei Refettori, ovvero dei locali usati per la somministrazione e consumo dei pasti ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti forniti dalla Ditta Aggiudicataria.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi

abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

I prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione devono rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento secondo quanto previsto, in particolare, dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 23/09/2011.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:

- per i prodotti in “tessuto-carta”: Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;
- per i prodotti per la pulizia di superfici dure: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
- per i detersivi per lavastoviglie industriali o professionali: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;
- per i detersivi per i piatti: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017.

## **Articolo 10**

### **Disposizioni inerenti al personale – CLAUSOLA SOCIALE**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria.

I servizi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non, di produzione, di confezionamento, di organizzazione, di gestione e di porzionamento dei pasti all'interno del Centro di Cottura, come anche il Servizio di refettorio, salvo variazioni, e di sanificazione e pulizia antecedente e successiva dei locali dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente dalla Ditta Aggiudicataria, regolarmente assunto ed assicurato conformemente alle disposizioni di legge.

La Ditta Aggiudicataria deve applicare ai lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto dell'Appalto le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale e locale. La Ditta Aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati Contratti Collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti vincoli obbligano la Ditta Aggiudicataria, anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche.

Eventuali aumenti contrattuali previsti da C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria, nel rispetto del C.C.N.L. di categoria e della normativa vigente in materia, ha l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, a seguito di esame congiunto con le OO.SS. maggiormente rappresentative.

A tale proposito la Ditta Aggiudicataria e le OO.SS. hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio del nuovo Appalto. Entro 2 settimane dall'incontro sopra indicato, in caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato all'Amministrazione Comunale. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, la Ditta Aggiudicataria indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà – anche in parte - alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'Appalto.

## Articolo 11

### Obblighi della Ditta Aggiudicataria e del personale

#### a) Obblighi della Ditta Aggiudicataria riguardo al personale.

La Ditta Aggiudicataria deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

- 1 responsabile coordinatore del Servizio;
- 1 dietista iscritto all'Albo, con laurea triennale, e esperienza di almeno tre (3) anni in attività di pari evidenza o un **tecnico-nutrizionista** con titolo di studio specifico (laurea magistrale in biologia, dietistica, nutrizione umana) e esperienza triennale nel settore specifico, opportunamente comprovato in fase di offerta di gara.  
Dovrà provvedere:
  - alla redazione di diete speciali, etc...;
  - ad un Servizio di assistenza ai genitori dei piccoli con diete differenziate.
- 1 cuoco responsabile per il Centro di Cottura.

La Ditta concorrente deve garantire un rapporto di almeno un (1) addetto ogni cinquanta (50) utenti durante la fase di distribuzione dei pasti presso le scuole dell'infanzia e della primaria. L'organico costituito dal personale, deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla Ditta Aggiudicataria in fase di offerta.

Entro quindici (15) giorni dall'inizio del Servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato e assegnato ai singoli plessi, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

In caso di necessità, l'Amministrazione Comunale potrà comunque ordinare lo svolgimento del Servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. L'Amministrazione Comunale, considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta Aggiudicataria è preposto, ha la facoltà di richiedere alla stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e/o della disponibilità verso gli utenti. In tal caso la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

La sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto, dall'Amministrazione Comunale, non idoneo allo svolgimento del Servizio, deve garantire il corretto svolgimento del Servizio. Relativamente al personale del Centro di Cottura individuato deve essere presente in Servizio un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi.

Gli operatori addetti al Servizio di Refezione Scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle assicurate dai C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

Inoltre dovrà osservare le norme derivanti da leggi e decreti in materia di sicurezza sul lavoro, assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione intervenuta; dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

L'appaltatrice cura la tenuta di un registro (anche digitale) delle presenze, che attesti i dipendenti presenti nelle strutture comunali. Nessun soggetto estraneo e non registrato può introdursi nei locali comunali e nei plessi scolastici, senza previa autorizzazione e registrazione.

L'Amministrazione Comunale, ivi compreso il personale di sorveglianza della stessa, è sollevata da responsabilità in caso di infortuni occorsi al personale impiegato che ricadrà pertanto sulla Ditta Aggiudicataria, escludendo l'Amministrazione Comunale.

Nel corso dello svolgimento del Servizio ed in ogni fase del medesimo, la Ditta Aggiudicataria solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

Nella fase antecedente all'esecuzione del contratto, ed anche costantemente anche nel corso della sua esecuzione, la Ditta Aggiudicataria, con appositi incontri, dovrà formare e informare dettagliatamente il proprio personale riguardo le disposizioni contenute nel presente Capitolato, per adeguare il Servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale e comunitaria).

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'Amministrazione Comunale; a tale scopo la Ditta Aggiudicataria informerà l'Amministrazione Comunale del giorno/dei giorni o della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

La Ditta Aggiudicataria deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D.Lgs. 81/06 e successive modifiche), da indossare durante le ore di Servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome e cognome del dipendente.

#### **b) Obblighi del personale.**

Il personale, addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve portare smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il Servizio, per non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Inoltre prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, i seguenti indumenti da lavoro:

- il copricapo,
- il camice o grembiule o giacca,
- pantaloni,
- guanti monouso,
- mascherina monouso
- scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani. La Ditta Aggiudicataria deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. N. 81/06 in materia di sorveglianza sanitaria del personale.

Dovrà essere prevista la presenza di almeno un (1) operatore per ogni cinquanta (50) utenti per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione Comunale.

Il personale, in Servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e locali accessori.

Nel caso in cui il personale addetto al Servizio di Refettorio, autorizzato dalla Ditta Aggiudicataria cui è dipendente, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del Servizio e comunque dopo la sistemazione del Refettorio.

Il personale, addetto al Servizio nel Refettorio, dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dal D.L. 155/97 e successive integrazioni in materia.

## **Articolo 12**

### **Responsabile del Servizio**

La Ditta Aggiudicatrice dovrà garantire la presenza di un Responsabile del Servizio con le seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la consegna e la distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'Appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con la Commissione mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale.

Il Responsabile del Servizio dovrà essere persona di comprovata esperienza almeno quinquennale in servizi di mense scolastiche di analoghe dimensioni.

## **Articolo 13**

### **Esecuzione del Servizio, tempi e modalità**

Il Servizio dovrà essere svolto con la massima cura e disciplina, nel rispetto del calendario scolastico regionale e, fatti salvi gli eventuali aggiustamenti deliberati dalle singole Autonomie Scolastiche (Istituti Comprensivi) nell'ambito della propria autonomia. Esso verrà comunicato alla Ditta Aggiudicataria, non appena disponibile e comunque, compatibilmente con il progetto complessivo di gestione proposto in sede di gara e scelto dall'Amministrazione Comunale.

Nel Centro di Cottura dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica qualifica di mestiere sufficiente a garantire il perfetto e tempestivo svolgimento del servizio. I pasti dovranno essere preparati tassativamente, salvo variazioni:

- nel Centro Cottura Comunale ubicato presso la Scuola Media De Franceschi,- Via E. Loi n°4 – 00048 Nettuno (RM).

Entro le 9.00 di ciascun giorno gli operatori della Ditta Aggiudicataria provvederanno alla raccolta, nel sistema di gestione automatizzata, del numero di pasti da preparare.

Solo dopo il raffronto con i dati contenuti nel sistema, gli operatori della Ditta Aggiudicataria procederanno all'inoltro delle prenotazioni dei pasti da preparare per il Centro di Cottura e per il personale dei refettori incaricati alla preparazione delle tavole.

I pasti preparati nello stesso giorno di distribuzione nel Centro di Cottura ubicato presso la Scuola Media De Franceschi - Via Emanuela Loi n. 4 andranno trasportati in contenitori gastronomici multiporzione e successivamente consegnati ai centri refezionali dei plessi indicati nell'art. 4.

Eventuali variazioni riguardanti i plessi scolastici destinatari del Servizio saranno comunicate alla Ditta Aggiudicataria dall'Amministrazione Comunale entro il termine di sette (7) giorni.

Il trasporto dei pasti che verranno destinati ai citati plessi dovrà essere svolto in modo tale che il tempo, intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro che produce i pasti e l'arrivo dello stesso presso l'ultimo terminale, sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie proprie dei prodotti e comunque non oltre i tempi sopra specificati.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza averne fatto preventiva e motivata richiesta all'Amministrazione Comunale e senza avere ottenuto dalla stessa la relativa autorizzazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà eleggere in Nettuno la sede del proprio domicilio, dandone conseguente comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione entro il 1° giorno della sottoscrizione del contratto.

La Ditta Aggiudicataria deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie e di altra tipologia e di quant'altro necessario per l'espletamento del Servizio.

La Ditta Aggiudicataria provvederà:

- alla raccolta delle ordinazioni;
- ai rapporti con gli organi comunali o scolastici preposti alla refezione per le comunicazioni relative all'utenza per eventuali variazioni e ogni utile segnalazione.

## **Articolo 14**

### **Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale e della Ditta Aggiudicataria**

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale i seguenti oneri:

- messa a disposizione dei locali, delle attrezzature, degli impianti, degli utensili e degli arredi nello stato in cui si trovano, già adibiti allo scopo, presso il Centro di Cottura. Tali attrezzature dovranno essere verificate a cura e spese della Ditta Aggiudicataria prima della messa in esercizio.

La consegna dei locali e dei beni predetti e il loro possesso avranno luogo, ad ogni effetto, al momento della sottoscrizione del verbale di affidamento.

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria i seguenti oneri:

- le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione dei locali strettamente pertinenti al Servizio di Refezione; laddove per motivi di urgenza non siano utilizzabili i refettori, la distribuzione dei pasti avverrà nelle classi, mediante sistema di confezionamento ritenuto idoneo dagli organi di vigilanza (Asl, Nas ecc), o mediante altra soluzione tecnica migliorativa presentata dalla Ditta Aggiudicataria in fase di gara;
- l'impiego per ciascun utente kit di stoviglie/posate in conformità a quanto stabilito dai vigenti C.A.M.;
- la fornitura di tovaglietta/tovaglia monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto potrà essere sostituita da tovaglia del tipo tessuto non tessuto;
- l'integrazione degli utensili di cucina in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, ramaiole, ramine e forchettoni);
- integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (cestini per il pane, e rotoli di carta);
- eventuali materiali per la raccolta differenziata (sacchi, ecc);
- miglioramento del Centro di Cottura e dei Refettori, anche mediante acquisto di attrezzature e di macchinari;
- i costi per ulteriori analisi richieste su campionamenti di prodotti;
- le manutenzioni di attrezzature, impianti e locali messi a disposizione per lo svolgimento del Servizio;
- organizzazione di uno sportello informativo a supporto dell'utenza per migliorare il Servizio;
- licenze e autorizzazioni di ogni genere, necessarie all'operatore e ai dipendenti per lo svolgimento dell'attività richiesta;
- tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'Appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Nettuno;
- le spese inerenti la fornitura di energia elettrica, gas, acqua necessaria all'espletamento del Servizio, nonché l'utenza telefonica;

- tutti gli altri oneri previsti dal presente Capitolato ad eccezione di quelli specificatamente indicati come a carico dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali integrazioni dei materiali di cui sopra, apportate dalla Ditta Aggiudicataria saranno acquisite al patrimonio comunale alla scadenza del contratto di Servizio.

## **Articolo 15**

### **Inventario e proposte aggiuntive/migliorative e Piano di manutenzione**

- I locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi succitati sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- la disponibilità degli stessi viene trasferita alla Ditta Aggiudicataria limitatamente all'espletamento del Servizio oggetto del presente Appalto;
- sono a totale carico della Ditta Aggiudicataria gli eventuali reintegri delle utensilerie presso le cucine e i Refettori per lo sporzionamento.

## **Articolo 16**

### **Consegna alla Ditta Aggiudicataria degli immobili e degli impianti**

L'Amministrazione Comunale dà in consegna alla Ditta Aggiudicataria, previa stesura di inventario, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti sia presso il Centro di Cottura sia presso i terminali di distribuzione nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature saranno utilizzati dalla Ditta Aggiudicataria che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dalla Ditta Aggiudicataria, dalla stessa utilizzato e non smaltito, si intende funzionante ed in buono stato; pertanto l'Amministrazione Comunale resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamento o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico della Ditta Aggiudicataria.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dalla Ditta Aggiudicataria restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

## **Articolo 17**

### **Riconsegna all'Amministrazione Comunale degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili**

Alla scadenza del contratto la Ditta Aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta Aggiudicataria.

## **Articolo 18**

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

La Ditta Aggiudicataria, per sé od aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'Appalto a non mutare per alcuna ragione, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare il Centro di Cottura per produrre pasti destinati ad utenze diverse da quelle previste nel presente Capitolato non autorizzati dall'Amministrazione Comunale, uso di locali per lo sporzionamento e distribuzione dei pasti all'interno dei plessi scolastici diversi da quelli consegnati dal Comune, etc.), tranne diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale e nei limiti consentiti dalla stessa.

## **Articolo 19**

### **Licenze ed Autorizzazioni**

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso o acquisire tutte le autorizzazioni e qualificazioni richieste per lo svolgimento delle attività in Appalto, ivi comprese le autorizzazioni sanitarie e le licenze commerciali.

Tutte le licenze e autorizzazioni dovranno essere richieste dalla Ditta Aggiudicataria e intestate al legale rappresentante della Ditta Aggiudicataria.

## **Articolo 20**

### **Gestione degli infestanti**

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'Appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni. Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 in tutte le scuole dell'infanzia e della primaria oggetto del Servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere il Centro Cottura e i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne. Inoltre, deve riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati. La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 6/anno).

## **Articolo 21**

### **Gestione Informatizzata del Servizio**

La Ditta Aggiudicataria effettuerà tramite proprio personale, la rilevazione, la prenotazione e la registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, del menù ordinario, delle diete speciali e per motivo etico-religioso, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, attraverso l'utilizzo del sistema informatico E.Meal School della Nova S.r.l. e della relativa banca dati in uso per il Servizio di cui il Comune di Nettuno è titolare delle licenze d'uso. L'operatività e la manutenzione del software deve esser garantita con onori a carico dell'Amministrazione Comunale come i costi di manutenzione della piattaforma per i pagamenti PagoPaA.

La Ditta Aggiudicataria, per quanto di sua competenza, dovrà utilizzare il software mediante le proprie credenziali di accesso che le saranno rilasciate.

Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria i costi per la formazione sull'utilizzo del software secondo il prospetto all'Allegato 8).

Il software attuale permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione alle diete, ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based in cloud;
- la gestione delle iscrizioni al Servizio e dell'aggiornamento anagrafica tramite il modulo informatizzato "Iscrizioni On Line" integrato al software;
- la disdetta del pasto da parte dell'utenza può avvenire via App, il portale Internet dedicato oppure Squillo Telefonico (senza costi a carico dell'utenza) entro le ore 9:00;
- l'accesso (tramite SPID), per i genitori, al Portale Web oppure via App, per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l'effettuazione delle ricariche on-line.

Ogni giorno (o anticipatamente per l'intera settimana) i genitori/tutori comunicano l'assenza dei figli tramite l'App "Servizi Mensa", Portale Internet oppure squillo telefonico. Tale sistema rende disponibili in tempo reale i dati per il centro cottura e per l'Ente interessato a monitorare le prenotazioni.

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili tramite piattaforma PagoPa collegata a E.Meal School, secondo i canali contemplati dalle recenti normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale) in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012. Le ricariche vengono visualizzate in tempo reale dal cittadino.

Tramite l'accesso al portale dedicato, il sistema informatico consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio. La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva.

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- l'indicazione (numerica o nominativa) alla Ditta Aggiudicataria degli insegnanti/ATA aventi diritto al pasto;
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione alle diete, ai dati amministrativi e di pagamento;
- incasso diretto delle rette;
- invio lettere di sollecito;
- messa a ruolo degli utenti insolventi;
- la gestione delle iscrizioni al Servizio e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
- la possibilità di effettuare verifiche e controlli sul corretto funzionamento dell'intero sistema.

Competono alla Ditta Aggiudicataria:

- l'installazione, presso il Centro di Cottura, di un PC e quanto altro necessario con caratteristiche sufficienti ad utilizzare il software via Internet (a titolo di esempio: pc, eventuale stampante, connessione internet, ecc.):
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la segnalazione di errori da parte del Sistema entro le ore 9.00;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema;

- garantire con proprio personale, all'inizio di ogni anno scolastico, con data da concordare con l'Amministrazione Comunale, per la durata di trenta (30) giorni, tutti i giorni, con Servizio non meno di tre (3) ore, a supporto dell'ufficio competente, anche nelle relazioni con gli utenti;
  - per gli ulteriori mesi una disponibilità di almeno due (2) volte a settimana, con Servizio non meno di tre (3) ore, a supporto dell'ufficio competente anche nelle relazioni con gli utenti, ivi compresi la gestione dei reclami e degli insoluti;
  - la Ditta Aggiudicataria dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.
- In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare all'Ente tempestiva comunicazione e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

## **Articolo 22**

### **Organizzazione e gestione della sicurezza - DUVRI**

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare che lo svolgimento del Servizio avvenga nelle condizioni di massima sicurezza e igiene in base alle norme di legge sulla sicurezza e l'igiene sul lavoro (D. Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii) e ad onere e a carico della Ditta Aggiudicataria. A tal fine la Ditta Aggiudicataria dovrà dotare il proprio personale di appositi indumenti e di appositi dispositivi di protezione individuale ed antinfortunistici idonei a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. Dovrà inoltre ed in ogni caso adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi. La Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del succitato Decreto. Nell'esecuzione del Servizio la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad adottare tutte le precauzioni ed i provvedimenti necessari ad evitare danni alle persone, alle cose e all'ambiente. Le spese occorrenti a garantire, in conformità del D.Lgs. n. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette e dei terzi per evitare incidenti o danni di qualsiasi natura, sono a carico della Ditta Aggiudicataria, la quale risponderà direttamente dei danni alle persone o cose compresi quelli ambientali comunque provocati, nello svolgimento del Servizio senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale. A tal fine, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) predisposto dall'Amministrazione Comunale, dovrà essere sottoscritto per accettazione all'atto della stipula del contratto.

## **Articolo 23**

### **Modalità di pagamento e revisione dei prezzi**

Il corrispettivo giornaliero è determinato dal prodotto del prezzo unitario onnicomprensivo di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati pro-die, risultanti dal sistema informatizzato. L'IVA come per legge è a carico dell'Amministrazione Comunale.

La fatturazione sarà effettuata mensilmente, completa della documentazione giustificativa. Il pagamento dei corrispettivi alla Ditta Aggiudicataria per i servizi di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto verrà effettuato, a mezzo mandato con bonifico bancario, a seguito di presentazione di regolari fatture elettroniche a scadenza mensile posticipata, che dovranno essere emesse dalla Ditta Aggiudicataria con l'indicazione del mese in cui è stato effettivamente reso il Servizio, del numero dei pasti erogati suddivisi tra alunni e insegnanti/ATA.

Il pagamento sarà effettuato entro sessanta (60) giorni dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche. In caso di ritardato pagamento, la Ditta Aggiudicataria, non potrà in ogni caso sospendere il Servizio ma avrà

diritto agli interessi calcolati al tasso Euribor 3 mesi (base 360), riferita al mese precedente la scadenza della fattura, aumentato di 0,59 (zerovirgolacinquantanove) punti percentuali.

I servizi acquisiti ai sensi del presente Capitolato sono soggetti ad attestazione di regolare esecuzione intesa ad accertarne la corrispondenza, per quantità e qualità, alle condizioni contrattuali previste. Tali verifiche, a cura della struttura responsabile dell'acquisizione, sono eseguite non oltre due mesi dall'esecuzione del Servizio.

A seguito dell'esito positivo della verifica di cui al comma precedente, il responsabile appone il visto di liquidazione sulla fattura o altro idoneo documento fiscale.

Il pagamento del corrispettivo del Servizio avverrà ai sensi della normativa vigente.

Le spettanze a favore della Ditta Aggiudicataria verranno corrisposte nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 10 gennaio 2008 n. 40 sulle "Modalità di attuazione dell'art. 48 bis del Dpr 29 settembre 1973 n. 602, recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni".

La liquidazione del corrispettivo, individuato in sede di aggiudicazione, avverrà in rate mensili, entro sessanta (60) giorni dalla data di invio della fattura elettronica, previo accertamento del corretto svolgimento delle prestazioni inerenti il Servizio, con mandato di pagamento sul conto corrente bancario a tal fine indicato dalla Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà, in particolare:

- utilizzare un conto corrente bancario dedicato all'operazione oggetto del contratto, del quale dovranno essere trasmessi all'Amministrazione, entro sette giorni dalla sua accensione, gli estremi identificativi, con contestuale trasmissione alla stessa delle generalità e del Codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto medesimo, in base a quanto espressamente prescritto dall'art. 3 della L. 13.08.2010 n.136 e s.m.i.;
- adempiere a tutti gli altri obblighi previsti dall'art.3 della citata L.136/2010 e s.m.i..

L'Amministrazione Comunale è soggetta alla fatturazione elettronica ai sensi del DM 3 aprile 2013 n. 55 e ai sensi dell'art. 1, comma 209 della legge n. 244/2007, ed è soggetta allo "split payment" di cui all'art. 1, comma 629, lett. b) della Legge n. 190/2014.

Il Codice univoco ufficio è **H1VAQYF**

In applicazione dell'art. 3, comma 8, della L. 136/2010, si conviene che in caso di pagamenti disposti senza avvalersi del conto corrente bancario indicato al precedente articolo, il vincolo contrattuale si intenderà risolto di diritto mediante comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale, da inviarsi con posta elettronica certificata o con altro mezzo idoneo con certezza della data di ricevimento. Sarà sufficiente, nella suindicata comunicazione, che l'Amministrazione Comunale comunichi la propria intenzione di avvalersi della presente clausola risolutiva espressa.

Dopo il primo anno di esecuzione, la revisione prezzi è riferita all'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati per la categoria corrispondente all'oggetto del contratto. La Ditta Aggiudicataria dovrà richiedere per iscritto tale aggiornamento all'Amministrazione Comunale che autorizzerà la revisione al ricorrere dei presupposti. La Ditta Aggiudicataria, ai fini dei pagamenti, è tenuta ad osservare gli adempimenti di cui alla L. 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari negli Appalti Pubblici.

## **Articolo 24**

### **Subappalto**

Alla Ditta Aggiudicataria dell'Appalto è consentito il subappalto a terzi secondo le disposizioni vigenti. Eventuali contratti di subappalto dovranno essere previamente comunicati all'Amministrazione Comunale,

nonché corredati dalle dichiarazioni e certificazioni richieste dalla legge, ivi compresi quelli stabiliti dall'art.80 del D.Lg. 50 del 2016.

Le ditte subappaltatrici e i loro dipendenti sottostanno ai medesimi obblighi previsti per la ditta appaltatrice.

## **Articolo 25**

### **Normativa di riferimento**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere varianti (art 106 del Codice degli Appalti) ritenute necessarie per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. L'affidamento del Servizio, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dagli atti di gara. La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del Protocollo d'Intesa tra Prefettura UTG di Roma e Comune di Nettuno e di loro incondizionata accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato. In particolare la Ditta Aggiudicataria, con la firma del contratto, accetta espressamente a norma degli arti 1341 e 1342 del C.C. tutte le clausole contenute nel presente Capitolato, nel patto di integrità e nel codice di comportamento del personale dipendente del Comune di Nettuno, nel D.U.V.R.I.

## **Articolo 26**

### **Sciopero e cause di forza maggiore**

Il Servizio di Refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di Servizio pubblico essenziale. La Ditta Aggiudicataria nei casi di impossibilità di erogazione del Servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire presso le scuole un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Nettuno. Nel caso di scioperi del personale scolastico, sarà data comunicazione alla Ditta Aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e l'Amministrazione Comunale in tal caso non riconoscerà alcun compenso.

In caso di sciopero o di forza maggiore che impedisca l'espletamento del Servizio, la Ditta Aggiudicataria riconoscerà all'Amministrazione Comunale il diritto di trattenere in via straordinaria una cifra proporzionale al minor lavoro effettuato. La Ditta Aggiudicataria dovrà comunque garantire in detti casi l'effettuazione di un Servizio di emergenza. In caso di scioperi proclamati dalle organizzazioni sindacali del personale adibito all'esecuzione del Servizio, la Ditta Aggiudicataria è tenuto a darne con anticipo di cinque (5) giorni, preventiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, allo scopo di concordare i servizi essenziali a garantire la continuità nello svolgimento dei servizi.

## **Articolo 27**

### **Risoluzione del contratto**

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto nelle ipotesi di seguito specificate, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

In caso di grave inadempimento della Ditta Aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto secondo le disposizioni di cui agli artt. 1453 e ss. c.c. Il rapporto s'intende risolto di diritto, senza alcun obbligo per l'Amministrazione Comunale di indennizzo o risarcimento, nei casi previsti dalla disciplina generale della risoluzione, in particolare in caso d'inadempimento contrattuale, nonché dall'art. 108 D. Lgs 50/2016.

In caso d'inadempimento, l'Amministrazione Comunale, prima di procedere alla risoluzione, dovrà inviare alla Ditta Aggiudicataria una diffida ad adempiere alle prestazioni stabilite entro dieci (10) giorni; a seguito di reiterate inadempienze da parte di quest'ultimo, previo successivo preavviso di almeno venti (20) giorni, che l'Amministrazione Comunale dovrà comunicare alla Ditta Aggiudicataria sempre tramite PEC, il contratto s'intenderà risolto.

L'Amministrazione Comunale può risolvere il contratto anche nei seguenti casi, previa attribuzione di preavviso alla Ditta Aggiudicataria di almeno venti (20) giorni, con incameramento della cauzione:

- a) espletamento del Servizio, da parte della Ditta Aggiudicataria, inadeguato a garantire il livello di qualità dei servizi stessi o non conforme a quanto indicato nel presente contratto; rientrano in tale casistica i mutamenti di carattere organizzativo; qualora, per motivi non prevedibili al momento della formulazione dell'offerta tecnica e successivamente all'aggiudicazione, mutino le risorse impiegate, la Ditta Aggiudicataria dovrà sostituire le risorse vacanti con figure professionali di esperienza e competenze almeno equivalenti nonché dovrà comunicare tempestivamente tale sostituzione all'ente, motivandone le cause;
- b) gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Ditta Aggiudicataria anche in seguito di trasmissione di diffida ad adempiere entro dieci (10) giorni; negligenza grave o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali; sospensione o interruzione o abbandono del Servizio totale o parziale per motivi differenti dalla forza maggiore; reiterata violazione degli orari di espletamento dei servizi.
- c) ritardi e/o non regolare esecuzione dei servizi in parola che comportano l'applicazione di penali pari ad almeno il 10% dell'importo contrattuale;
- d) accertata responsabilità, con dolo o colpa, a carico della Ditta Aggiudicataria, per danni causati all'Amministrazione Comunale e/o a terzi nell'esecuzione del Servizio;
- e) inosservanza delle norme di legge in materia di previdenza, prevenzione infortuni, sicurezza, mancato rispetto dei contratti di lavoro;
- f) cessione del contratto o violazione delle regole sul subappalto;
- g) dichiarazione di fallimento o di altra procedura concorsuale di cui all'art. 110 del D. Lgs 50/2016;
- h) scioglimento della Ditta Aggiudicataria e/o cessazione dell'attività;
- i) mancanza o decadenza dei requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016 autodichiarati in fase di offerta dal rappresentante della Ditta Aggiudicataria, come previsto dall'art. 108 comma 1 lett. c) del D. Lgs 50/2016;
- l) interruzione non motivata del Servizio protratta per oltre 3 (tre) giorni, salvo il caso che si sia dichiarato lo stato di calamità naturale;
- m) inosservanza delle disposizioni di Legge - ivi comprese le norme relative ai Contratti Nazionali di lavoro o di regolamento, riguardanti l'igiene e la sicurezza, accertata dagli organi competenti.

La Ditta Aggiudicataria riconosce il giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale di avvalersi della presente clausola risolutiva ed accetta di assumersi ogni eventuale responsabilità per il risarcimento del danno di cui agli artt. 1218-1228 del c.c.

La stipula del contratto non comporta per l'Amministrazione Comunale alcuna responsabilità collegata allo svolgimento delle attività affidate alla Ditta Aggiudicataria ed ai rapporti giuridici contrattuali ed extracontrattuali da questo instaurati per la sua esecuzione.

Qualora si arrivasse alla risoluzione, la Ditta Aggiudicataria, oltre alla perdita della cauzione a titolo di penale sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti e alla corresponsione delle maggiori spese alle quali l'Amministrazione Comunale dovesse andare incontro per il rimanente periodo contrattuale.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale in forma di posta elettronica certificata (pec).

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto nelle ipotesi sopra specificate, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

## **Articolo 28**

### **Verifiche e controlli sullo svolgimento del Servizio**

All'Amministrazione Comunale spetta, con ampia e insindacabile facoltà e senza che la Ditta Aggiudicataria possa nulla eccepire, il compito di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte della Ditta Aggiudicataria di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato ed in modo specifico controlli di rispondenza e di qualità per i prodotti ed i generi alimentari utilizzati, attraverso i competenti organismi sanitari, il Servizio veterinario zonale, il Servizio merceologico, il dipartimento materno infantile, la commissione mensa e l'Assessorato competente che si avvarrà dei competenti Uffici.

Previa autorizzazione dell'Ufficio Competente potranno accedere ai locali cucina e refettorio i membri della Commissione Mensa, per verificare le modalità di svolgimento del Servizio ed avanzare proprie osservazioni all'Ufficio Comunale. Qualora al controllo qualitativo e quantitativo il Servizio dovesse risultare non conforme al Capitolato o al Contratto, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate. Nei casi di particolare gravità recidiva, si procederà alla contestazione per l'applicazione delle penalità di cui all'art. 29.

I controlli o le verifiche e la presenza del personale che li effettua non libera la Ditta Aggiudicataria dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto. La Ditta Aggiudicataria, ai fine di consentire la vigilanza sul Servizio, dovrà produrre all'Amministrazione Comunale report mensile completo di numero pasti divisi per plesso e per tipologia e tabella eventuali anomalie, nonché un questionario annuale di soddisfazione utenti.

## **Articolo 29**

### **Penali ed esecuzione in danno**

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo di oltre venticinque (25) minuti;
- Euro 300,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Euro 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio;
- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate;

- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto dei piani di pulizia e di sanificazione;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto circa il Servizio nei Refettori;
- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale;
- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico nel centro di produzione pasti;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- Euro 300,00 per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. La Ditta Aggiudicataria potrà entro dieci (10) giorni dalla contestazione fornire controdeduzioni. Qualora le eventuali controdeduzioni non siano ritenute valide si procederà all'applicazione delle sanzioni previste. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile; la Ditta Aggiudicataria è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il Servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza. L'Amministrazione Comunale può procedere poi nei confronti della Ditta Aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso non venga eseguito il Servizio, fatte salve cause di forza maggiore, la Ditta Aggiudicataria sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall' Amministrazione Comunale per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di Servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione Comunale. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro di Velletri.

Nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute l'Amministrazione Comunale può, previa notificazione scritta all'aggiudicatario, pervenire alla risoluzione del contratto con tutte le conseguenze di legge, ivi compresa la facoltà di affidare il Servizio a terzi in danno della Ditta Aggiudicataria.

Tutti gli inadempimenti contrattuali dovranno essere contestati a mezzo posta elettronica certificata (pec). Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

La Ditta Aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul Servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

## **Articolo                    30**

### **Responsabilità ed Assicurazioni**

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta Aggiudicataria. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'Amministrazione Comunale o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta Aggiudicataria dovrà, prima dell'inizio del Servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della Amministrazione Comunale per

tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del Servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. Tale assicurazione R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi) dovrà avere i seguenti massimali:

- Euro 5.000.000,00 per sinistro;
- Euro 1.500.000,00 per persona;
- Euro 1.500.000,00 per danni a cose o animali.

La polizza dovrà inoltre espressamente:

- ricomprendere i danni a cose di terzi derivanti da incendio di cose dell'Assicurato;
- prevedere la copertura per la Responsabilità Civile all'assicurato dalla preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
- prevedere la copertura per la Responsabilità civile derivante dalla conduzione, uso, gestione di fabbricati ove si svolge l'attività.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre stipulare polizza RCO (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) con i seguenti massimali:

- Euro 2.500.000,00 per sinistro;
- Euro 1.500.000,00 per persona.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad inviare alla Amministrazione Comunale copia delle suddette polizze cinque (5) giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del Servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non liberano la Ditta Aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Amministrazione Comunale è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. La Ditta Aggiudicataria garantisce in ogni tempo il Comune di Nettuno da qualsiasi pretesa di terzi derivante da inadempienza della Ditta Aggiudicataria stessa, anche parziale, alle norme contrattuali e dalle attività e rapporti comunque posti in essere dalla Ditta Aggiudicataria medesima per lo svolgimento del Servizio oggetto dell'Appalto.

## **Articolo 31**

### **Recesso unilaterale dal contratto**

1. L'Amministrazione ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto, previo il pagamento all'esecutore del contratto delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguite nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino oltre al decimo dell'importo dei servizi e delle forniture non eseguite (art 109, comma 1, D. Lgs. 50/2016).

2. Il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto dei servizi e forniture eseguite (art 109, comma 2, D. Lgs. 50/2016).

3. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'esecutore del contratto da darsi con un preavviso non inferiore a venti (20) giorni, decorsi i quali l'Amministrazione Comunale prende in consegna i servizi o le forniture e ne verifica la regolarità (art. 109, comma 3, D.Lgs. 50/2016).

## **Articolo 32**

## **Sospensione dei pagamenti**

L'Amministrazione Comunale, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle penali, i pagamenti alla Ditta Aggiudicataria cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione del Servizio, fino a che la Ditta Aggiudicataria non si pone in regola con gli obblighi contrattuali. Trascorsi tre (3) mesi senza che la Ditta Aggiudicataria si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione.

### **Articolo 33**

#### **Spese contrattuali**

Le spese di stipulazione e di registrazione del contratto, presenti e future, sono a carico della Ditta Aggiudicataria. E' a carico dell'Amministrazione Comunale la sola I.V.A. nella misura prevista dalla legge.

### **Articolo 34**

#### **Attuazione Art. 26 D.Lgs. n. 81/2008**

La Ditta Aggiudicataria ai sensi di quanto disposto dall'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/2008, dovrà produrre, ove compatibile e debitamente compilata e sottoscritta, la documentazione prescritta.

### **Articolo 35**

#### **Codice di comportamento**

1. Il personale impiegato nel Servizio in oggetto è tenuto all'osservanza degli obblighi contenuti nel codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con d.p.r. 16 aprile 2013 n.62 ed il codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Nettuno approvato con delibera di G.C. n. 8 del 31/01/2014 e s.m.i. n. 56 del 21/04/2021;
2. il mancato rispetto degli obblighi contenuti nel codice di comportamento di cui al primo comma del presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto;
3. l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto in ragione della gravità della violazione.

### **Articolo 36**

#### **Comunicazioni**

Le comunicazioni tra le parti avverranno tramite il sistema di posta elettronica certificata (pec), la Ditta Aggiudicataria prima dell'inizio del Servizio provvederà a comunicare il proprio indirizzo PEC.

## **Articolo 37**

### **Foro competente**

1. La SUA cura l'eventuale fase pre-contenziosa e contenziosa della gara rappresentando la SUA stessa e l'Ente convenzionato anche in giudizio, in ogni stato e grado, tramite l'Avvocatura della Città Metropolitana di Roma Capitale. Il Foro competente è quello di Roma.
2. Tutte le controversie eventualmente insorgenti tra le parti in rapporto al contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione, adempimento e risoluzione, saranno di competenza del Foro di Velletri

## **Articolo 38**

### **Tutela dei dati personali**

1. I titolari del trattamento dei dati personali sono la Città metropolitana di Roma Capitale e il Comune di Nettuno;
2. Il responsabile del trattamento è il Direttore del Dipartimento Dott. Federico Monni, domiciliato in Roma – Viale Giorgio Ribotta, 41/43;
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 e comunicati al Tesoriere in via strettamente funzionale al pagamento dei corrispettivi;
  - il trattamento dei dati sarà esclusivamente finalizzato all'esecuzione del presente contratto e per il tempo necessario, fatta salva una diversa validità dei documenti in cui i dati stessi siano recepiti;
4. Ai sensi dell'articolo 29 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” (Codice) il contraente è designato “responsabile del trattamento dei dati personali” per le finalità di cui al presente contratto. Il contraente effettuerà il suddetto trattamento secondo le modalità e con gli strumenti definiti dall'Amministrazione quale titolare del medesimo trattamento, adottando le misure di sicurezza prescritte dal D.Lgs. n. 196/03;
5. Il contraente, nell'espletamento dell'incarico ricevuto, tratterà i dati personali relativi al soggetto coinvolto nel caso assicurativo, che, come tale, è soggetto alla applicazione del Codice per la protezione dei dati personali. Il contraente deve provvedere a designare per iscritto i propri dipendenti e/o collaboratori quali incaricati del trattamento di che trattasi ai sensi di cui all'art. 30 del D.Lgs. n. 196/03, comunicare i relativi nominativi, unitamente all'ambito del trattamento a ciascuno consentito, al Dirigente responsabile, impartire loro le necessarie istruzioni e provvedere alla loro diretta sorveglianza;
6. Il contraente deve garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento di dati personali, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, e deve effettuare il trattamento attenendosi alle istruzioni specifiche impartite dall'Amministrazione;
7. In particolare i dati devono essere trattati in modo lecito e secondo correttezza; raccolti e registrati per scopi determinati, espliciti e legittimi, ed utilizzati in altre operazioni del trattamento in termini compatibili con tali scopi; esatti e, se necessario, aggiornati; pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati; conservati in una forma che consenta l'identificazione dell'interessato per un periodo di tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali essi sono stati raccolti o successivamente trattati;

8. Il Responsabile del Trattamento è tenuto a consentire agli interessati, titolari dei dati oggetto di trattamento, l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n.196/2003;
9. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile;
10. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
  - a) dell'origine dei dati personali;
  - b) delle finalità e modalità del trattamento;
  - c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
  - d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante;
  - e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati;
11. L'interessato ha diritto di ottenere:
  - a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
  - b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
  - c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.
12. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
  - a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
  - b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale;
13. Il trattamento di dati sensibili e giudiziari deve avvenire secondo modalità volte a prevenire violazioni dei diritti, delle libertà fondamentali e della dignità dell'interessato anche verificano periodicamente l'esattezza e l'aggiornamento dei dati sensibili e giudiziari, nonché la loro pertinenza, completezza, non eccedenza e indispensabilità rispetto alle finalità perseguite nei singoli casi, altresì per i dati che l'interessato fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non possono essere utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene. Specifica attenzione deve essere prestata per la verifica dell'indispensabilità dei dati sensibili e giudiziari riferiti a soggetti diversi da quelli cui si riferiscono direttamente le prestazioni o gli adempimenti. I dati sensibili e giudiziari contenuti in elenchi, registri o banche di dati, tenuti con l'ausilio di strumenti elettronici, devono essere trattati con tecniche di cifratura o mediante l'utilizzazione di codici identificativi o di altre soluzioni che, considerato il numero e la natura dei dati trattati, li rendono temporaneamente inintelligibili anche a chi è autorizzato ad accedervi e permettono di identificare gli interessati solo in caso di necessità. I dati idonei a rivelare lo stato di salute devono essere conservati separatamente da altri dati personali trattati per finalità che non richiedono il loro utilizzo. I medesimi dati sono trattati con le modalità sopraesposte anche quando sono tenuti in elenchi, registri o banche di dati senza l'ausilio di strumenti elettronici. I dati idonei a rivelare lo stato di salute non possono essere diffusi;
14. L'Amministrazione, anche tramite verifiche periodiche, vigila sulla puntuale osservanza delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali e delle proprie istruzioni;
15. Il contraente è tenuto a relazionare semestralmente/annualmente sulle misure di sicurezza adottate e ad informare tempestivamente l'Amministrazione in caso di situazioni anomale o di emergenze;
16. Il trattamento suddetto, da parte del contraente, cessa ad avvenuto espletamento dell'incarico. La cessazione del trattamento comporta la distruzione dei dati personali presso il contraente previa loro

consegna all'Amministrazione provinciale, salvi gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in materia di conservazione degli atti in cui gli stessi sono contenuti.

## **Articolo 39**

### **Patto di integrità**

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'imprenditore, degli organi sociali o dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitano funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art.317 del c.p. 2. La Stazione Appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 -bis c.p., 319-ter c.p., 319 - quater c.p., 320 c.p. , 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

## **Articolo 40**

### **Norma di rinvio**

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

Il RUP del Comune di Nettuno

Dott.ssa Margherita Camarda