



COMUNE DI MONTELIBRETTI
Provincia di Roma

SERVIZI SOCIO-CULTURALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE
DI I° GRADO DEL COMUNE DI MONTELIBRETTI**

**ANNI SCOLASTICI 2023/2024 - 2024/2025
CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI DUE ANNI
CODICE CPV 55523100-3**

INDICE

- ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO
- ART. 3 – NUMERO INDICATIVO PASTI E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO
- ART. 4 – STANDART MINIMI E QUALITA' DEL SERVIZIO
- ART. 5 – TIPOLOGIA DI UTENZA
- ART. 6 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO
- ART. 7 – FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI
- ART. 8 – CERTIFICAZIONI PRODOTTI – ETICHETTATURA
- ART. 9 – MENU' – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
- ART. 10 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO
- ART. 11 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA
- ART. 12 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- ART. 13 – CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA
- ART. 14 – MEZZI E TEMPI DI TRASPORTO
- ART. 15 – NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ART. 16 – PULIZIA E IGIENE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO
- ART. 17 – SMALTIMENTO RIFIUTI
- ART. 18 – ALTRE INDICAZIONI SULLE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 19 – UTILIZZO LOCALI, ARREDI, ATTREZZATURE
- ART. 20 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PROGRAMMA DI EMERGENZA
- ART. 21- VALUTAZIONE DEI RISCHI E PIANO DI SICUREZZA
- ART. 22 – CONTROLLI
- ART. 23 – ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA

ART. 24 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 25 – PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI
ART. 26 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO
ART. 27 – ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI
ART. 28 - FORMAZIONE ADDETTI
ART. 29 – ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE
ART. 30 – ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE
ART. 31 – MODALITA' DI PAGAMENTO
ART. 32 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 33 – DEPOSITO CAUZIONALE
ART. 34 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI
ART. 35 – REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO
ART. 36 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO
ART. 37 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO
ART. 38 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUB-APPALTO DEL SERVIZIO
ART. 39 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 40 – MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO
ART. 41 – DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE
ART. 42 – CONTROVERSIE
ART. 43 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ART. 44 – NORME FINALI
ART. 45 – ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE E PRESTAZIONE D'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia, e primaria del Comune di Montelibretti (di seguito A.C.). Il servizio prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, compresi le eventuali diete personalizzate, e i "cestini freddi" per le gite scolastiche;
- b) la preparazione ed il trasporto dei pasti, utilizzando un Centro di cottura di proprietà della Ditta appaltatrice o comunque nella sua disponibilità, con successiva porzionatura e somministrazione presso i refettori delle scuole dell'infanzia e primaria;
- c) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti,
- d) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori e del Centro di produzione pasti;
- e) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- f) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;

Gli arredi e le attrezzature dei refettori di proprietà comunale da utilizzarsi per l'espletamento del servizio vengono affidate in comodato alla Ditta appaltatrice; la Ditta fornirà comunque le suppellettili, gli arredi e le attrezzature che si rivelassero necessari, previa comunicazione al Comune. Il servizio di refezione dovrà essere prestato nelle sedi scolastiche destinatarie e precisamente:

- 1) Scuola statale dell'Infanzia plesso "Castello" – Via Carolano, Montelibretti RM;
- 2) Scuola statale dell'Infanzia e primaria plesso "Borgo Santa Maria" – Via Ferruccio Parri - fraz. Borgo Santa Maria - Montelibretti RM;

Sarà cura dell'amministrazione comunale comunicare all'inizio di ogni anno scolastico, l'avvio del servizio ed eventuali variazioni dei rientri pomeridiani presso le varie scuole. Alla data di redazione del presente capitolato le giornate in cui è previsto il servizio di refezione sono dal lunedì al venerdì per tutte le scuole interessate.

Il presente Capitolato, come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto *Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*.

L'A.C. obbliga l'Impresa appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto d'appalto avrà durata di **2 anni (due) scolastici 2023/2024 e 2024/2025** ed avrà decorrenza dalla data di inizio del servizio fissata indicativamente per il mese di ottobre 2023 o, comunque a decorrere

dall'affidamento, salvo eventuale slittamento della decorrenza iniziale in relazione alla tempistica necessaria per la conclusione della procedura di gara.

La A.C. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata di ulteriori **2 anni (due)**, vale a dire per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., l'appalto potrà eventualmente essere prorogato per il periodo di tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario. In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto.

ART. 3 – NUMERO INDICATIVO PASTI E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Sulla base degli iscritti al servizio di refezione nell'anno scolastico 2021/2022, si prevede la fornitura di una media di n. 30.060 pasti per ogni anno così suddivisi:

Scuola	N. pasti presunto annuo	Frequenza settimanale
INFANZIA "Borgo S.M."	4.320	Dal lunedì al venerdì
INFANZIA "CASTELLO"	13.320	Dal lunedì al venerdì
PRIMARIA "Borgo S.M."	12.420	Dal lunedì al venerdì

L'amministrazione comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari che coinvolgano le locali scuole, concordando di volta in volta i relativi numeri. I dati soprariportati hanno un valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, e non costituiscono alcun obbligo per il Comune. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle rilevazioni effettuate dal personale all'uopo incaricato; saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri plessi scolastici concordando, comunque, le possibili variazioni con la Ditta aggiudicataria.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato alla Ditta aggiudicataria a cura dell'A.C. e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario scolastico, od in caso di chiusura anticipata del servizio ristorazione, l'A.C. si impegna a comunicare tempestivamente alla Ditta aggiudicataria la variazione stessa.

Il prezzo a pasto posto a base d'asta per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo, pari a € 4,44 + iva (importo annuale previsto € 133.466,00 oltre IVA) ed eventuali servizi complementari relativi all'eventuale impacchettamento dei pasti e di conseguenza alle eventuali maggiorazioni dei costi sostenuti a causa dell'emergenza dovuta da covid-19, per ulteriori € 0,66 + iva come previsto dall'art. 63 comma 5

del Codice degli Appalti (importo annuale previsto € 20.440,80), per un totale costo del pasto stabilito in € 5,10 iva esclusa.

Il valore presunto posto a base d'asta dell'appalto è di euro **269.932,80** IVA esclusa, oltre eventuali rinnovo, opzioni o proroga.

Tale importo risulta determinato quale prodotto del **“prezzo pasto” unitario posto a base del servizio di ristorazione, pari ad € 4,44 + iva** (importo annuale previsto € 133.466,40 oltre Iva) ed eventuali servizi complementari relativi all'eventuale impacchettamento dei pasti e di conseguenza alle eventuali maggiorazioni dei costi sostenuti a causa dell'emergenza dovuta da covid-19, per ulteriori € 0,66 + iva come previsto dall'art. 63 comma 5 del Codice degli Appalti (importo annuale previsto € 19.839,60 oltre IVA), per un totale costo del pasto stabilito in € 5,10 iva esclusa., moltiplicato per il numero di **pasti presunti annuali, pari a circa 30.060** per circa **180** giorni/anno per due anni.

A maggior chiarimento di quanto sopra riportato l'importo complessivo di € 0,66 + iva per pasto verrà riconosciuto solo ed esclusivamente qualora ne venga concordato la necessità con esplicita richiesta del Comune alla Ditta Appaltante.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata di ulteriori 2 anni, vale a dire per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027, per un importo di € 306.612,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, quantificabile in mesi sei (6) per un importo complessivo pari ad € 77.515,50 oltre IVA. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore complessivo massimo stimato dell'appalto (comprensivo del periodo di rinnovo e proroga tecnica) ammonta ad € 697.639,50 al netto dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi per le interferenze.

Resta inteso che l'importo complessivo è stabilito a titolo indicativo. Resta parimenti inteso che i prezzi unitari offerti in sede di gara dalla ditta aggiudicataria formeranno la base del contratto d'appalto, significando che l'importo complessivo contrattuale potrà subire modifiche in aumento o in diminuzione, risultando corrispondente al quantitativo dei pasti effettivamente erogati durante l'esecuzione dell'appalto.

A detti importi vanno aggiunti gli oneri per la sicurezza determinati a corpo in complessivi € 3.450,00 (tremila/00) non soggetti a ribasso d'asta ai sensi del D.Lgs. 81/2008. L'offerta sarà valida per 180 giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

L'Ente si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'impresa aggiudicataria in via d'urgenza, ai sensi e per gli effetti dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.. L'impresa aggiudicataria è tenuta, pertanto, a dichiarare la piena disponibilità ad iniziare il servizio nelle more della stipula del contratto e ad impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a dare corso all'esecuzione dell'appalto con la necessaria

dotazione di mezzi e di manodopera, non appena ciò le venga richiesto dalla stazione appaltante. Le Ditte concorrenti esplicitamente accettano questa possibilità, senza opporre riserve.

ART. 4 - STANDARD MINIMI E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 5 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Montelibretti nonché dal personale docente avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la Ditta aggiudicataria termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'A.C.

L'A.C. potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari concordando di volta in volta i relativi numeri, nonché ad utenze diverse, *ad es. ai bambini iscritti ai Centri Estivi*, alle medesime condizioni contrattuali, sino alle reali potenzialità di preparazione dei pasti del centro di cottura individuato dalla ditta aggiudicataria.

ART. 6 - MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato ed assicurare il relativo servizio fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica in ciascuna scuola.

Qualora ciò non accada alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. **ART. 37 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO.**

Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla Ditta aggiudicataria entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto come previsto dall'**ART. 39 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.**

ART. 7 - FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'impresa appaltatrice dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti:

- a) prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007, n. 889/2008 e ss.mm.;
- b) prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- c) prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- d) prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- e) prodotti a filiera corta;
- f) prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
- g) prodotti a lotta integrata secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m. e dotati del marchio "Qualità controllata" (QC);
- h) prodotti del commercio equo e solidale, secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
- i) prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;

j) prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle definite nell'**allegato A)** del presente Capitolato **(Proposta di menù scolastico per il Comune di Montelibretti - Anno scolastico 2023-2025 redatto dalla ASL RM5).**

La impresa appaltatrice, nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, dovrà:

- a) verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization) con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minimo, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- b) utilizzare per la preparazione dei pasti derrate alimentari in misura minima secondo quanto di seguito indicato:

I. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante³. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

II. Carne:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N.

1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

III. Pesce:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Nella gestione del servizio l'impresa appaltatrice dovrà, come previsto dal punto 5.3.6. del CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

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

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.6 del D.M.25/07/2011. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione, è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche.

La consegna delle derrate dovrà avvenire a cadenza almeno bisettimanale. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa, ma in nessun caso con frequenze superiori ai quindici giorni e i prodotti finiti non potranno avere superato l'emivita del prodotto stesso.

A richiesta dell'A.C., l'impresa appaltatrice dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati, nonché le schede tecniche dei prodotti forniti.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nel centro di cottura e in tutte le mense dei plessi scolastici devono essere segregati in area apposita opportunamente identificata.

Le derrate alimentari non deperibili, ossia quelle che non richiedono particolari procedure per la loro conservazione (es: scatolame, bibite, pasta, riso, etc.) dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque mai inferiore a 120 giorni dalla data di consegna ai locali interessati per il loro impiego. I prodotti alimentari freschi e confezionati che richiedono temperature di refrigerazione per la loro conservazione quali formaggi, latte fresco, yogurt, carne sottovuoto, ecc. dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque mai inferiore all'emivita del prodotto stesso. Surgelati e congelati (se previsti) dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque non inferiore a 60 giorni dalla data di consegna ai locali interessati per il loro impiego. Gli altri prodotti non conservati che non ricadano nelle previsioni di cui sopra dovranno essere forniti freschi ed in ottime condizioni di conservazione.

Non dovranno essere fornite né utilizzate nella preparazione di pasti derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo per quanto riguarda il pane e i prodotti ortofrutticoli), derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. Le ditte concorrenti devono essere in regola con gli adempimenti relativi all'autocontrollo previsti dal D. Lgs. 193/2007.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale. E' vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato dei prodotti biologici previsti o offerti quali "aggiuntivi", l'impresa appaltatrice dovrà procedere, previa richiesta all'A.C. di apposita autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica;
- b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, tradizionali e "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione Appaltante.

ART. 8 - CERTIFICAZIONI PRODOTTI – ETICHETTATURA

Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura “In via di conversione.”

Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora l'A.C. ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.

Il Comune richiede alla Ditta aggiudicataria di attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari ed alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia. La Ditta aggiudicataria deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo. La Ditta aggiudicataria deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

L'A.C. si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva. La ditta dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

Suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
- ad evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.

Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

ART. 9 - MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Menù

I pasti dovranno essere preparati come indicato nella proposta di menù scolastico redatta dalla ASL RM5, con le grammature in essa indicate.

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare con la massima rapidità il servizio. Le modifiche saranno comunque valutate in comune accordo con la Ditta aggiudicataria per verificare il mantenimento degli equilibri economici.

L'A.C. si riserva altresì la possibilità di effettuare ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono in adesione ad eventuali nuove direttive emanate dalla ASL RM5.

La Ditta aggiudicataria dovrà esporre la programmazione del menù nei locali mensa.

Per evitare un apporto eccessivo di calorie, è necessario evitare la somministrazione di una seconda porzione (bis) di qualsiasi pietanza, eccetto la verdura.

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune; nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune, effettuare una variazione di menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune. Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza. La fornitura dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento dei servizi interessati, e tenuto conto delle esigenze dell'utenza avente diritto.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare i menù anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che modifichino le classi di utenza; le possibili variazioni verranno comunque concordate con la Ditta appaltatrice.

Menù particolari

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'A.C., attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'A.C. stessa. In occasione di gite scolastiche autorizzate in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini da viaggio" individuali, secondo le specifiche fornite dalla ASL RM% nella proposta di menù scolastico allegata. L'acqua deve essere messa a disposizione a volontà durante la giornata e i quantitativi specificati si riferiscono alla disponibilità minima che deve essere prevista comunque a persona.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione rispettando le grammature fornite. Il costo di ogni "cestino da viaggio" è pari a quello di ogni pasto. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Qualora si rendesse necessario provvedere alla fornitura di acqua minerale, pur dando atto che la stessa non è inclusa nel menù giornaliero, dovrà essere fornita in bottigliette da 500 ml a persona, con oneri a carico della ditta appaltatrice.

Diete speciali

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

Le diete speciali sono destinate a:

- bambini con allergie e/o intolleranze alimentari;
- bambini affetti da celiachia: l'esclusione dalla dieta di glutine deve essere rigorosa;
- bambini con motivi etnico-religiosi;

La necessità della dieta speciale deve essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, da far pervenire esclusivamente al Servizio socio-culturale e P.I. del Comune, che provvederà informare la Ditta aggiudicataria (si declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente al personale delle Scuole o alla Ditta aggiudicataria).

La Ditta aggiudicataria si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani): le famiglie interessate, all'inizio di ogni anno scolastico, renderanno noti al Comune gli alimenti da escludere dalla dieta.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e etiche-religiose sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

Dieta Leggera

La dieta leggera è richiesta per situazioni transitorie per soggetti che necessitano di piatti semplici, a ridotto contenuto di grassi, a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali che richiedono cautela nella ripresa dell'abituale alimentazione.

Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore alla scuola (con semplice richiesta scritta sul diario scolastico), per diete della durata massima di tre giorni.

Le richieste di dieta leggera di durata più lunga, ma comunque, non oltre le due settimane, dovranno essere supportate da un certificato medico.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'A.C. il piano di esecuzione del servizio contenente il programma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale (porzionamento e distribuzione). Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, verranno definiti all'inizio di ogni anno scolastico, in concerto tra l'A.C. e le Autorità scolastiche e comunicati alla ditta aggiudicataria.

ART. 11 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di utilizzare, per la produzione di pasti veicolati, un unico Centro di cottura disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e che lo stesso centro di cottura sia ubicato ad una distanza tale da consentire un tempo di consegna pasti non superiore a 30 minuti, per il quale sia stata ottenuta l'autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80, nonché l'autorizzazione alla veicolazione dei pasti. In questo centro di cottura il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 02/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti attuativi certifichi l'appartenenza alla classe A+ per frigoriferi e congelatori, alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Per apparecchi ad uso professionale si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico da rilevarsi da apposita documentazione tecnica. Il rispetto di tale requisito sarà comprovato con le modalità indicate al punto 5.3.4 del D.M. 25/07/2011.

ART. 12 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 L. 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti, e all'art. 31 del D.P.R. 327/80 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al D. Lgs. 193 /2007 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Il confezionamento dei pasti per gli alunni e insegnanti aventi diritto avverrà presso un Centro di produzione pasti in disponibilità della Ditta e quindi trasportate presso il refettorio dei plessi scolastici interessati.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i trenta (30) minuti e, comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

La consegna dei pasti in ogni mensa dovrà tassativamente avvenire non prima di 30 (trenta) minuti antecedentemente all'orario previsto per la refezione di ciascun turno eventualmente programmato.

Tutte le lavorazioni nella cucina comunale devono essere effettuate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:

- arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette
- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C)
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato).

Ogni pasto sarà composto da un primo piatto, un secondo, un contorno, pane, frutta o yogurt o succo di frutta o dessert, e comunque secondo quanto previsto dalla Proposta di menù scolastico redatta dalla ASL RM5.

Per ciascuna pietanza prevista dal menù che ha una denominazione generica (es.: pasta) o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia (es.: frutta di stagione, verdura cotta), la Ditta aggiudicataria dovrà perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e della verdura.

ART. 13 - CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA

Le consegne andranno effettuate giornalmente negli orari concordati con l'A.C. e le autorità scolastiche. La Ditta appaltatrice dovrà specificare nel progetto tecnico il/i modelli/o di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in multiporzione, per quelli monoporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta, il gelato e quant'altro da trasportare ai terminali periferici.

Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere chiusi e sigillati in modo da assicurare durante il trasporto fino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Nessun contenitore potrà essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

ART. 14 - MEZZI E TEMPI DI TRASPORTO

All'impresa appaltatrice spetta trasportare i pasti prodotti per le scuole infanzia e primaria dal centro di cottura indicato dalla stessa al plesso scolastico. Per l'esecuzione del servizio, l'impresa appaltatrice deve mettere a disposizione automezzi sufficienti ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, la impresa appaltatrice deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo;
- in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di trenta minuti dall'ultimazione della preparazione del prodotto, e comunque in modo tale che arrivino non prima di 30 (trenta) minuti sull'orario concordato per la refezione per ciascun turno programmato di somministrazione. In caso di doppio turno la consegna deve essere effettuata in due volte rispettando i termini sopraindicati.
- che siano, ai sensi del punto 5.3.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, a basso impatto ambientale quali: veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride; verranno applicate le modalità di verifica ivi previste.

L'impresa appaltatrice deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso la destinazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

Tali mezzi 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, le spese di bollo e di assicurazione. E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere a tal fine opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

L'impresa appaltatrice deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura.

L'impresa appaltatrice nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.

L'impresa appaltatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale addetto alle sedi scolastiche, deve adottare particolari cautele all'ingresso ed all'uscita dagli atri delle diverse sedi scolastiche, deve, dopo le operazioni di carico/scarico, chiudere eventuali cancelli/porte di accesso e deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti del personale scolastico e non deve sostare presso i vari luoghi, se non per il tempo strettamente necessario al proprio lavoro.

Per ogni terminale di distribuzione la Ditta appaltatrice emetterà una bolla di consegna in duplice copia recante il numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna oltre all'orario di carico e di partenza del mezzo; il personale addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia alla Ditta appaltatrice e inoltrando l'originale al Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 15 - NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù proposti dalla ASL RM5 e nelle quantità ivi previste.

Presso entrambi i refettori potrebbe essere necessario attuare un doppio turno di refezione per la consumazione dei pasti; in tale caso la ditta è tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di più turni.

- a) Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:
 - a) il personale dovrà essere in regola con le autorizzazioni sanitarie, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed osservare le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti;
 - b) la ditta dovrà garantire per il proprio personale la "formazione per addetti al settore alimentare "ai sensi dell'art. 5 L.R. 21/2005 e del Reg. CE n. 852/2004, allegato II, Capitolo XII, punto I;
 - c) la Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavolini, al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparecchiamento dei tavolini, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo;
 - d) La Ditta dovrà rispettare il monte ore contrattuale dei dipendenti impegnati nella distribuzione ed attuare il piano di formazione come indicato nell'offerta tecnica.

Utilizzerà, inoltre, presso ogni plesso scolastico per le mansioni di distribuzione dei pasti il seguente numero di unità di personale:

- 1) da 1 a 50 utenti – un addetto;
- 2) da 51 a 90 utenti – due addetti;
- 3) da 91 a 130 utenti – 3 addetti.

Per quanto concerne la scuola dell'Infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti in modo da non rendere necessario l'uso del coltello a tavola. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà sempre avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche buone;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

Per la distribuzione dei pasti gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- i locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi; a tal proposito il personale dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tener conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°; la Ditta aggiudicataria dovrà, nel proprio piano di autocontrollo le modalità operative di tale adempimento;
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- il formaggio grattugiato deve essere a disposizione in vaschette su ciascun tavolo dei bambini; l'appaltatore dovrà inoltre fornire formaggio parmigiano reggiano grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse da 500 gr., olio extravergine di oliva di produzione biologica, aceto di mele di provenienza biologica, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari;
- al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti. I contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- le verdure devono essere condite adeguatamente poco prima del consumo;
- l'apertura dei contenitori e la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- le pietanze devono essere servite con utensili di diverse misure appropriati a garantire la porzione idonea in relazione alla fascia di età degli alunni presenti in mensa, o in numero di pezzi già porzionati;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;

- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- lo spessore degli alimenti, contenuti nelle vaschette, deve essere inferiore di almeno 10 cm dal bordo, al fine di evitare fenomeni di “impacchettatura” e nel contempo facilitare le operazioni di condimento;
- l'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei...) il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto al Servizio socio-culturale e P.I. del Comune;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;

Eventuali osservazioni nei confronti del personale saranno rivolte in forma scritta alla Ditta stessa, al fine di conseguire nei successivi 7 giorni dal ricevimento, le necessarie controdeduzioni. Eventuali e reiterate violazioni delle norme relative al buon funzionamento del servizio di distribuzione dei pasti, nonché evidenti, documentate ed ingiustificate difficoltà a rapportarsi con il referente dell'Amministrazione o con il personale della scuola, inclusi gli alunni fruitori del servizio, da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, comporteranno la possibilità di sostituzione dello stesso da parte della Ditta. L'applicazione di tale misura si renderà obbligatoria su richiesta dell'Amministrazione in seguito alla terza documentata ed ingiustificata violazione dei principi richiamati, denunciata in forma scritta, nel corso del periodo di durata dell'appalto.

ART. 16 - PULIZIA E IGIENE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica. La Ditta appaltatrice provvederà quindi a pulire i locali di refezione delle scuole, i locali adibiti a Centro di produzione pasti, i servizi igienici destinati al personale di refezione nelle scuole ed inoltre al lavaggio e disinfezione del tovagliame e stoviglie, attrezzature, arredi, utensili, celle frigorifere e comunque di quanto consegnato. Le pulizie dei locali in parola dovranno essere effettuate in modo particolarmente accurato anche durante le festività natalizie, pasquali e la chiusura estiva. Delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio, la Ditta risponderà direttamente verso il Comune, che potrà per propria iniziativa disporre ispezioni. La Ditta appaltatrice si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali di cucina (che sarà consegnato all'amministrazione ad inizio appalto e rispetterà i termini tecnici predisposti in fase di offerta), refezione e di servizio di ciascuna mensa presso la quale distribuisce pasti veicolati, e delle relative attrezzature ed arredi come di seguito indicato:

PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI E LOCALI
Dopo ogni uso	fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, posateria e stoviglieria.
Giornalmente	pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio
Settimanalmente	Cappe, frigoriferi ed arredamenti.
Quindicinalmente	superfici finestrate, infissi e vetrate, angoli muratura, davanzali
Mensilmente	pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione), eventuali tapparelle o veneziane interne, lampade, altre pareti.
All'occorrenza	riempimento dei dosatori di sapone liquido per la pulizia delle mani, sostituzione rotoli carta per asciugarsi le mani etc.

La Ditta è tenuta ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla ASL RM5 o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola.

Nel periodo di chiusura estiva, la pulizia straordinaria dovrà essere eseguita nella settimana antecedente l'inizio dell'anno scolastico.

Ai sensi del punto 5.3.5. del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente l'impresa appaltatrice deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutto il materiale di sanificazione, anche durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello, adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e tutto il materiale utile per il lavaggio e la pulizia, compresa la manutenzione ordinaria dei macchinari, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione devono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire a contatto, utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti.

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta appaltatrice intende utilizzare devono essere fornite in copia al Comune le schede tecniche di sicurezza. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale

apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro produzione pasti e presso ogni refettorio. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I prodotti utilizzati dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

E' vietato l'uso di prodotti tossici/corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄). La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza e la valutazione del rischio chimico D.Lgs. 25/2002. Ai sensi del punto 5.3.2 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, i prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Saranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.2 del D.M.25/07/2011.

ART. 17 - SMALTIMENTO RIFIUTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta 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 Montelibretti (punto 5.3.7 del CAM approvato con decreto 25.07.2011 del Ministero dell'Ambiente) e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

La Ditta aggiudicataria provvederà allo stoccaggio e al conferimento nei cassonetti, posti all'esterno della mensa terminale, dei rifiuti. Inoltre dovrà provvedere al posizionamento dei cassonetti/contenitori nei luoghi stabiliti per il ritiro nelle giornate programmate per singola tipologia di rifiuto.

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.

ART. 18 - ALTRE INDICAZIONI SULLE MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere forniti dalla Ditta aggiudicataria in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nella Proposta di menù scolastico.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dalla ASL RM5.

Il Comune comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dall'Istituto comprensivo e dal Comune. In caso di consegne non accettabili (per problemi di temperatura, di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori di quantità rispetto ai pasti ordinati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato, si provvederà comunque a defalcare dalla

fatturazione relativa il totale dei pasti interessati, salvo ricorrere ad una penale come quantificata al successivo **ART. 37 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO.**

ART. 19 - UTILIZZO LOCALI, ARREDI, ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali e gli arredi nello stato in cui si trovano, siti presso la scuola dell'Infanzia "Castello" e presso la scuola infanzia e primaria "Borgo Santa Maria". Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature dei refettori di proprietà del Comune.

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio la valutazione del rischio per le mansioni dei propri dipendenti impegnati nel servizio oggetto del presente appalto. All'atto dell'offerta la Ditta partecipante dovrà indicare le attrezzature che intende eventualmente aggiungere ai fini dell'espletamento del servizio richiesto, e le stesse dovranno essere certificate conformi alle normative CEE, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune.

Sarà a carico del Comune la manutenzione straordinaria degli immobili. Nel caso in cui sia necessario eseguire dei lavori di aggiornamento dei locali, in virtù di disposizioni di legge, i lavori si intendono a carico del Comune. Gli arredi e le attrezzature di proprietà comunale vengono date in uso alla Ditta con l'obbligo della conservazione, manutenzione ordinaria, straordinaria e reintegro qualora si dimostrasse un inefficace uso delle stesse. Per il loro utilizzo nulla è dovuto al Comune in quanto si ritiene compensato in quota parte nel prezzo dell'offerta. La Ditta sarà ritenuta responsabile comunque dei danni arrecati alle attrezzature a causa del cattivo uso. Le attrezzature dovranno inoltre essere integrate con qualsiasi altro macchinario, mezzo, utensile, etc. che l'appaltatore ritenga opportuno utilizzare per la somministrazione dei pasti, previo avviso al Comune; le attrezzature restano di proprietà dell'acquirente, salvo diverso patto contrario. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà della ditta sono a completo carico della ditta stessa.

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali mensa, gli arredi e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento; dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali.

ART. 20 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PROGRAMMA DI EMERGENZA

In caso di sciopero programmato del personale scolastico, tale da non consentire l'espletamento del servizio di mensa, la Ditta appaltatrice dovrà essere avvertita almeno 24 ore prima o, se non è stato possibile, comunque entro e non oltre le ore 10.00 del giorno stesso. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione alla Ditta appaltatrice con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla suddetta Ditta un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

In caso di sciopero del personale dipendente direttamente o indirettamente dalla Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione alle Amministrazioni con preavviso di almeno 24 ore, provvedendo comunque a fornire un servizio alternativo (pasti freddi) ed eventualmente avvalendosi di altri Centri di produzione pasti al medesimo prezzo di aggiudicazione. Se tali modalità saranno rispettate nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2 anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti situati comunque a congrue distanze che rispettino i tempi tali da consentire un tempo di consegna pasti non superiore a 30 minuti.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti: per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 21 - VALUTAZIONE DEI RISCHI E PIANO DI SICUREZZA

Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume la piena e intera responsabilità tecnica, organizzativa e amministrativa afferente l'esecuzione del servizio e da essa conseguente sia nei riguardi dell'A.C. sia di terzi. Dichiara inoltre di disporre dei mezzi e dell'organizzazione necessaria per eseguire il servizio oggetto dell'appalto, di essere responsabile dei suoi dipendenti sia tecnicamente, sia civilmente che penalmente.

In particolare la Ditta aggiudicataria dichiara di essere perfettamente edotta sulla normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro impegnandosi ad adottare tutti i provvedimenti ove previsti dalla norme e/o registrati nella valutazione del rischio ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.. La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere all'A.C. entro 20 (venti) giorni (salva proroga) dalla effettuazione dei sopralluoghi un piano di sicurezza (uno per ciascun refettorio) relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto.

Tale piano deve contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
- l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.

La Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto nella redazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro, conformi allo specifico DUVRI predisposto dall'A.C.

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato speciale d'appalto, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

ART. 22 - CONTROLLI

La vigilanza sui servizi spetta al Comune, nella persona del Direttore dell'esecuzione, per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza dell'ASL per quanto concerne gli aspetti igienico-sanitari. La Ditta appaltatrice è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, che avverrà comunque nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- 1) Il **Controllo tecnico-ispettivo** viene svolto dal Direttore dell'esecuzione, dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il

rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (bambini e adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;

- 2) Il **Controllo igienico-sanitario** è di competenza dell'ASL relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle merci fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'appaltatore;
- 3) Il **Controllo sull'andamento complessivo del servizio** è svolto dai componenti la Commissione mensa (ove istituita) presso ogni singola struttura scolastica servita. I soggetti delegati potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno riguardare: appetibilità e gradimento del cibo, conformità al menù, presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), rispetto delle grammature e, in generale, corretto funzionamento della refezione. Qualsiasi irregolarità riscontrata andrà segnalata dal referente della Commissione all'incaricato comunale e le eventuali contestazioni alla ditta aggiudicataria per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla ditta aggiudicataria solo ed esclusivamente dall'A.C. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitaria e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche e l'amministrazione comunale.

ART. 23 - ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Ai fini del controllo igienico - sanitario del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà prevedere ogni anno scolastico, a propria cura e spese, almeno 10 (dieci) campionature e/o tamponi sulle materie prime convenzionali o provenienti da agricoltura biologica (ricerca di inibenti, fitosanitari ecc.) o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico - chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare all'A.C. i risultati delle analisi non appena disponibili.

All'inizio dell'appalto la Ditta comunicherà all'Amministrazione presso quale laboratorio di fiducia portare i campioni; i prelievi verranno svolti direttamente dall'Amministrazione o da personale incaricato ed i risultati di tali controlli verranno successivamente trasmessi in copia alla Ditta.

Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla vigente normativa, l'A.C., fermo restando l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, si sospenderà l'utilizzo di quella materia prima fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta aggiudicataria i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'A.C. la facoltà di applicare le penalità previste dal presente Capitolato all'art. **ART. 37 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO**, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni

nonché, nei casi più gravi, il diritto di risolvere il contratto di cui all'art. **ART. 39 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.**

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'A.C. di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimiche sui pasti forniti dalla Ditta aggiudicataria con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici indicati dalla normativa vigente in materia.

ART. 24 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Responsabile indicato dalla Ditta aggiudicataria come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo previsto dal menù del giorno, nonché del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 25 - PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.

La Ditta aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

ART. 26 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'A.C. sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

La Ditta aggiudicataria si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni;

la Ditta aggiudicataria, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, la Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La Ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

La Ditta aggiudicataria solleva l'A.C. da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per l'A.C. in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'A.C. di ricorrere alla risoluzione del contratto.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Del contenuto del predetto articolo è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di dare notizia scritta a tutti i lavoratori da lui dipendenti e nei confronti dei quali viene applicato il relativo C.C.N.L.

La Ditta appaltatrice è tenuta ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro eventuale scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto; la Ditta appaltatrice deve garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante-conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza- e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. applicato.

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

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

ART. 27 - ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI

La Ditta appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio, le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso e il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione.

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza

e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'A.C. entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'A.C. avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio.

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal Capitolato a carico della Ditta aggiudicataria;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'A.C. e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Mensa);

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

La Ditta Appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e/o con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il livello contrattuale delle unità addette deve essere quello proposto in sede di gara.

Il personale impiegato non potrà essere inferiore a quello attualmente operante e di seguito riportato per ogni plesso scolastico:

- | | | | |
|---------------------------|-----------|-----------|---|
| - Capo Gruppo Mensa/Cuoco | part time | livello 4 | ; |
| - Autista | part time | livello 5 | ; |
| - Addetto sporzionamento | part time | livello 6 | ; |
| - Addetto sporzionamento | part time | livello 6 | ; |
| - Addetto sporzionamento | part time | livello 6 | ; |
| - Addetto sporzionamento | part time | livello 6 | ; |

Gli addetti alla distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione, comunque non inferiore a quanto indicato nell' **ART. 15 - NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.**

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

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con relativa mansione, diviso per sede di lavoro o funzione e ad aggiornarlo periodicamente in funzione dei mutamenti intervenuti nel corso del tempo. Alla Ditta aggiudicataria compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Ditta deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. La Ditta deve quindi attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, ed in genere ogni altra

disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, impegnandosi, dietro richiesta del Comune, a dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. La Ditta deve altresì fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui all'art. 17 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente come previsto dall'art. 6 della Legge 123/2007. Il personale che opererà nei refettori dovrà tenere costantemente la divisa da lavoro in perfette condizioni dal punto di vista igienico sanitario.

ART. 28 - FORMAZIONE ADDETTI

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il rassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – alla Stazione Appaltante, che potrà inviare il proprio personale. Al termine di ogni corso, l'impresa appaltatrice dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze. L'impresa appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

In particolare i temi trattati durante tale formazione, ai sensi del punto 5.5.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011) devono essere:

- a) alimentazione e dietetica (o salute);
- b) alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- c) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- d) stagionalità degli alimenti;
- e) corretta gestione dei rifiuti;
- f) uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- g) energia, trasporti e mense;

ed inoltre:

- h) intolleranze e allergie alimentari;
- i) cenni relativi al Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- j) autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- k) igiene e microbiologia degli alimenti;
- l) conservazione degli alimenti;
- m) salute e sicurezza sul lavoro;
- n) comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- o) Capitolato d'appalto.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:

- a) norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- b) pulizia, sanificazione, disinfezione;

c) dietetica particolare, intolleranze e allergie.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- a) organizzazione e tempistica del servizio;
- b) igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- c) temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- d) situazioni di emergenza.

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense terminali riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con il personale scolastico che presta servizio all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc...). La Ditta aggiudicataria rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc...;

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'A.C.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'Amministrazione Comunale.

ART. 29 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta aggiudicataria, entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, provvede a:

- comunicare all'A.C. il nominativo del coordinatore del servizio;
- trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dall'orario di lavoro assegnato a ciascun addetto per lo svolgimento del servizio unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nelle mense scolastiche;
- trasmettere all'A.C. una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta aggiudicataria attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente Capitolato;

L'A.C. si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni e delle schede prodotte e di applicare, in caso di non veridicità degli stessi, le sanzioni previste dalla legge.

Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta:

- a indicare l'ubicazione del centro di cottura al quale far riferimento per la veicolazione dei pasti di cui alla dichiarazione presentata quale documentazione per la partecipazione alla gara e presentare il numero di registrazione dell'impresa alimentare ove avrà luogo la preparazione ed il confezionamento dei pasti, come previsto dal Reg. (CE) 852/04; nel centro cottura dovrà essere prevista una filiera dedicata per la produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica.

- a partecipare con il proprio datore di lavoro alla riunione di coordinamento, di cui all'art.7 del D.Lgs 81/04 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'istituto e a cui parteciperà anche il datore di lavoro dell'A.C.; in tale riunione, se necessario si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente.
- a stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 36;
- a costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 33.

Durante lo svolgimento del servizio la Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere:

- ad ogni operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato, ai relativi allegati ed alla relazione tecnica e ulteriore documentazione presentata unitamente all'offerta;
- all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente capitolato e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza della Ditta aggiudicataria, anche se prevista solo implicitamente dal presente Capitolato;
- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori per motivi diversi da quelli di cui al punto precedente, e alla trasmissione per gli stessi della relativa documentazione prevista.

La Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

1. a realizzare le eventuali iniziative di educazione alimentare proposte in sede di presentazione dell'offerta previo accordo con il Comune e con le competenti Autorità sanitarie e scolastiche;
2. a partecipare con un proprio rappresentante, alle riunioni della Commissione per la mensa scolastica, ove istituita dal Comune;

Inoltre sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di impresa alimentare-notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia;
- l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente capitolato;
- tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente Capitolato e in particolare tutte le attività direttamente e indirettamente collegate alle attività che costituiscono l'oggetto principale del servizio;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- la realizzazione per ogni refettorio di tutte le attività previste dal presente capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'"operatore del sistema agro-alimentare" e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005;

- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata unitamente all'offerta, previa attività diretta a concordare con l'A.C. e modalità e i tempi di realizzazione.

Ai sensi di quanto previsto al punto 5.3.8 del precedentemente citato CAM, l'impresa appaltatrice dei servizi di ristorazione deve garantire, per ciascun anno scolastico, informazioni agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'impresa appaltatrice deve produrre, un Piano di informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione. Tale piano può essere incluso nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

ART. 30 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna a provvedere:

- a) alle forniture di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento dei locali di proprietà;
- b) alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- c) a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitaria;
- d) alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- e) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26 dei D.Lgs. 81/2008.
- f) fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
- g) mantenere rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche.

Nel corso del periodo di durata dell'appalto, l'amministrazione comunale provvederà a convocare periodicamente la Commissione Mensa (ove istituita), cui verranno invitate a partecipare anche la ditta aggiudicataria e l'azienda per i servizi sanitari competente per territorio, al fine di valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

ART. 31 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Il Comune verserà mensilmente alla ditta aggiudicataria un importo corrispondente al prezzo unitario di ciascun pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente serviti nel mese entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura elettronica.

Il compenso è comprensivo delle spese per il personale e per l'esecuzione del servizio in conformità alle disposizioni legislative vigenti al momento dell'approvazione del presente Capitolato e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.

Sarà cura dell'amministrazione comunale acquisire preventivamente il Documento Unico di regolarità contributiva in corso di validità e con esito regolare relativamente al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'A.C. di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'A.C., dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria;
- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato al precedente art. 29, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'A.C. per il mancato rispetto dei termini di cui al presente articolo.
- la regolarità contributiva risultante dal DURC non sia regolare fino al permanere di tale irregolarità l'A. C. potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria ogni documento utile alla verifica sulla corretta esecuzione del servizio e sull'osservanza degli obblighi previsti nel presente Capitolato.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.1.2008, n. 40, prima di effettuare pagamenti di importo superiore a cinquemila Euro, l'Amministrazione verificherà se la Ditta aggiudicataria è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo; in caso affermativo, l'A.C. non procederà al pagamento e segnalerà la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, al fine dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo.

A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Dai pagamenti saranno detratte eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto, ad esclusione dei soli costi sostenuti dalla ditta per le misure preventive previste dal DUVRI, che verranno liquidate previa presentazione di fattura annuale posticipata a seguito della verifica della documentazione comprovante l'attuazione delle misure previste.

In caso di sub-appalto parziale, il pagamento al subappaltatore avverrà tramite la Ditta appaltatrice.

Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del D.P.R. 26.10.1972 n. 633 (scissione dei pagamenti – *split payment*).

ART. 32 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

ART. 33 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

La fidejussione deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice civile;
- la operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempimenti della Ditta aggiudicataria. Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato a cura del Responsabile del Servizio socio-culturale e P.I. del Comune.

ART. 34 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Dopo l'aggiudicazione, la Ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa:

- le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto;
- le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze, autorizzazioni, ecc. occorrenti per l'esecuzione del servizio;
- le tasse e gli altri oneri dovuti ad enti territoriali direttamente o indirettamente connessi alla gestione del servizio.

A carico della Ditta aggiudicataria restano inoltre le imposte e gli altri oneri, che, direttamente o indirettamente, gravano sui servizi oggetto dell'appalto.

Il presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.).

L'I.V.A. è regolata dalla Legge; tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale d'appalto si intendono I.V.A. esclusa.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'A. C. lo dichiarerà decaduto, incamererà la cauzione provvisoria e potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della Ditta aggiudicataria inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dall'A. C.. La stipulazione del contratto avrà luogo entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

La stipulazione del contratto d'appalto con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione definitiva.

ART. 35 - REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO

Il prezzo rimane fisso ed invariabile per il 1° anno scolastico; successivamente, sull'importo contrattuale verrà applicata, al termine di ogni anno scolastico, la revisione dei prezzi secondo i parametri indicati dall'ISTAT che verranno desunti dal bollettino mensile di statistica ISTAT del mese di luglio di ogni anno e, in particolare, dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati.

Al termine del contratto, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Le prestazioni oggetto del servizio potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'A.C., per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

ART. 36 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE

L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'impresa appaltatrice, inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'impresa appaltatrice si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense del Comune di Montelibretti, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'impresa appaltatrice si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della impresa appaltatrice, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (Euro unmilione e cinquecentomila/00) per persona.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio.

In caso di mancata consegna entro il termine indicato l'Amministrazione comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

ART. 37 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'amministrazione comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio o il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate sono contestate tempestivamente alla Ditta appaltatrice per via telefonica o telematica e confermate per iscritto o per via telematica entro i due giorni successivi. Se la ditta aggiudicataria non si confermerà alle prescrizioni impartite dall'amministrazione comunale entro i termini da essa fissati, ovvero non fornirà idonei riscontri su quanto rilevato, l'amministrazione comunale procederà a formulare contestazione dell'inadempienza rilevata tramite PEC alla ditta aggiudicataria che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, che non potrà comunque essere inferiore a 10 (dieci) giorni. Trascorso tale termine ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'A.C. sufficienti e giustificative, la stessa, previo completamento della procedura di cui ai commi successivi, applicherà con atto del Responsabile del Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali (di cui di seguito si riportano gli importi massimi) nei seguenti casi:

STANDARD MERCEOLOGICI

- Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche: Euro 100,00 per ogni standard violato.
- Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia: Euro 300,00 per ogni confezionamento non conforme.
- Etichettatura non conforme alla normativa vigente: Euro 600,00 per ogni etichettatura non conforme;
- Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura /sopra/sottocottura, sopra sapidità/sottosapidità, ecc.) tali da non rendere possibile la consumazione. Euro 100,00 per ogni preparazione non conforme.
- Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 9 (diete speciali) : Euro 100,00 per singolo pasto.

QUANTITA'

- Non corrispondenza del numero dei pasti rispetto al numero dei pasti ordinati presso la singola struttura scolastica: Euro 200,00.
- Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico: Euro 500,00 per ogni giornata di mancata consegna.
- Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico: Euro 500,00.
- Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: Euro 100,00 per ogni pasto non consegnato.

- Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio: Euro 200,00 per singolo plesso scolastico in cui si è verificata l'irregolarità.
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: Euro 500,00 per ogni singolo plesso.
- Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro: Euro 2000,00 per ogni irregolarità riscontrata.

RISPETTO DEL MENÙ

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico: Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico: Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico: Euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità.
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico: Euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità.

MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE-SANITARIE

- Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: Euro 1000,00 per ciascuna infrazione.
- Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 24 Euro 500,00 per ciascuna infrazione.
- Rinvenimento di corpi estranei ed organici, ivi compresi parassiti, nei pasti erogati: Euro 500,00 per ogni infrazione.
- Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili: Euro 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
- Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande: Euro 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
- Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente; Euro 500,00 per ciascuna partita di prodotto.
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: Euro 500,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa: Euro 300,00 per ciascuna infrazione.
- Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato: Euro 300,00 per ciascuna infrazione.

TEMPISTICA

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico: Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.
- Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un orario superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico: Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.

PERSONALE

Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 15: Euro 300,00 per ogni infrazione. Errato destinatario di diete speciali: Euro 500,00 per ogni infrazione

VARIE

- Preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato nell'art. 20: Euro. 500,00 per ogni giornata.

- Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: Euro 1.000,00 per ogni infrazione.
- Inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla Ditta: Euro 500,00;
- Mancato avvio del servizio: Euro 1.000,00.
- Ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: Euro 500,00.

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

Il Responsabile del Servizio Socio-culturale e P.I. del Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta aggiudicataria, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Responsabile del Servizio Socio-culturale e P.I. del Comune non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento - seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

La Ditta aggiudicataria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione. Il provvedimento con cui viene disposta la trattenuta della cauzione viene comunicato alla ditta con invito a reintegrare la cauzione stessa entro 30 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, pena la risoluzione del contratto,

Per reiterate violazioni della medesima fattispecie, le penali di cui sopra si intendono raddoppiate. Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla Ditta appaltatrice. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta appaltatrice; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 38 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUB-APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle normative vigenti in materia.

Ai sensi dell'art. 105, comma 8, del d.lgs. 50 del 2016, l'impresa appaltatrice è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, anche nel caso in cui, all'atto dell'offerta, abbia indicato la parte dell'appalto che intenda subappaltare.

E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti prestazioni: il trasporto dei pasti, il Servizio di pulizia del centro di produzione e distribuzione pasti ed il confezionamento dei dolci in laboratori diversi dal centro di cottura autorizzato dal Comune.

L'impresa appaltatrice deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge (30% dell'importo complessivo dell'appalto ex art. 105 d.lgs. 50/2016).

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'impresa appaltatrice si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

- a) copia del contratto di subappalto dal quale emerga, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non superi i limiti di legge; a tal fine, per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati;
- b) nel caso di realizzazione di opere edili e/o impiantistiche, idonea documentazione a comprova dei requisiti di legge e/o di regolamento;
- c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti generali ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
- d) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Dalla data di presentazione dell'istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici nel caso di subappalti inferiori a € 100.000,00, affinché l'A.C. autorizzi o meno il subappalto. Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi.

Le prestazioni oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione emessa dall'A.C. ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'art. 105 comma 18 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. senza che l'A.C. abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità. Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, il Comune non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'impresa appaltatrice, convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'impresa appaltatrice medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate e conformi a quanto stabilito nella L. n. 136/2010 e s.m.i., relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. In difetto il Comune procederà alla formale contestazione dell'addebito all'impresa appaltatrice, assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'A.C. le fatture quietanzate dal subappaltatore.

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., è vietato cedere il contratto d'appalto pena la nullità dello stesso.

ART. 39 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 dei C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C. C., le seguenti fattispecie:

- a) interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno, salvo che per forza maggiore;
- b) la sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 37;
- c) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati dalla Ditta aggiudicataria del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C. C.

Ai sensi dell'art. 1456 del C.C., l'Amministrazione comunale disporrà la risoluzione del contratto nei casi in cui si verificano le seguenti fattispecie:

- d) cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente appalto;
- e) violazione del divieto di subappalto, di cui all'art. 38;
- f) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salva ogni ulteriore responsabilità;
- i) reiterati episodi di incuria igienica;
- j) gravi casi di superamento dei limiti dei risultati delle analisi microbiologiche previsti dalla vigente normativa;
- k) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- l) mancato inizio del servizio entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio, di cui all'art. 6.

Il mancato utilizzo del Conto dedicato ai sensi della L. 136/2010, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del contratto.

La risoluzione del contratto, dovrà in tutti i casi essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera inviata mediante posta elettronica certificata, indirizzata alla Ditta aggiudicataria e anticipata via fax, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 40.

ART. 40 - MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 39 la Ditta aggiudicataria corrisponderà all'A.C. una somma pari alla differenza del prezzo fra quello offerto dalla stessa e quello che l'A.C. dovrà sostenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% , fermo altresì restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione conseguenti all'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'A.C.

ART. 41 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 36, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 33 relativamente alla cauzione definitiva e all'art. 34 "Stipula del contratto e spese contrattuali", riservandosi in tal caso l'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, con particolare riferimento all'obbligo di utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) secondo le percentuali stabilite dall'**ART. 7 - FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI** del presente Capitolato.

ART. 42 – CONTROVERSIE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente Capitolato per la quale non si riesca ad addivenire a un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Tivoli.

ART. 43 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Amministrazione comunale e la ditta aggiudicataria sono tenute al trattamento di tutti i dati personali relativi agli interessati dal servizio e dall'appalto stesso e/o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 196 del 30.06.2003 a tutela della privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo. Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la ditta aggiudicataria sarà tenuta entro l'avvio del servizio ad elaborare e concordare con il Comune un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali".

I dati personali relativi alle ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'amministrazione comunale appaltante, nel rispetto di quanto previsto dalla L. 196/2003., per i soli fini inerenti la gara.

Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

In ogni caso, in relazione ai dati forniti l'impresa potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

ART. 44 - NORME FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia. La ditta aggiudicataria è comunque tenuta al rispetto delle norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente. Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste da bando di gara.

ART. 45 - ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE E PRESTAZIONALE D'APPALTO

All. A) "Proposta di menù scolastico per il Comune di Montelibretti - Anno scolastico 2018-2021" redatta dalla ASL RM5 - Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

All. B) DUVRI – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.

Montelibretti li _____

Il Responsabile dell'Area Amministrativa