



# COMUNE DI VICOVARO

Città Metropolitana di Roma Capitale

**SERVIZI SCOLASTICI**

e.mail [socioculturale@comunedivicovaro.it](mailto:socioculturale@comunedivicovaro.it) - PEC [suap@pec.comunedivicovaro.it](mailto:suap@pec.comunedivicovaro.it)



***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA  
GESTIONE DEL  
"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA"  
in forma associata tra i Comuni di  
VICOVARO, LICENZA e MANDELA***

*A.S. 2017-2018*

*A.S. 2018-2019*

*A.S. 2019-2020*

(Approvato con Determinazione del Responsabile del Servizio N° 38 del 18/05/2017)

# INDICE

<b>Articolo</b>	<b>OGGETTO</b>
1	Oggetto dell'appalto
2	Condizioni generali
3	Durata dell'appalto e criteri di aggiudicazione
4	Tipologia dell'utenza
5	Prezzo del pasto
6	Revisione dei prezzi
7	Pagamenti
8	Tracciabilità dei flussi finanziari
9	Spese
10	Attrezzature e oneri a carico delle Amministrazioni Comunali
11	Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali
12	Divieto di variazione d'uso - Modificazioni e varianti
13	Consegna all'impresa aggiudicataria degli immobili, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi
14	Verifica periodica degli impianti e degli immobili
15	Riconsegna all'Amministrazione comunale degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi
16	Locali, impianti e attrezzature
17	Obblighi a carico dell'impresa aggiudicataria
18	Assicurazioni
19	Personale
20	Sospensione del servizio
21	Divieti di cessione e subappalto
22	Prenotazione dei pasti
23	Modalità di preparazione dei pasti
24	Contenitori – Mezzi di trasporto
25	Norme legislative
26	Norme e obblighi concernenti il personale
27	Responsabile del servizio
28	Applicazione contrattuale
29	Condizioni contrattuali per il personale
30	Violazione delle norme in materia di personale
31	Limiti del turn over, assenze e sostituzioni temporanee del personale
32	Sciopero e/o interruzione del servizio
33	Sicurezza
34	Caratteristiche delle derrate alimentari
35	Etichettatura delle derrate
36	Menù
37	Quantità delle vivande
38	Diete speciali
39	Menù alternativi per esigenze etnico – religiose
40	Informazione agli utenti del servizio
41	Organizzazione del lavoro
42	Conservazione dei campioni
43	Manipolazione, cottura, preparazione

44	Operazioni preliminari
45	Linea refrigerata
46	Condimenti
47	Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
48	Divieti
49	Diritto al controllo da parte delle Amministrazioni
50	Organismi preposti al controllo
51	Controlli igienico-sanitari e dietologici
52	Blocco delle derrate
53	Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa aggiudicataria
54	Controlli
55	Attività della Commissione Mensa
56	Penalità
57	Risoluzione del contratto
58	Controversie
59	Domicilio
60	Privacy
61	Richiamo alla legge ed altre norme
62	D.U.V.R.I.
	<p><b>Allegati :</b></p> <p>"A" - Elenco delle cucine e refettori con planimetrie"</p> <p>"B" - Dettaglio qualità dei prodotti utilizzati</p> <p>"C" - Diete speciali</p> <p>"D" - Tabella Grammatore</p> <p>"E" - Menù Estivo Sezione Primavera e Scuola dell'Infanzia (comprese classi primaria a tempo pieno)</p> <p>"F" - Menù Invernale Sezione Primavera e Scuola dell'Infanzia (comprese classi primaria a tempo pieno)</p> <p>"G" - Menù Estivo Scuola Primaria</p> <p>"H" - Menù Invernale Scuola Primaria</p> <p>"I" - Tabella del personale attualmente in servizio</p> <p>"L" - Schema Patto di Integrità</p> <p>"M"- Progettazione del Servizio</p>



# COMUNE DI VICOVARO

Città Metropolitana di Roma Capitale

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA"**

***in forma associata tra i Comuni di  
VICOVARO, LICENZA e MANDELA***

***Anni Scolastici 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020***

\*\*\*\*\*

### **TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI**

#### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

Il Comune di VICOVARO (in seguito indicato come Comune capo-fila) intende affidare un appalto triennale mediante l'espletamento di gara aperta sopra soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 37 e 60 del D.Lgs. 18.4.2016, n. 50, con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, avente per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per:

- a) i bambini della "sezione primavera" di Vicovaro
- b) I bambini della "scuola dell'infanzia" di Vicovaro, Licenza e Mandela
- c) gli alunni della scuola primaria di Vicovaro, Licenza e Mandela
- d) gli insegnanti aventi diritto ai pasti
- d) altro personale avente diritto ai pasti (A.E.C. assegnati ad alunni diversamente abili), se presente.

Formano altresì oggetto del presente appalto l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti e di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi in dotazione alle cucine, ai locali annessi e zone di pertinenza (dispense, spogliatoi e sale refezioni), previa autorizzazione del settore comunale competente.

Il servizio di preparazione dei pasti sarà svolto presso n° 3 (tre) centri refezionali (cucine) di cui:

- uno a Vicovaro, situato nel plesso della scuola primaria,
- uno a Licenza, situato nel plesso della scuola primaria,
- uno a Mandela, situato nel plesso della scuola primaria,

non autogestiti dalle scuole, messi a disposizione dalle rispettive Amministrazioni comunali, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.

I pasti destinati ai bambini della Sezione Primavera e della Scuola dell'Infanzia di Vicovaro e personale avente diritto, dovranno essere trasportati dal centro refezionale.

I pasti destinati ai bambini della Scuola dell'Infanzia di Licenza e personale avente diritto, dovranno essere veicolati dal centro refezionale.

Il prezzo a pasto, posto a base d'asta IVA esclusa è pari ad **€ 4,50 (quattro/50)**

Il numero medio dei pasti giornalieri, è così quantificato e suddiviso:

**a) PER IL COMUNE DI VICOVARO:**

**SEZIONE PRIMAVERA:**

- Numero medio complessivo dei pasti giornalieri: **10 (dieci) per cinque giorni a settimana** (compreso il personale avente diritto)

**SCUOLA DELL'INFANZIA:**

- Numero medio complessivo dei pasti giornalieri: **85 (ottantacinque) per cinque giorni a settimana** (compreso il personale avente diritto)

**SCUOLA PRIMARIA:**

- Numero medio complessivo pasti giornalieri **18 (diciotto) per cinque giorni a settimana**, una classe (compreso il personale avente diritto)
- Numero medio complessivo pasti giornalieri **170 (centosettanta) per due giorni a settimana**, martedì e giovedì (compreso il personale avente diritto)

Nella Sezione Primavera e nella Scuola dell'Infanzia, c'è soltanto il refettorio, pertanto il servizio dovrà prevedere il trasporto a norma di legge, dei pasti caldi, dal centro di cottura.

**b) PER IL COMUNE DI LICENZA:**

**SCUOLA DELL'INFANZIA :**

- Numero medio presunto complessivo pasti giornalieri **40 (quaranta) per cinque giorni** a settimana

**SCUOLA PRIMARIA :**

- Numero medio presunto complessivo pasti giornalieri **60 (sessanta) per due giorni** a settimana (martedì e giovedì)

**c) PER IL COMUNE DI MANDELA**

**SCUOLA DELL'INFANZIA:**

- Numero medio presunto complessivo pasti giornalieri **22 (ventidue) per cinque giorni** a settimana

**SCUOLA PRIMARIA :**

- Numero medio presunto complessivo pasti giornalieri **60 (sessanta) per due**

**giorni** a settimana (lunedì e mercoledì)

**Per il Comune di VICOVARO,**

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi vincolante per le parti contrattuali. L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori forniture di pasti. Nel caso in cui si verificasse una sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'organizzazione del tempo-scuola (es. riduzione dei giorni del tempo prolungato), il numero dei pasti e relativo corrispettivo sarà ridotto proporzionalmente, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

**Per i Comuni di LICENZA e MANDELA,**

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'organizzazione del tempo-scuola.

**Art. 2 – Condizioni generali**

La presentazione dell'offerta da parte dell'impresa equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione nonché alla completa accettazione del presente capitolato. In particolare l'impresa, con la firma del contratto, accetta espressamente tutte le clausole contenute nel presente capitolato così come previsto dagli articoli 1341 e 1342 del Codice civile.

**Art. 3 – Durata dell'appalto e criteri di aggiudicazione**

L'appalto ha la durata di tre anni scolastici, 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020, comunque fino al termine dell'anno scolastico in corso al momento della conclusione dell'affidamento.

L'amministrazione si riserva di chiedere all'impresa, in attesa della stipula del contratto, l'attivazione del servizio mediante preavviso di cinque giorni.

L'impresa si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Alla scadenza del contratto, l'impresa affidataria si impegna, su richiesta dell'Amministrazione, a prorogare il servizio per il periodo necessario all'individuazione della nuova parte contraente, alle stesse condizioni pattuite nel capitolato nelle more dell'espletamento di nuova gara e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti.

L'aggiudicazione avviene, ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs. n. 50/16 con procedura aperta con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** sulla base del **miglior rapporto qualità/prezzo** ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del decreto legislativo 50/2016 trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio :

- a. fino ad un massimo di 60 punti per la parte tecnico-qualitativa;**
- b. fino ad un massimo di 40 punti per la parte economica.**

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella seguente e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente precisate.

		<b>Suddivisione del punteggio</b>	<b>PUNTI TOTALI</b>										
<b>A</b>	<b>ALIMENTI E PRODOTTI</b>		<b>Punti 30/60</b>										
	<p><b>a.1) Alimenti a filiera corta</b> (a seconda della provenienza):            (il punteggio verrà attribuito in base alla vicinanza del luogo di produzione degli alimenti espressa in Km. intesi come percorso stradale, non in linea d'aria, rispetto al Comune di Vicovaro-capofila, come segue):</p> <table style="margin-left: 400px;"> <tr><td>fino a 5 Km.</td><td>Punti 10</td></tr> <tr><td>fino a 10 Km.</td><td>Punti 8</td></tr> <tr><td>fino a 15 Km.</td><td>Punti 6</td></tr> <tr><td>fino a 20 Km.</td><td>Punti 4</td></tr> <tr><td>fino a 25 Km.</td><td>Punti 2</td></tr> </table>	fino a 5 Km.	Punti 10	fino a 10 Km.	Punti 8	fino a 15 Km.	Punti 6	fino a 20 Km.	Punti 4	fino a 25 Km.	Punti 2	Punti da 0 a 10	
fino a 5 Km.	Punti 10												
fino a 10 Km.	Punti 8												
fino a 15 Km.	Punti 6												
fino a 20 Km.	Punti 4												
fino a 25 Km.	Punti 2												
	<p><b>a.2) Stagionalità dei prodotti</b>            (si riferisce ai prodotti ortofrutticoli, per i quali andrà allegata una tabella con l'indicazione, per ciascun prodotto, dei mesi in cui verranno somministrati)</p>	Punti da 0 a 3											
	<p><b>a.3) Utilizzo di prodotti provenienti da coltura biologica certificati</b>            (il punteggio verrà attribuito in base al numero di prodotti fino al limite massimo delle seguenti percentuali in più rispetto ai prodotti di provenienza biologica già previsti da capitolato):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <i>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT. Yogurt, uova, olio extra vergine</i>..... 5%</li> <li>▶ <i>Carne</i> ..... 5%</li> </ul>	Punti da 0 a 5											
	<p><b>a.4) Utilizzo di generi alimentari prodotti direttamente nei rispettivi territori comunali (Vicovaro, Licenza e Mandela)</b></p>	Punti da 0 a 3											
	<p><b>a.5) Alimenti DOP, IGP, STG</b> (Specialità Tradizionali Garantite):            (il punteggio verrà attribuito in base al numero di prodotti fino al limite massimo della <i>percentuale del 5%</i> in più rispetto ai prodotti già previsti da capitolato)</p>	Punti da 0 a 2											
	<p><b>a.6) Prodotti alimentari aggiuntivi al pasto</b>, in occasione di festività particolari (Natale, Pasqua, Carnevale, Feste di fine anno scolastico)</p>	Punti da 0 a 2											
	<p><b>a.7) Utilizzo di prodotti NON alimentari a ridotto impatto ambientale</b> (stoviglie, piatti, tovaglioli, ecc...):</p>	Punti da 0 a 3											
	<p><b>a.8) Utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità:</b>            (dovrà essere indicata la tipologia dei prodotti offerti e per ognuno di essi dovrà essere allegata la relativa scheda tecnica)</p>	Punti da 0 a 2											

<p><b>B</b></p>	<p><b>RECUPERO, PER SCOPI ASSISTENZIALI, DI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI</b>          (distribuzione nei territori comunali, a soggetti/nuclei segnalati dai Servizi Sociali comunali). Il concorrente deve descrivere una proposta per l'attuazione della donazione e distribuzione di prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi in conformità alle disposizioni della legge 19 agosto 2016, n. 166.</p>	<p>Punti da 0 a 5</p>	<p><b>Punti 5 /60</b></p>
<p><b>C</b></p>	<p><b>OFFERTA DI GENERI ALIMENTARI SIGILLATI A LUNGA SCADENZA</b>          (da destinare a soggetti/nuclei segnalati dai Servizi Sociali comunali)</p>	<p>Punti da 0 a 7</p>	<p><b>Punti 7 /60</b></p>
<p><b>D</b></p>	<p><b>PERSONALE:</b></p> <p><b>d.1) Sezione Primavera e Scuola Infanzia:</b>          Monte ore e qualifiche aggiuntive a quelle indicate all'art. 18 del Capitolato:</p> <p><b>d.2) Scuola Primaria:</b>          Monte ore e qualifiche aggiuntive a quelle indicate all'art. 18 del Capitolato:</p> <p><b>d.3) Esperienza del Direttore:</b>          - fino a tre anni .....0,25          - da 3 a 5 anni ..... 0,50          - da 4 a 5 anni .....0,75          - oltre 5 anni .....1,00</p>	<p>Punti da 0 a 1</p> <p>Punti da 0 a 1</p> <p>Punti da 0,25 a 1</p>	<p><b>Punti 3/60</b></p>
<p><b>E</b></p>	<p><b>ELEMENTI MIGLIORATIVI</b>          (Confort utenti, campagne informative per le famiglie, ecc...)</p>	<p>Punti da 0 a 2</p>	<p><b>Punti 2/60</b></p>
<p><b>F</b></p>	<p><b>PIANO DI EMERGENZA</b>  <u>f.1) Operazioni messe in atto per risolvere eventuali emergenze operative, con dimostrazione del possesso di centro cottura alternativo a quelli oggetto dell'appalto, per tutta la durata dell'appalto.</u>  <b>Tempi di trasporto di alimenti e pasti:</b></p> <p style="text-align: right;">fino a 5 Km.          fino a 10 Km.          fino a 15 Km.          fino a 20 Km.</p> <p>f.2) Fornitura di acqua alternativa a garanzia del servizio nei casi di mancanza dell'acqua potabile per cause esterne al servizio</p>	<p>Punti 1,00          Punti 0,80          Punti 0,60          Punti 0,20</p> <p>Punti 4</p>	<p><b>Punti 5/60</b></p>



<b>G</b>	<b>FORNITURE DI ARREDI ESCLUSIVAMENTE PER I REFETTORI (Tavoli, sedie, tende per le finestre ed altri arredi)</b>	Punti	<b>Punti 8/60</b>
	a) in relazione alla quantità	da 0 a 5	
	b) in relazione a definiti limiti di tempo:		
	b.1) entro 12 mesi	fino ad un massimo di Punti 3	
	b.2) entro 18 mesi	fino ad un massimo di Punti 2	
b.3) entro 24 mesi	fino ad un massimo di Punti 1		
b.4) oltre 24 mesi	fino ad un massimo di Punti 0		

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di **punti 40**.

Il punteggio massimo (40 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso.

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a **€ 4,50** (quattro/50), esclusa IVA ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

#### Art. 4 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita:

a) **per il Comune di VICOVARO:**

dai bambini della "Sezione Primavera", dai bambini della Scuola d'Infanzia e dagli alunni della Scuola Primaria, dal Personale Docente e dal Personale del servizio di A.E.C. incaricati dall'Amministrazione comunale;

b) **per il Comune di LICENZA:**

dai bambini della Scuola d'Infanzia e dagli alunni della Scuola Primaria, dal Personale Docente e dal Personale del servizio di A.E.C. incaricati dall'Amministrazione comunale;

c) **per il Comune di MANDELA:**

dai bambini della Scuola d'Infanzia e dagli alunni della Scuola Primaria, dal Personale Docente e dal Personale del servizio di A.E.C. incaricati dall'Amministrazione comunale;

Le sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti sono:

**per il Comune di Vicovaro:**

- a) Sezione Primavera – Via Don Angelo Francorsi , s.n.c.
- b) Scuola dell'Infanzia – Via Giuseppe Garibaldi, s.n.c.
- c) Scuola Primaria – Largo Cesare Battisti, n. 1

**per il Comune di LICENZA:**

- a) Scuola dell'Infanzia - Via Giacomo Matteotti, n. 4
- b) Scuola Primaria – Via Giacomo Matteotti, n. 2

**per MANDELA:**

- a) Scuola d'Infanzia – Via Orazio Flacco, n. 4
- b) Scuola Primaria – Via Orazio Flacco, n. 4

#### Art. 5 - Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione all'impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni

del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato, ivi compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo dei pasti per il personale docente, personale A.E.C. e per le diete speciali si intende uguale a quello previsto per un pasto tradizionale degli alunni.

#### **Art. 6 – Revisione dei prezzi**

I prezzi offerti in sede di gara restano invariati per tutto il periodo dell'appalto.

#### **Art. 7 – Pagamenti**

**Per il Comune di VICOVARO** il corrispettivo giornaliero è determinato dal prodotto del prezzo unitario per il numero dei pasti ***media fissa pro-die***, come di seguito specificato:

**a) Sezione primavera** N° 10 (dieci) per cinque giorni a settimana (compreso il personale avente diritto)

**b) Scuola d'infanzia** N° 85 (ottantacinque) per cinque giorni a settimana (compreso il personale avente diritto)

**c) Scuola primaria:**

▶ N° 18 (diciotto) per cinque giorni a settimana (compreso il personale avente diritto)

▶ N° 170 (centosetta) per due giorni a settimana (compreso il personale avente diritto)

**Per i Comuni di LICENZA e MANDELA**, il corrispettivo giornaliero è determinato dal prodotto del prezzo unitario per il numero dei ***pasti effettivamente erogati pro-die***, risultanti dal foglio delle presenze sottoscritto dall'insegnante della classe.

Gli alunni ritirati dai genitori dopo le ore 9,30, sono considerati presenti.

L'IVA, come per legge, è a carico dell'Amministrazione comunale.

La fatturazione avverrà mensilmente, distintamente per ciascun Comune con le modalità di seguito indicate.

Nelle fatture elettroniche dovranno essere distintamente riportati il numero dei pasti per singolo plesso ed il relativo costo complessivo, con specificazione della tipologia dell'utenza (primavera, infanzia, primaria), con la distinzione per personale docente ed alunni.

**Le fatture devono essere intestate rispettivamente al Comune di VICOVARO, LICENZA e MANDELA. Ogni Comune provvederà alla liquidazione delle rispettive competenze.**

La liquidazione avverrà con successivi atti dirigenziali adottati dai competenti responsabili di ciascun Comune per la propria quota del servizio, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione delle fatture al protocollo generale dei rispettivi Comuni attraverso il sistema SDI.

Eventuali ritardi nel pagamento dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato per i pagamenti.

La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C.

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalle vigenti normative.

L'Ente appaltante potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, il rimborso di spese e/o pagamento di penalità.

### **Art. 8 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'Impresa aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari conseguenti alla sottoscrizione del contratto per l'affidamento del servizio, nelle forme e con le modalità previste dall'art. 3 della legge 13.8.2010 n. 136 e s.m.i. L'Impresa aggiudicataria, in particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 giorni dall'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i.

L'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il/i conto/i in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Nel caso in cui l'Impresa aggiudicataria non adempia agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui al punto precedente, la stazione appaltante avrà facoltà di risolvere immediatamente il contratto mediante semplice comunicazione scritta da inviare a mezzo P.E.C. o raccomandata AR, salvo in ogni caso il risarcimento dei danni prodotti da tale inadempimento.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a far sì che, nelle fatture o documenti equipollenti emessi nei confronti dell'ente per il pagamento di quanto dovutogli, il conto corrente di appoggio del pagamento richiesto sia sempre compreso fra quelli indicati, ai sensi del comma 1 del presente articolo.

### **Art. 9 – Spese**

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'appaltatore, comprese quelle di pubblicazione del bando, contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione

## **TITOLO II – STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

### **Art. 10 – Attrezzature e oneri a carico delle Amministrazioni Comunali**

Ognuna delle tre Amministrazioni Comunali forniranno all'Impresa :

1. I locali e le attrezzature attualmente in uso destinati alla preparazione e somministrazione dei pasti
2. Tavoli, sedie ed altre attrezzature attualmente in uso
3. Le utenze (gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento)
4. La manutenzione straordinaria dei locali

### **Art. 11 – Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali**

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, ognuna delle tre Amministrazioni **cedono in uso gratuito e consegnano all'Impresa**, alle condizioni di cui al presente capitolato, i locali destinati ai centri cottura (cucine), alla conservazione e distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per garantire la porzionatura e la distribuzione dei pasti.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.

L'Impresa avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature e degli arredi della cucina e dei refettori, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a proprie cure e spese, per l'intera durata dell'appalto, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni delle attrezzature inadeguate o insufficienti.

**Art. 12 – Divieto di variazione d'uso – Modificazioni e varianti**

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

L'Impresa aggiudicataria si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti salvo diversa accettazione o disposizione da parte dell'Amministrazione comunale.

**Art. 13 – Consegna all'impresa aggiudicataria degli immobili, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi**

Le Amministrazioni comunali e per esse i rispettivi competenti settori, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio del servizio, consegnano gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi esistenti.

Le Amministrazioni comunali restano sollevate da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni, eventuali sostituzioni e reintegri di apparecchiature o componenti di esse che dovessero rendersi necessarie a causa di usura, danneggiamento o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Sono altresì a totale carico dell'impresa aggiudicataria gli eventuali reintegri dell'utenileria.

**Art. 14 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili**

In qualunque momento, le singole Amministrazioni comunali e per esse i competenti settori, provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato e fornito all'impresa aggiudicataria in sede di consegna dell'appalto, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'impresa aggiudicataria sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 3 gg. dal riscontro, salvo comprovata documentazione per ogni eventuale ritardo.

In caso di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'impresa ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

**Art. 15 – Riconsegna all'Amministrazione comunale degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi.**

Quanto consegnato dalle rispettive Amministrazioni comunali all'Impresa aggiudicataria, come da singoli verbali redatti al momento della consegna dei centri refezionali, oltre a tutti gli interventi tecnologici che l'impresa aggiudicataria apporterà durante tutta la durata del contratto, dovrà essere riconsegnato perfettamente rispondente alle norme vigenti al momento della riconsegna ed in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta dall'utilizzo durante la gestione e resterà di proprietà delle stesse Amministrazioni comunali alla scadenza naturale del contratto d'appalto senza che l'impresa aggiudicataria possa pretendere alcun compenso.

**Art. 16 – Locali, impianti, attrezzature**

L'Impresa dovrà provvedere, anche se non prevista dall'inventario, ad ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di refezione; la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature sarà a totale carico dell'Impresa, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.

Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica.

La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico della Ditta.

Sono oneri a carico della Ditta la conservazione e l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti tecnologici con i loro componenti, le attrezzature ed i mobili ricevuti in consegna; l'Impresa sarà quindi obbligata a restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'Impresa.

Qualora necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'impresa, di intesa con le rispettive Amministrazioni, **dovrà** integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con apparecchi e attrezzature (ivi compresi tavoli e sedie) che dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa e che resteranno, alla conclusione dell'appalto, di proprietà degli Enti.

Per tali integrazioni l'Impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto.

### **TITOLO III – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

#### **Art. 17 – Obblighi a carico dell'impresa aggiudicataria**

L'impresa dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari, alla preparazione giornaliera dei pasti secondo il menù previsto, alla distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli, alla pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali.

L'impresa provvederà nello specifico:

- alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali attrezzati e dichiarati idonei dalle competenti autorità;
- ad affidare la direzione del servizio in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile dotato di qualifica professionale appropriata, di comprovata esperienza negli stessi servizi o analoghi ed affidabilità per svolgere tale funzione; detto responsabile dovrà assicurare il buon andamento del servizio e la collaborazione con gli Enti;
- ad individuare una figura professionale di dietista per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei pasti e delle diete speciali;
- alla pulizia ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, pannelli, con spese a carico dell'Impresa per tutto il materiale necessario;
- a pulire le aree esterne di pertinenza dei terminali mensa;
- ad attivare iniziative idonee per la riduzione nella misura massima possibile dei rifiuti prodotti, nonché per la riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici connessi all'attività di ristorazione scolastica;
- alla rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, conferendo gli stessi negli appositi cassonetti ed esponendoli negli spazi previsti nei giorni fissati per la raccolta, segnalando anche le mancate raccolte al gestore del servizio;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli elettrodomestici e degli arredi in dotazione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni;
- alla fornitura di tutto il materiale a perdere necessario, ivi compresi tovaglie e tovaglioli;
- alla fornitura di ogni ulteriore attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti;
- a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;
- ad areare i locali del refettorio per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- ad igienizzare i tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura;

- a garantire in modo puntuale le attività di disinfestazione dagli insetti e di derattizzazione dei locali, secondo il manuale di autocontrollo dell'Impresa, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e/o a richiesta delle singole Amministrazioni;
- a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'ipotesi del verificarsi di eventi pericolosi per gli addetti e l'utenza; a tal fine, l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga;
- ad elaborare ed a mettere a disposizione dell'Ente appaltante il Piano di Autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;
- alla fornitura di diete temporanee particolari **purchè richieste dal medico pediatra con specifica certificazione**;
  - alla completa fornitura, a richiesta, di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali per allergie o particolari patologie, supportate da certificati medici e menù alternativi per esigenze etnico-religiose;
  - alla eventuale fornitura di cestini da viaggio (pasti freddi) in occasione delle gite scolastiche, secondo le tempistiche necessarie;
  - alla formazione ed all'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione;
  - a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
  - alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone.

#### **Art. 18 – Assicurazioni**

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero ai rispettivi Comuni o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

L'appaltatore si assume in particolare tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, polizza di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con la copertura di € 3.000.000,00 per sinistro, € 1.000.000,00 per persona ed € 1.000.000,00 per danni a cose, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione.

#### **Art. 19 – Personale**

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, viene svolto da personale alle dipendenze dell'impresa. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le norme d'igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'impresa si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio di refezione tutte le norme contenute nel CCNL e nella vigente normativa assistenziale, previdenziale e assicurativa.

È stabilita l'applicazione dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 (Clausola Sociale): la scelta, da parte dell'appaltatore, del personale dedicato da impiegare nel servizio di refezione scolastica,

funzionalmente alla prestazione richiesta, avviene dando precedenza al personale uscente in conformità all'esigenze occupazionali relative alla gestione del servizio oggetto del presente capitolato;

I dipendenti delle precedenti gestioni potranno essere destinati, per esigenze legate all'efficientamento del servizio, a mansioni diverse rispetto a quelle attualmente ricoperte.

La consistenza di personale dovrà rispettare almeno i seguenti parametri:

**A) PER IL COMUNE DI VICOVARO:**

Unità	Qualifica
N° 1 (una)	Cuoca coordinatrice
N° 1 (una)	Aiuto cuoca
N° 1 (una)	Aiuto cuoca
N° 1 (una)	Addetta servizi mensa (Sezione primavera e Scuola dell'Infanzia)
N° 2 (due)	Addette servizi mensa (Scuola Primaria)
N° 1 (uno)	Trasportatore

**B) PER IL COMUNE DI LICENZA:**

Unità	Qualifica
N° 1 (una)	Cuoca
N° 1 (una)	Aiuto cuoca

**C) PER IL COMUNE DI MANDELA:**

Unità	Qualifica
N° 1 (una)	Cuoca
N° 1 (una)	Addetta servizi mensa

Inoltre, la ditta resta garante in qualunque momento dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti sollevando l'amministrazione da qualsiasi responsabilità in proposito. E' richiesta all'impresa la continuità nell'impiego del personale in favore degli utenti. Il comune è sollevato da ogni responsabilità, anche in deroga all'art. 1676 del Codice civile.

**Art. 20 – Sospensione del servizio**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, le rispettive Amministrazioni e/o l'Impresa dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Nel caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, la stessa si impegna a preparare, su richiesta dell'Amministrazione formulata il giorno precedente lo sciopero, cestini (pasti freddi) di pari valore rispetto al pasto.

**Art. 21 – Divieti di cessione e subappalto**

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

E' vietata ogni forma di subappalto del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione appaltante, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50 del 2016.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico dell'Impresa.

Fermo restando che l'Impresa sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione appaltante relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato, potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione appaltante, i seguenti servizi:

- la pulizia straordinaria dei locali;
- la tinteggiatura;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici;
- le attività di disinfestazione da insetti e di derattizzazione dei locali;
- la formazione ed aggiornamento professionale del personale.

## **TITOLO IV – NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO**

**Art. 22– Prenotazione dei pasti**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente rilevato dall'Impresa aggiudicataria di norma entro le ore 9,30 di ogni giorno.

La distribuzione dei pasti dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni dei competenti uffici comunali.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'Impresa sarà avvertita con 48 ore di anticipo e comunque prima possibile; in questi casi nessun indennizzo può essere richiesto all' Ente.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, la stessa dovrà avvertire le rispettive Amministrazioni, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore.

I cestini (pasti freddi) per gite giornaliere dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.

**Art. 23 – Modalità di preparazione dei pasti**

Per la preparazione dei pasti l'Impresa dovrà utilizzare generi alimentari di prima qualità, come indicati nell' Allegato "B" Dettaglio qualità dei prodotti utilizzati.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli articoli che seguono e previsti da normative comunitarie, statali e regionali.

**Art. 24 – Contenitori -Mezzi di trasporto**

Per il trasporto dei pasti:

- a) per il Comune di Vicovaro:



dal centro di cottura della Scuola Primaria (Largo Cesare Battisti), al refettorio della Sezione Primavera (Via Don Angelo Francorsi) e della Scuola dell'Infanzia (Via Garibaldi),

b) per il Comune di Licenza:

dal centro di cottura della Scuola Primaria (Via Giacomo Matteotti, n. 2) al refettorio della Scuola dell'Infanzia (Via Via Giacomo Matteotti, n. 4),

ed in tutti i casi in cui si verifichi la necessità di provvedere al trasporto dei pasti da altro centro di cottura, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti ivi compresi contenitori e automezzi, dovranno essere conformi alle vigenti normative in materia ed alle linee emanate dalla Regione Lazio.

I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori termici diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare.

L'Impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

#### **Art. 25 – Norme legislative**

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di certificazione e identificazione dei prodotti.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

### **TITOLO V – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

#### **Art. 26 – Norme ed obblighi concernenti il personale**

L'Impresa aggiudicataria deve riassumere il personale precedentemente impiegato a qualsiasi titolo e con qualsiasi forma contrattuale dai precedenti gestori, per le attività di refezione, con la stessa tipologia di contratto, fatte salve successive modifiche migliorative.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; in particolare dovrà essere formato sulla corretta porzionatura degli alimenti e munito a tal fine di attrezzature idonee in base alle fasce d'età.

Il personale in servizio dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, forniti dall'Impresa e previsti dalla legislazione vigente.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, delle posizioni contributive con allegate copie dei contratti.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione appaltante il curriculum professionale.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con il personale delle tre Amministrazioni comunali, con il personale scolastico e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con il responsabile designato dalle Amministrazioni stesse al fine del raggiungimento degli obiettivi, sia gestionali, sia educativi.

L'Impresa dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.

#### **Art. 27 – Responsabile del servizio**

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con il funzionario comunale delle rispettive amministrazioni competenti per il controllo dell'andamento del servizio al quali dovrà dare comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

#### **Art. 28 -Applicazione contrattuale**

L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta alla specifica categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

#### **Art. 29 - Condizioni contrattuali per il personale**

L'appaltatore, ancorchè non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e degli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

I suddetti obblighi vincolano l'affidataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'appaltatore, se cooperativa, si obbliga a non applicare ai lavoratori, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, il cosiddetto "salario convenzionale", a prescindere da facoltà altrimenti concesse dalla normativa in materia. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'appaltatore, se Cooperativa Sociale, in nessun caso potrà richiedere agli operatori, quale condizione vincolante per il reincarico o l'incarico ex novo, l'adesione in qualità di socio lavoratore. Tale adesione potrà avvenire su esclusiva scelta volontaria del lavoratore.

L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

#### **Art. 30 - Violazione delle norme in materia di personale**

Per quanto riguarda la tutela dei lavoratori e la regolarità contributiva, l'Amministrazione aggiudicatrice, per mezzo dei propri uffici, potrà richiedere all'appaltatore in qualsiasi momento e,

comunque con cadenza anche mensile, l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del C.C.N.L. di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio per il Comune di VICOVARO e associati, ma anche del personale operante per l'impresa.

Qualora l'appaltatore non risulti in regola con gli obblighi a suo carico senza giustificati motivi, l'Amministrazione aggiudicatrice, per mezzo dei propri uffici, procederà alla risoluzione del contratto.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione aggiudicatrice.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'impresa.

In questo caso, l'Amministrazione aggiudicatrice interdirà la partecipazione dell'impresa a nuove gare ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

### **Art. 31 - Limiti del turn over, assenze e sostituzioni temporanee del personale**

Se non per cause di forza maggiore, non saranno ammessi *turn over* di personale superiori al 50% delle forze presenti; per forza maggiore si intendono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, situazioni quali: dimissioni dall'impresa, modifica di funzione conseguente a sopravvenute giustificazioni di salute, sostituzioni opportune o richieste dal Comune per motivi comportamentali e/o di rendimento, ecc...

In caso di superamento di tale limite senza giustificati motivi sarà facoltà dell'Amministrazione aggiudicatrice procedere alla rescissione del contratto e all'affidamento alla seconda impresa in graduatoria con l'addebito delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione aggiudicatrice.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a mantenere sempre aggiornato l'elenco del personale in servizio.

### **Art. 32 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

I servizi oggetto del presente Appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o interrotti. La ditta appaltatrice si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990, n. 146 e s.m.i. "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché la determinazione di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Sulla base di quanto stabilito dalla sopra citata legge, in caso di proclamazione di sciopero, la ditta aggiudicataria si impegna a garantire il quantitativo del personale necessario per il mantenimento dei servizi ritenuti essenziali.

Le interruzioni 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 dal controllo dell'impresa appaltatrice che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza e dell'applicazione di tutto quanto previsto e prescritto dal presente Capitolato.

### **Art. 33 - Sicurezza**

Sono a carico dell'aggiudicataria gli adempimenti ad essa riconducibili previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. Tali adempimenti dovranno essere oggetto di informazione periodica da inviare allo specifico Settore del Comune.

**L'aggiudicataria dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione appaltante, all'atto dell'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:**

- *nome e qualifica del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;*
- *nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza nominato dai lavoratori;*
- *nomi e qualifiche della squadra di emergenza e pronto soccorso;*

- *dichiarazione da cui risulti che i lavoratori impiegati operano nel rispetto delle norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro e che utilizzano attrezzature e dispositivi di protezione individuale idonei al lavoro;*
- *dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione dei servizi commissionati e appaltati e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli.*

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare un'autocertificazione nella quale si attesta di avere adempiuto a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro propedeutici all'avvio del servizio oggetto dell'appalto e **dovrà fornire all'Amministrazione appaltante i certificati di idoneità alla mansione del personale impiegato, anche per quello straordinariamente utilizzato per le sostituzioni.**

L'ammontare complessivo dei costi per garantire le condizioni di sicurezza e igiene dei lavoratori durante le fasi lavorative, è stabilito in € 1.000,00, secondo quanto sotto specificato:

Descrizione	Quantità	Costo Unitario €/ora	Costo Totale €
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione	12 ore	25,00	300,00
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione in caso di imprevisti	12 ore	25,00	300,00
Adeguamento cartellonistica	20 cartelli	20,00	400,00
<b>TOTALE</b>			<b>1.000,00</b>

## TITOLO VI - ALIMENTI

### **Art. 34 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate

I generi alimentari dovranno avere le caratteristiche indicate nell' Allegato "B" Dettaglio qualità dei prodotti utilizzati.

I prodotti alimentari destinati al servizio, oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili secondo le vigenti normative.

### **Art. 35 – Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Le indicazioni sopra riportate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto.

Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

### **Art. 36 – Menù**

I menù sono articolati in cinque settimane per il menù invernale e cinque settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore dal 1 novembre di ogni anno ed il menù estivo dal 1 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

Il menù giornaliero è quello allegato al presente Capitolato, approvato dalla competente ASL Roma5 – Dipartimento di Prevenzione – Subiaco.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, mancata consegna dei prodotti per cause non imputabili all'aggiudicataria, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione per mezzo dei propri uffici e tempestivamente comunicata in forma scritta.

Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del competente servizio dell'ASL.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

L'appaltante si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni gastronomiche, concordando con la ditta ingredienti e grammature, di intesa con la competente ASL.

Come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del 29.4.2010, emanate dal Ministero della Salute, dovranno essere garantiti:

- a) l'introduzione della frutta come merenda di metà mattina
- b) il "Cestino da viaggio" contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite di istruzione (gite scolastiche giornaliere).

### **Art. 37 – Quantità delle vivande**

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari approvate dalla ASL Roma5 – Dipartimento di Prevenzione – Subiaco

E' consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

### **Art. 38 – Diete speciali**

L'Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato (ove necessario), e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

L'Impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 196 del 2003 e s.m.i. A tal fine, gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica.

**I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno; all'inizio di ogni Anno Scolastico dovrà essere ripresentata la nuova certificazione.**

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Impresa.

**Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.**

Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata. L'Impresa è tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare la certificazione medica.

#### **Art. 39 – Menù alternativi per esigenze etnico - religiose**

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose e vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura.

I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

#### **Art. 40 – Informazione agli utenti del servizio**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad affiggere, all'ingresso delle scuole o in apposita bacheca, il menù settimanale compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Ufficio Pubblica Istruzione dei Comuni di Vicovaro, Licenza e Mandela, motivatamente giustificate.

I pasti devono essere consumati esclusivamente nei refettori.

**E' tassativamente vietato:**

a) **introdurre nei refettori qualsiasi tipo di alimento.**

b) **asportare dai refettori stessi alimenti, anche se ancora sigillati, per essere consumati in classe.**

### **TITOLO VII – IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 41– Organizzazione del lavoro**

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni individuali.

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Tutte le finestre dei locali in cui si preparano e si erogano i pasti dovranno essere munite di protezione anti-insetti in perfetto stato, predisposte a cura e spese dell'Impresa.

#### **Art. 42 -Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e riporli

rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

## TITOLO VIII – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

### **Art. 43 – Manipolazione, cottura, preparazione**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere *standards* elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

### **Art. 44 – Operazioni preliminari**

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le seguenti modalità:

- a) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- b) Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- c) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- d) La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- e) Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- f) Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura
- g) Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo
- h) Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- i) Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom.
- j) I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- k) E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **Art. 45 – Linea refrigerata**

Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: *arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e /o piatti complessi.*

#### **Art. 46 – Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine, aromi naturali vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nelle gastronorm, al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà somministrato al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Gli oli per la cottura dovranno essere conformi alle normative vigenti.

### **TITOLO IX – LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

#### **Art. 47 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione**

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura.

L'appaltatore sarà tenuto a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

L'appaltatore inoltre sarà tenuto a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità.

Le operazioni oggetto del presente titolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

#### **Art. 48 - Divieti**

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole.

Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è obbligatoria un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

### **TITOLO X CONTROLLI**

#### **Art. 49 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione.**

E' facoltà delle singole Amministrazioni, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli - anche presso il centro cottura - per



verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

In particolare le Amministrazioni, attraverso i propri competenti uffici, potranno effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché in ordine alla preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

Le amministrazioni, attraverso i propri competenti uffici faranno pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **Art. 50 – Organismi preposti al controllo**

Le rispettive Amministrazioni si avvarranno dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio oggetto del presente capitolato:

- ▶ Competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- ▶ Personale del Servizio comunale competente;
- ▶ Commissione mensa, laddove istituita;
- ▶ Altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Amministrazione.

#### **Art. 51 – Controlli igienico-sanitari e dietologici**

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dei prescritti titoli autorizzatori sanitari.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso i centri di cottura ed i punti di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. Roma5, territorialmente competente, e dei professionisti eventualmente incaricati con apposito atto dalle singole Amministrazioni. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

Sia l'A.S.L. sia i professionisti incaricati, potranno conseguentemente disporre in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'Impresa sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le singole Amministrazioni si riservano la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti obbligatoriamente e tassativamente, a cura dell'Impresa, secondo quanto indicato dal manuale di autocontrollo della stessa azienda e ogniqualvolta se ne registri la necessità e/o a richiesta delle Amministrazioni.

Per quanto riguarda tali interventi, l'Impresa dovrà impiegare personale specializzato e dovrà essere garantita l'incolumità dei fruitori del servizio e degli addetti alla distribuzione, evitando ogni possibilità di contaminazione dei cibi.

#### **Art. 52 – Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”. I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. Le singole Amministrazioni provvederanno entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e a darne tempestiva comunicazione all’Impresa.

Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della preparazione e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all’Impresa le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolato.

#### **Art. 53 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell’Impresa aggiudicataria**

L’Impresa dovrà dichiarare di applicare le disposizioni vigenti per l’igiene dei prodotti alimentari impiegati avvalendosi dei principi dell’ H.A.C.C.P. e che la sede territoriale di erogazione del servizio di produzione dei pasti rientri nel dominio della Certificazione Sistema Qualità Aziendale.

L’Impresa dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari presenti nel magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l’elenco dei quali dovrà pervenire all’Ufficio comunale competente all’inizio del servizio di ristorazione scolastica ed in seguito ad ogni sua revisione.

#### **Art. 54 – Controlli**

I controlli verranno effettuati dalle Amministrazioni comunali attraverso l’ufficio/settore preposto, che si potrà avvalere di tecnici o ditte specializzate e da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo.

E’ inoltre istituita una Commissione mensa per ogni Comune con le attribuzioni di cui al successivo art. 54, la cui composizione è stabilita nel Regolamento comunale per il Servizio di Refezione Scolastica.

Coloro che eseguono i controlli devono rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina e guanti, forniti dall’impresa aggiudicatrice).

#### **Art. 55 – Attività della Commissione Mensa**

La Commissione, quale organo consultivo, esercita, nell’interesse dell’utenza e di concerto con l’Amministrazione comunale, un’attività di vigilanza, di controllo e di sorveglianza, in conformità alle disposizioni man mano vigenti.

La Commissione ha, in dettaglio, le seguenti funzioni e compiti:

- ▶ un ruolo di collegamento tra l’utenza e l’Amministrazione Comunale, facendosi portavoce delle istanze che pervengono dall’utenza stessa;
- ▶ un ruolo di monitoraggio dell’accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione, del rispetto del Capitolato d’Appalto;
- ▶ un ruolo consultivo per quanto riguarda il menù scolastico e le modalità di erogazione del servizio.

**I compiti da svolgere da parte dei componenti della Commissione sono i seguenti:**

- a) *valutare la pulizia e l’igiene dei locali, degli arredi e delle attrezzature; in particolare la Commissione:*
  - *valuta la pulizia e l’igiene del locale refettorio, dei tavoli, delle sedie e degli arredi presenti nel locale refettorio;*
  - *valuta se gli arredi e le attrezzature presentano rotture o segni di marcato consumo tali da pregiudicare l’incolumità e la salute degli utenti;*

- b) *valutare il servizio di distribuzione dei pasti; in particolare, la Commissione:*
- *valuta che il personale addetto alla distribuzione dei pasti indossi il camice ed il copricapo (che deve raccogliere completamente la capigliatura); indossi apposite calzature e, comunque, che sia rispettato il piano di autocontrollo (HACCP) adottato dalla ditta che gestisce il servizio di ristorazione;*
  - *valuta che il pasto sia servito nel rispetto dell'orario e che la consegna sia completa;*
  - *accerta che il dosaggio (grammatura) delle porzioni sia conforme alle tabelle annesse al menù approvato dall'AUSL;*
- c) *valutare il rispetto per la preparazione delle diete speciali e la conformità dei pasti al menù; in particolare, la Commissione:*
- *valuta che vengano puntualmente e correttamente consegnate le diete speciali;*
  - *valuta la conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù, riscontrando l'eventuale mancata consegna di uno o più pasti;*
- d) *valutare la gradibilità dei pasti; in particolare la Commissione:*
- *chiede al personale addetto alla distribuzione di poter assaggiare il pasto al momento della distribuzione, **dopo che siano stati serviti tutti i bambini.***
- E' vietata l'apertura anticipata dei contenitori per l'effettuazione dell'assaggio.***
- E' vietato rivolgersi ai bambini per chiedere pareri sulla qualità dei cibi.***
- *verifica la quantità degli scarti;*
  - *registra il numero dei bambini che hanno rifiutato totalmente il pasto; quando sia inequivocabilmente accertato che il rifiuto del singolo pasto interessa almeno il 60% dei bambini, si procederà alla sostituzione con alimento di pari caratteristiche nutrizionali;*
  - *valuta che la temperatura sia idonea per quel tipo di alimento e che quest'ultimo risponda alle caratteristiche previste nel capitolato;*

Per poter svolgere detti compiti, **i componenti della Commissione possono accedere:**

**a)** *ai locali di consumo dei pasti (refettori), sempre muniti di camice monouso di colore chiaro, messi a disposizione della Ditta appaltatrice;*

**b)** *solo se accompagnati da un addetto mensa e previa comunicazione al Responsabile del Servizio Socio-Culturale del Comune, al centro cottura/cucine e alle dispense e locali annessi, senza intralciare lo svolgimento di fasi a rischio igienico-sanitario. Durante il sopralluogo sono messi a disposizione della Commissione, camici e copricapo monouso;*

**c)** *durante i sopralluoghi non deve essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto: per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta i componenti della Commissione si devono rivolgere al Responsabile del Centro cottura e/o del Refettorio o a chi ne svolge le funzioni.*

*La Commissione, essendo un organo consultivo e non esecutivo, **non può in alcun modo**, richiamare il personale in servizio o modificare in modo autonomo il menù scolastico in vigore.*

*I componenti della Commissione non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nei locali cucina.*

*Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; **i componenti della Commissione non devono, pertanto, toccare né alimenti pronti per il consumo, né alimenti crudi, utensili, attrezzature e stoviglie se non quelle appositamente messe a loro disposizione.***

***L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, è effettuato in aree apposite ed a mezzo di stoviglie che sono messe a disposizione dal gestore del servizio di ristorazione.***

*Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa deve compilare una scheda di valutazione da trasmettere all'amministrazione comunale attraverso il Responsabile del Servizio comunale il quale informerà gli altri componenti.*

Durante le visite di controllo i componenti della Commissione devono attenersi ai regolamenti igienico-sanitari vigenti e si devono astenere dall'accedere ai locali mensa (cucina, dispensa, refettorio, ecc...) in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

## **TITOLO XI – PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 56 – Penalità**

Salvo i casi che possono dare luogo alla risoluzione del contratto, in caso di mancata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela della corretta esecuzione del servizio.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione, a cui l'Impresa si riserverà di dare riscontro con documentate controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della stessa, salvo termini diversi stabiliti dalla normativa vigente.

L'Amministrazione procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa.

Nei casi di documentata mancata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali, le specifiche inadempienze o negligenze saranno sanzionate, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, attraverso l'applicazione delle seguenti penalità ( EURO):

STANDARD MERCEOLOGICI	Mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche	<b>400,00</b>
	Etichettatura non conforme alla vigente normativa	<b>400,00</b>
	Etichettatura mancante	<b>400,00</b>
	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	<b>1.500,00</b>
QUANTITA'	Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione	<b>300,00</b>
	Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	<b>300,00</b>
RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI	Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	<b>300,00</b>
	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati	<b>300,00</b>
PARAMETRI IGIENICO -SANITARI	Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale	<b>300,00</b>
	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	<b>300,00</b>
	Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	<b>300,00</b>
	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione	<b>500,00</b>
	Promiscuità di merci nelle celle frigorifere	<b>300,00</b>
	Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione	<b>300,00</b>

	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione	300,00
	Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti	300,00
	Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti	300,00
	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione	300,00
	Mancato o non corretto prelievo del pasto test	300,00
	Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento	300,00
	Attrezzature non conformi o non sostituite	1.000,00
TEMPISTICA	Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto	300,00
PERSONALE	Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO V, relativi al personale	300,00
	Errata somministrazione di diete speciali	500,00

Dopo la comminazione di tre sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fatto salvo l'integrale risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

#### **Art. 57 – Risoluzione del contratto**

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere di diritto il contratto, ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio a spese dell'Impresa, qualora la stessa non adempia agli obblighi contrattuali assunti con la perizia e la diligenza richiesta ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari ovvero, ancora, qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune ovvero vi sia stato grave inadempimento della ditta stessa nell'espletamento del servizio.

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80, del D. Lgs. n. 50/2016
- b) sospensione o mancata esecuzione non motivata della fornitura affidata
- c) subappalto del servizio
- d) reiterata violazione degli orari concordati del servizio
- e) fallimento dell'impresa
- f) cessione del contratto
- g) qualora l'impresa si renda colpevole di frode o di grave negligenza nell'espletamento del servizio
- h) in caso di inosservanza grave, segnalata dall'ASL competente, delle norme igienico-sanitarie
- i) in caso di gravi intossicazioni alimentari
- j) per l'utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto
- k) per l'inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- l) non ottemperanza degli obblighi relativi al pagamento di imposte e/o contributi previdenziali
- m) violazione ripetuta delle norme in materia di sicurezza e prevenzione

n) errata somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente

o) per ogni altra inadempienza o fatto rilevante ai sensi degli artt. 1453 e 1455 del codice civile.

Nei casi di cui sopra, il contratto, a seguito della relativa comunicazione con P.E.C. o con raccomandata A/R, si risolve con effetto immediato e l'Amministrazione, dopo aver incamerato la garanzia definitiva, si riserva di richiedere il risarcimento dei danni subiti, inclusa ogni spesa aggiuntiva che l'Amministrazione dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

L'affidamento dell'appalto può essere revocato, oltre che per sopravvenute modifiche alla normativa di settore, per rilevanti motivi di pubblico interesse o per gravi motivi di ordine pubblico.

## **TITOLO XII – DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 58 – Controversie**

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione e l'Impresa, così durante lo svolgimento del servizio come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, saranno di competenza del Foro di Roma – TAR Lazio.

### **Art. 59 – Domicilio**

A tutti gli effetti del presente capitolato, l'Impresa dovrà eleggere un domicilio presso il quale l'Amministrazione effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

### **Art. 60 - Privacy**

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato all'espletamento della procedura di gara ed alla stipula e gestione del contratto di appalto ed avverrà, presso l'Amministrazione, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Le parti eseguono i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione del contratto, in ottemperanza agli obblighi di legge, sulla base dei principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

### **Art. 61 – Richiamo alla legge ed altre norme**

Il presente appalto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa vigente in materia.

L'Impresa è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto 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.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alla norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

### **Art. 62 – D.U.V.R.I.**

Il DUVRI è un documento tecnico redatto contestualmente al Capitolato d'Appalto per essere successivamente allegato al Contratto.

La compilazione, la sottoscrizione e l'aggiornamento sono adempimenti a carico soltanto dell'aggiudicatario.

**Allegati:**

- “A” - Elenco delle cucine e refettori con planimetrie
- “B” - Dettaglio qualità dei prodotti utilizzati
- “C” - Diete speciali
- “D” - Tabella Grammature
- “E” - Menù Estivo Sezione Primavera e Scuola dell’Infanzia (comprese classi primaria a tempo pieno)
- “F” - Menù Invernale Sezione Primavera e Scuola dell’Infanzia (comprese classi primaria a tempo pieno)
- “G” - Menù Estivo Scuola Primaria
- “H” - Menù Invernale Scuola Primaria
- “I” - Tabella del personale attualmente in servizio
- “L” - Schema Patto di Integrità
- “M” – Progettazione del Servizio

\*\*\*\*\*