



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITTENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE  
CIG: 81482948EB

**CAPITOLATO SPECIALE**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

**Articolo 1**

**Indicazioni generali – Oggetto**

Il presente capitolato attiene ai criteri ambientali minimi per il servizio di refezione scolastica e viene definito nel rispetto della sostenibilità ambientale, di cui all'art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii. "Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale", i cui criteri sono stabiliti con decreto ministeriale del 25 luglio 2011(Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21 settembre 2011) e nel rispetto dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura.

Le principali norme ambientali di riferimento sono riportate nell'allegato 1 del decreto avente ad oggetto "Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione".

Tale documento è parte integrante del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione e comprende i criteri ambientali minimi con le fasi riferite, sia al servizio di ristorazione, che alla fornitura delle derrate alimentari:

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

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo di arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso un sistema di gestione ambientale.

Sono previste "specifiche tecniche di base":

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

Sono inoltre previste le “specifiche tecniche premianti”, che tengono conto di una ulteriore influenza sugli impatti ambientali:

- destinazione del cibo non somministrato (impegno a recuperare il cibo non somministrato destinandolo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge n. 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale”);
- riduzione del rumore (impegno a predisporre e a mantenere dispositivi che riducano il rumore percepito nei centricottura e nei refettori).

La gara ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, attraverso la produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti, a beneficio degli alunni della scuola dell’infanzia e della scuola primaria e per gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in multirazioni di pasti caldi, preparati presso i due centri cottura, di proprietà della stazione appaltante, e da qui trasportati in legame fresco-caldo, ai refettori scolastici, ove si provvederà allo sporzionamento e alla somministrazione.

L'Impresa Aggiudicataria (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà essere dotata della struttura organizzativa in grado di produrre, per il Comune di Guidonia Montecelio, circa n. **2.700 pasti giornalieri**, così come di idonei mezzi di trasporto per la distribuzione ai refettori scolastici, in modo tale che la distribuzione dei pasti caldi sia garantita nei luoghi e tempi previsti dai successivi artt. 9 e 39.

L'Amministrazione Comunale (più avanti indicata A.C.) si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazione sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei refettori scolastici indicati, con preavviso scritto di almeno settegiorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario del medesimo pasto.

Il servizio riguarderà i seguenti plessi scolastici:

Istituto comprensivo	plesso	grado	località
G. GARIBALDI	Via Todini	infanzia primaria	SETTEVILLE
G. GARIBALDI	Via Appiano	primaria	MARCO SIMONE
DON L. MILANI	Via Marco Aurelio	primaria	GUIDONIA
DON L. MILANI	Via Colleferro	infanzia	GUIDONIA
G. MONTELUCCI	Via Rosata	Infanzia primaria	COLLEFIORITO
G. MONTELUCCI	Via Albuccione	Infanzia primaria	ALBUCCIONE
LEONARDO DA VINCI	Via G. Douhet	primaria	GUIDONIA
LEONARDO DA VINCI	Via G. Douhet	Infanzia primaria	GUIDONIA
LEONARDO DA VINCI	Via G. Verdi	infanzia	GUIDONIA
EDUARDO DE FILIPPO	Via Monte Bianco	primaria	COLLEVERDE
EDUARDO DE FILIPPO	Via Gran Paradiso	infanzia	COLLEVERDE
EDUARDO DE FILIPPO	Via Lamarmora	infanzia primaria	VILLANOVA
EDUARDO DE FILIPPO	Via Q. Sella	primaria	VILLANOVA

ALBERTO MANZI	Via Palermo	infanzia primaria	VILLALBA
ALBERTO MANZI	Via Rieti	primaria	VILLALBA
GIOVANNI XXIII	via Colle Mitriano	infanzia primaria	LA BOTTE
GIOVANNI XXIII	via Mazzini	primaria	VILLANOVA
MONTECELIO	Via T. Sperandio	infanzia	MONTECELIO
MONTECELIO elementare I e 2 piano	Via Nuova	primaria	MONTECELIO

## Articolo 2

### Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie

Presso i refettori scolastici, l'I.A. provvede alla porzionatura ed alla somministrazione dei pasti, alla fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri, aventi i requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti, biodegradabile e compostabile (D.M. 28/10/1994 n. 735 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21 marzo 1973 - Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE. – normativa UNI EN 13432:2002). Provvede, altresì, al riassetto delle sale mensa, anche tra i diversi turni, ove previsto, comprensivo degli spazi utilizzati dai fruitori del pasto domestico, nonché alla pulizia dei tavoli, delle sedie, dei pavimenti dei locali mensa, anche se utilizzati da fruitori del pasto domestico.

L'iscrizione al servizio mensa, da effettuare annualmente a cura del genitore, con la compilazione dell'istanza on line indirizzata alla A.C., è condizione necessaria per l'accesso al servizio. La lista degli aventi diritto sarà comunicata all'I.A. all'inizio dell'anno scolastico di riferimento.

L'I.A. dovrà effettuare la prenotazione giornaliera *on line* dei pasti, con proprio personale, mediante connessione tra la banca dati del sistema adottato dalla A.C. (software gestionale web based e-civis), con i registri elettronici in uso presso i singoli Istituti comprensivi. Tale connessione dovrà essere realizzata totalmente a cura e spese della I.A., anche per eventuali dispositivi o esigenze di aggiornamento/manutenzione. La documentazione relativa dovrà essere trasmessa all'Ente, per i controlli mensili delle fatture, con comunicazione giornaliera del numero dei pasti somministrati.

Saranno a carico dell'I.A. :

- i costi relativi alla formazione del personale per l'utilizzo del software gestionale;
- i costi per gli invii a cadenza quindicinale degli SMS informativi o di sollecito agli utenti;
- i costi per eventuali dispositivi per la connessione tra i sistemi operativi e gestionali.

Il software adottato consenta la gestione anagrafica degli iscritti al servizio, la registrazione dei pasti prenotati e la contabilizzazione dei costi a carico degli utenti.

Il sistema messo a disposizione all'appaltatore gestirà tramite accesso a web server l'anagrafe dei consumatori, la prenotazione dei pasti, la produzione delle rette con addebito alle famiglie (le quali saranno tenute a corrispondere la tariffa a beneficio della A.C. in forma prepagata), e possiede le seguenti caratteristiche:

- a) gestione e aggiornamento anagrafica, contenente tutte le informazioni (compreso il valore dell'ISEE) relative ai consumatori e al loro nucleo familiare;
- b) distinzione dei consumatori per tariffa applicata, per classe e per tipologia (alunni e adulti);
- c) distinzione delle diete speciali riconosciute;
- d) gestione e definizione delle tariffe, anche in base alla capacità economica attualmente individuata tramite ISEE, secondo quanto previsto dalla delibera annuale sui servizi a domanda individuale assunta dalla Giunta comunale;
- e) pagina web genitori, per l'accesso diretto da parte delle famiglie alle informazioni relative ai pasti consumati, allo stato dei pagamenti e al servizio;

- f) produzione di informativa trimestrale via mail alle famiglie con dettaglio pasti consumati, costi unitari e costi totali, riportante lo statopregresso dei pagamenti (regolari o mancanti);
  - g) produzione periodica di solleciti di pagamento alle famiglie in situazione di insolvenza, riportanti il totale del debito pregresso aggiornato all'ultima mensilità;
  - h) modalità di iscrizione on line al servizio di ristorazione;
  - i) gestione del gruppo utenti abilitati all'accesso al servizio con funzioni diversificate di lettura, scrittura, cancellazione ed esecuzione.
- L'appaltatore deve garantire la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

### **Articolo 3**

#### **Dimensione dell'utenza**

La dimensione complessiva dell'utenza è di circa **486.000** pasti per anno (2700 pasti / die x 180giorni di servizio - dato riferito all'anno scolastico 2019/2020), distribuiti negli attuali 19 refettori scolastici, dato estrapolato dal calendario minimo scolastico, che prevede l'erogazione del servizio per circa 180 giorni all'anno. Il numero dei pasti annui è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero di pasti, neppure nel caso in cui la predetta consistenza numerica risultasse occasionalmente azzerata.

Si evidenzia che negli ultimi due anni scolastici il numero dei pasti somministrati è stato di circa 3.650 per l'a.s. 2017/2018 e di circa 2.300 per l'a.s. 2018/2019; la diminuzione è stata determinata dal consumo – di parte dell'utenza – del c.d. "pasto domestico".

### **Articolo 4**

#### **Sopralluogo**

Le ditte partecipanti devono effettuare un sopralluogo, presso i centri cottura e presso tutti i refettori scolastici, al fine di constatare la consistenza del servizio e di predisporre le modalità per l'esecuzione ottimale dello stesso.

Il sopralluogo per presa visione dei luoghi in cui dovranno essere svolti i servizi in appalto è obbligatorio.

L'obbligo di sopralluogo concerne un'attività strumentale, che la Stazione Appaltante, data la peculiarità del servizio, in relazione alle caratteristiche ed alla dislocazione dei refettori, ritiene necessaria a consentire ai concorrenti di formulare un'offerta tecnica ed economica che tenga conto di tutte le caratteristiche della prestazione da effettuare, a garanzia della serietà, attendibilità e consapevolezza dell'offerta stessa.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da un legale rappresentante della ditta o da persona con espressa delega scritta, munita del documento di identità valido (del delegante e del delegato). Ogni soggetto che effettua il sopralluogo può esperire tale adempimento per un solo concorrente.

In caso di mancato sopralluogo, lo stesso non potrà essere addotto come motivo di recriminazioni per eventuali inadempimenti dovuti alla mancanza di conoscenza dei luoghi.

Il sopralluogo dovrà essere concordato con l'Ufficio Diritto allo Studio, attraverso mail (indirizzo: [pubblicaistruzione@guidonia.org](mailto:pubblicaistruzione@guidonia.org)), il quale – relazionandosi con gli Istituti Comprensivi e l'attuale gestore organizzerà il suo calendario, in modo da evitare la compresenza di più ditte durante le visite, al fine di garantire la segretezza delle offerte.

Le modalità di svolgimento del sopralluogo sono indicate nel disciplinare di gara.

### **Articolo 5**

#### **Durata dell'appalto**

Il presente appalto avrà la durata triennale, a decorrere dall'inizio dell'esecuzione del contratto.

Alla scadenza, il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta, fatta salva l'ipotesi che l'Amministrazione comunale, entro 90 giorni dalla data del termine del rapporto stesso, comunichi all'affidatario la volontà di procedere al rinnovo di cui al periodo successivo (altri due anni). Pertanto, laddove perdurino le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto, sempre che il servizio

sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente per l'Amministrazione comunale, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto e previa verifica delle compatibilità di bilancio, l'Amministrazione stessa si riserva la facoltà di rinnovare, alle medesime condizioni offerte in sede di gara dall'aggiudicatario, l'affidamento del servizio per due ulteriori anni. L'affidatario si obbliga, fin d'ora, con la partecipazione al procedimento di gara, ad accettare l'esercizio di detta opzione.

E' salva in ogni caso, l'insindacabile facoltà dell'A.C. di risolvere in qualsiasi momento il contratto, previo avviso di 30 giorni, a mezzo raccomandata A.R., ovvero a mezzo di posta elettronica certificata, nei casi previsti dal successivo art. 84.

Nessuna indennità o rimborsi sono dovuti, per qualsiasi titolo, a causa della disdetta. Il corrispettivo s'intende immodificabile e non soggetto ad adeguamento per il primo anno, per i successivi anni è consentito esclusivamente l'adeguamento al costo della vita, secondo quanto previsto dall'art. 8.

#### **Articolo 6 Proroga**

Prima della scadenza del relativo contratto, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, l'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario (art.106, comma 11, D.Lgs.50/2016).

L'Amministrazione, ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016, pertanto, si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto fino alla data di chiusura dell'anno scolastico immediatamente successivo all'ultimo anno di durata contrattuale e agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto di appalto.

#### **Articolo 7 Rinnovi contrattuali**

L'appalto, come stabilito nel precedente art. 5, potrà essere rinnovato per **ulteriori 2 (due) anni** dalla data di scadenza, in relazione al dettato dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs.50/2016 e s.m.i., previa verifica circa la qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali, nel rispetto dell'interesse pubblico.

Per la eventuale stipulazione di contratto di servizio successivo, le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i novanta giorni precedenti alla data di scadenza del contratto vigente.

#### **Articolo 8 Importo dell'appalto**

Il prezzo a base della gara per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, IVA esclusa, è stabilito in € **4,87**(€ quattro/87), di cui €**0,02**(€ zero/02) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati, dall'A.C., tutti i servizi, le prestazioni, le manutenzioni e le spese inerenti il presente capitolato.

**Importo netto triennale posto a base d'asta: €7.100.460,00(2.700 pasti/giorno x €4,87 x giorni 180 x anni 3).**

**Importo netto comprensivo di eventuale rinnovo biennale: €11.834.100,00(2.700 pasti/giorno x €4,87 x giorni 180 x anni 5).**

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo per singolo pasto, I.V.A. esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'I.A. dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'I.A. proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere, qualora risulti aggiudicataria del servizio. In ogni caso l'operatore dovrà distinguere ed indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95, comma 10, del D.lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii.).

L'I.A. verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri di cui al bando di gara, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.

Il prezzo unitario per pasto potrà esser rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno dall'avvio del servizio, in relazione all'indice dei prezzi di consumo e costi standard (art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii).

Restano ferme le disposizioni di cui all'art. 1, comma 115, della legge n. 208/2015 (Legge di stabilità 2016) che prevede che, in caso di variazioni dei prezzi, in aumento o in diminuzione, superiori al 10% l' I.A. e l' A.C. hanno facoltà di chiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo.

**L'importo posto a base d'asta è pari ad € 4,87 (iva esclusa) per singolo pasto, compresi oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso d'asta.**

Il corrispettivo effettivo dovuto dall'aggiudicatario, per ogni singolo pasto, verrà determinato in sede di gara e verrà corrisposto dal Comune, il quale, invece, incamererà le quote contributive dovute dall'utenza, secondo i tempi e le modalità stabilite con gli specifici provvedimenti comunali.

In sede di gara saranno ammesse offerte in ribasso rispetto al prezzo base sopra fissato ed indicato.

Il corrispettivo da riconoscere all'aggiudicatario e da indicare in contratto sarà determinato operando sul prezzo a base di gara il ribasso offerto dall'aggiudicatario.

**Si precisa in ogni caso che il numero dei pasti subirà variazioni in funzione dell'eventuale decisione degli utenti di ricorrere al pasto domestico, senza che ciò possa determinare in nessun caso una revisione del corrispettivo o una richiesta di risarcimento, indennizzo, danno o maggior onere da parte dell'affidatario.**

## **Articolo 9**

### **Giorni e orari di erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì compreso, negli orari e turni di affluenza che saranno indicati dall'Amministrazione all'inizio di ciascun anno scolastico, secondo le indicazioni fornite dai singoli Istituti comprensivi.

Gli orari di erogazione del servizio, nell'anno scolastico in corso, sono riportati nella tabella contenuta nell'allegato 1.

## **Articolo 10**

### **Inizio del servizio per le diverse utenze**

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C., su indicazione delle dirigenze scolastiche.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

## **Articolo 11**

### **Interruzione del servizio**

La gestione del servizio di refezione scolastica non può essere sospesa, interrotta o abbandonata per alcun motivo, senza la formale ed espressa autorizzazione dell'A.C.. In caso di sciopero del personale o di disguidi nel funzionamento del servizio, le famiglie dei bambini utenti dovranno preventivamente essere informate nel rispetto della Legge n. 146/1990 e successive modifiche ed integrazioni e dalle norme di garanzia dei servizi pubblici essenziali previste dal C.C.N.L di categoria del Soggetto gestore.

L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a:

- fornire un cestino freddo, nel caso tale condizione perduri per un periodo non superiore a due giorni;
- fornire il servizio utilizzando eventualmente anche un altro centro di cottura autorizzato, qualora i fatti interruttivi della fornitura insistano per un periodo superiore a due giorni.

L'Amministrazione deve essere resa prontamente edotta di qualsiasi situazione di anomalia.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere temporaneamente il servizio, nei casi di tutela dell'igiene pubblica e della pubblica incolumità, anche senza preavviso, senza che ciò possa comportare applicazione, da parte dell'I.A. di addebiti.

#### **Articolo 12 Centricottura**

L'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'impresa, in comodato gratuito e per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, i locali del centro comunale di produzione pasti di via Todini, località Setteville di Guidonia Montecelio e i locali della cucina sita all'interno della scuola di Collefiorito di via Rosata (via delle Ginestre). L'impresa si obbliga per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

La Stazione appaltante si riserva di consentire all'appaltatore la gestione in couso dei centri cottura comunali, per l'utilizzo degli stessi per utenti diversi da quelli oggetto del presente servizio appaltato e fermo il rispetto dei vincoli contrattuali. In caso di attivazione del predetto couso, l'appaltatore sarà tenuto a versare alla Stazione appaltante una royalty bimestrale pari al 20% del volume d'affari conseguito dall'appaltatore grazie al couso medesimo.

#### **Articolo 13 Alimentazione delle attrezzature**

L'I.A., per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Sono a carico della I.A. i costi relativi alle utenze del Centro Cottura di Via Carlo Todini e della cucina di Collefiorito. L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

#### **Articolo 14 Verifica periodica degli impianti, dei locali e degli immobili**

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica degli impianti e dell'immobile, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro, decorsi i quali, in caso di inottemperanza, si procederà alla risoluzione del contratto.

#### **Articolo 15 Consegna dell'immobile, delle attrezzature degli arredi e impianti**

Prima dell'inizio del servizio verrà redatto apposito inventario relativo alle attrezzature, impianti e arredi presenti nei centri di produzione pasti e nei locali adibiti al servizio refezione nelle diverse sedi scolastiche dove l'Impresa provvederà anche al servizio di distribuzione e somministrazione del pasto. Tale inventario farà parte integrante del verbale, che verrà sottoscritto dalle parti al momento della consegna degli immobili, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi del Centro di produzione pasti di Setteville, della cucina di Collefiorito e dei locali scolastici adibiti a servizio refezione, dove l'Impresa avrà provveduto anche al servizio di distribuzione e di somministrazione del pasto, in numero almeno pari a quelli risultanti dall'inventario e dal verbale di cui al precedente comma.

Al termine del contratto, tutto ciò che sarà stato acquistato dall'Impresa nel corso del contratto stesso, rimarrà di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Gli immobili, le attrezzature, gli impianti e gli arredi dovranno essere riconsegnati in perfette condizioni e in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. L'immobile, le attrezzature, gli impianti e gli arredi dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia. Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni inventariati dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati all'Impresa. Qualora si verificasse la mancanza di alcuni beni inventariati, questi saranno addebitati all'Impresa, fatto salvo il risarcimento del danno e l'azione penale.

## **Articolo 16**

### **Licenze e autorizzazioni**

L'I.A. deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni e nulla osta, rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, secondo le normative vigenti.

L'I.A. deve, altresì, attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti da leggi e decreti, relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. dovrà rimettere, a semplice richiesta dell'A.C., copia delle autorizzazioni preventive, delle certificazioni sanitarie e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio.

## **Articolo 17**

### **Accessi ai locali adibiti a centro cottura, refettori e mezzi di trasporto**

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C., in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio, sia ai locali adibiti a centro cottura e a refettori, che ai mezzi di trasporto, dei quali ultimi dovrà fornire, con le cadenze richieste dal direttore dell'esecuzione del contratto, i dati tecnici.

## **Articolo 18**

### **Assicurazioni e garanzie**

L'I.A. sarà la sola ed unica responsabile, per qualsiasi danno, derivante dall'espletamento del servizio, o da cause ad esso connesse. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A copertura di tali rischi, l'I.A. si impegna a stipulare polizza assicurativa RCT per rischi inerenti l'attività di produzione/distribuzione/somministrazione pasti, con un massimale non inferiore ad €10.000.000,00 per sinistro, ad €10.000.000,00 per persona danneggiata, ad €10.000.000,00 per danni a cose (anche furto e incendio), nella quale venga indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o quant'altro dovesse accadere agli utenti ed al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo aggiudicato.

L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione, per infortuni o danni, arrecati a terzi in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da avvelenamenti e tossinfezioni, conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, forniti dalla stessa ed ogni danno direttamente od indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'I.A. qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a furto, incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi, compresi tutti i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A. ed esecuzione dei lavori previsti.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo del servizio.

A tale riguardo, dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a € 10.000.000,00. In caso di RTI la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

La mancata presentazione della polizza, necessaria per la stipulazione del contratto, comporterà la revoca dell'aggiudicazione.

## **Articolo 19**

### **Spese inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione, sono interamente a carico dell'I.A.; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

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

In particolare, sono a carico dell'I.A. i costi, imposte o tasse per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, nonché quelli derivanti dal compostaggio, così come le spese, imposte o tasse inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione, sia ordinaria che straordinaria delle attrezzature, nonché ordinaria degli impianti dei centri cottura e dei refettori, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta, come specificato nel successivo articolo. Sarà valutato come criterio premiante la realizzazione di interventi di manutenzione straordinaria dei centri cottura e dei refettori, da parte dell'I.A..

Sono altresì a totale carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme, anche se queste dovessero variare nel periodo di durata contrattuale. In questo caso l'I.A. dovrà darne comunicazione all'A.C..

Sono a carico dell'I.A. i costi delle utenze (acqua, energia elettrica e gas) del centro cottura di Setteville e del centro cottura di Collefiorito; pertanto, tali utenze, con oneri e spese a carico dell'IA, dovranno essere immediatamente volturate a nome dell'I.A. stessa. Sono a carico dell'I.A. le spese relative alle tasse sui rifiuti, sia dei refettori, sia dei centri cottura.

## **Articolo 20**

### **Manutenzione ordinaria e straordinaria**

L'affidatario dovrà provvedere, a proprie spese, alla manutenzione ordinaria degli immobili, nella quale rientrano le seguenti operazioni:

- riparazione di parti di intonaci interni (dei centri cottura e dei refettori) ed esterni (del centro cottura di Setteville) e conseguente tinteggiatura, riparazione di rivestimenti e pavimenti interni (dei centri cottura e dei refettori);
- sostituzione di vetri e riparazione di parti accessorie di infissi e serramenti interni; riparazione o sostituzione di tutti gli arredi e macchinari dati in uso;
- riparazione o sostituzione del materiale necessario per lo svolgimento del servizio, compresa la sostituzione e/o integrazione in corso di appalto con nuove attrezzature; riparazione o sostituzione di sanitari e relative rubinetterie;
- riparazione o sostituzione di tutti gli impianti e di tutte le apparecchiature elettriche installate; sostituzione di lampade, interruttori, punti presa, apparecchi di illuminazione;
- manutenzione aree esterne del centro cottura di Setteville, compreso il taglio del prato, verniciatura di parti in ferro scrostate, ripristino della recinzione.

La Stazione Appaltante si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture e delle attrezzature.

Restano a carico del Comune tutti gli interventi di straordinaria manutenzione degli stabili e delle parti accessorie, sempre che tali interventi di straordinaria manutenzione non siano resi necessari da mancata o imperfetta esecuzione della manutenzione ordinaria. Sarà, comunque, valutato come criterio premiante la

realizzazione di manutenzione straordinaria dei centri cottura e dei refettori scolastici da parte dell'I.A.. Alla scadenza del contratto, l'affidatario si obbliga a riconsegnare al Comune i locali ed i macchinari perfettamente funzionanti, tenuto comunque conto dell'usura, dovuta al loro ordinario utilizzo durante la gestione.

L'Affidatario è ritenuto responsabile per i danni arrecati alle strutture ed ai macchinari, dovuti ad imperizia, negligenza o incuria.

Eventuali migliorie e/o aggiunte apportate dall'Affidatario rimarranno di proprietà del Comune, a meno che lo stesso non le ritenga non convenienti e/o inutilizzabili, in tal caso, l'Affidatario è tenuto, a proprie spese, ad asportarle al momento della cessazione del contratto.

Gli interventi di manutenzione devono essere preventivamente concordati con l'Ufficio tecnico comunale e preceduti, se dovuto, dalla presentazione di pratica edilizia ai sensi dell' art. 6 del DPR n. 380/2001, eseguiti da ditta autorizzata ed effettuati sotto la supervisione dell'Ufficio tecnico comunale.

Le planimetrie dei refettori e dei centri cottura sono allegate al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

### **Art. 21**

#### **Rispetto del d.lgs 81/2008 e s.m.i. in materia di sicurezza**

L'affidatario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. Per quanto riguarda l'emergenza antincendio (ove ne ricorrano gli obblighi di osservanza) l'impresa è tenuta a presentare alla stazione appaltante:

- nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione e del medico competente;
- dichiarazione di essere in possesso del documento di valutazione dei rischi;
- l'elenco dei lavoratori designati per la gestione dell'emergenza antincendio e l'indicazione del suo Responsabile e di eventuali delegati.

Gli addetti dovranno essere in possesso dell'attestato di idoneità come previsto dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i., che documenta la loro formazione secondo quanto indicato al D.M. 10 marzo 1998.

Si dovranno altresì rispettare le norme del predetto D.M 10 marzo 1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro".

L'affidatario dovrà garantire al proprio personale le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.

Dovrà comunicare alla stazione appaltante, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 17 del D.lgs.81/2008 e s.m.i., al fine di coordinare le misure di prevenzione e protezione dai rischi.

In accordo a quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i., ai lavoratori dell'impresa sono applicate le stesse norme di tutela previste in materia di pronto soccorso aziendale (ex art. 388/03) per i lavoratori dipendenti della stazione appaltante.

L'Amministrazione si impegna a comunicare all'affidatario gli eventuali pericoli derivanti dai luoghi sedi di servizio, sempreché essi siano espressamente segnalati dai Dirigenti scolastici, oltre a fornire comunicazioni successive a modifiche che dovessero sopraggiungere, sempre su indicazione della dirigenza scolastica.

L'affidatario dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante un elenco nominativo del personale che verrà adibito per l'espletamento dei servizi oggetto di appalto con l'indicazione per ciascun addetto, della qualifica professionale e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto. Per ogni nominativo dovranno essere indicati gli estremi dei documenti di lavoro e assicurativi. L'affidatario si impegna a mantenere aggiornato tale elenco, trasmettendone le eventuali variazioni alla stazione appaltante.

Il personale dovrà essere provvisto di targhetta di riconoscimento a norma della circolare del Ministero della Sanità Prot. 100/SCPS/3.15697 del 31 ottobre 1991 ed in base alle normative di tutela della salute nei luoghi di lavoro, identificativo della ditta, della persona e della mansione svolta.

L'I.A. dovrà mettere in atto, entro trenta giorni dall'inizio del servizio, tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate

nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.A. è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

## Articolo 22

### Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti (Allegato n. 5). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e nelle tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) ed ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.1) si richiede l'acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale nel rispetto delle fasi e delle modalità ivi previste.

Si riportano le principali caratteristiche:

1. **Produzione di alimenti e bevande: frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, olio extravergine di oliva** devono provenire:
  - 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 0 o 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
2. La **carne** deve provenire:
  - 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 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
3. Il **pesce** somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica o geneticamente modificati (OGM), nonché di alimenti contenenti conservanti ed additivi chimici, o di alimenti in prossimità di scadenza.

Il sistema di acquisizione dei prodotti e dei fornitori, secondo i CAM, deve operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 e quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazioni riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'I.A. deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nei propri centri cottura ed a disposizione dell'A.C.

Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

In accordo al PANGPP, ed alle specifiche tecniche premianti (Cfr. PANGPP punto 5.4.1) sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l'inserimento di **prodotti del mercato equo-solidale**.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la I.A. potrà proporre in sede di offerta tecnica, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti BIO (purché di provenienza nazionale), DOP, IGP.

### **Articolo 23**

#### **Garanzie di qualità**

L'I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche (Allegato n. 4), così come specificato nel precedente articolo.

Si specifica che le derrate alimentari devono essere prodotte in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo tutta la catena di fornitura ("standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

In sede di stipulazione del contratto verrà resa dalla I.A. una dichiarazione di conformità a detti standard minimi secondo lo schema di cui all'Allegato n. 6.

### **Articolo 24**

#### **Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Gli imballaggi devono essere integri ed asciutti, senza segni di deterioramento. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

### **Articolo 25**

#### **Menù per tutte le utenze**

I menù sono articolati in settimane e suddivisi in menù invernale e menù estivo.

Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1° aprile fino alla fine dell'anno scolastico. Il menù invernale sarà erogato dal 1° novembre al 31 marzo.

Nell'Allegato n. 2 sono riportati gli attuali menù.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4) e tabelle dietetiche (Allegato n. 3).

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù dovranno essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4).

Si intende che tali menù sono indicativi e potranno essere variati in corso d'opera, in caso di piatti che risultassero poco accettati dalla gran parte dell'utenza, introducendo modifiche con prodotti dello stesso livello qualitativo e quantitativo, senza aumento di spesa del servizio, previa autorizzazione da parte del competente servizio ASL e previa comunicazione all'A.C..

Il menù deve essere affisso, a cura della I.A., nei refettori.

I menù, redatti a cura dell'offerente, devono essere presentati in sede di offerta, corredati di siglatura ASL di competenza.

## **Articolo 26**

### **Menù per diete speciali e motivi religiosi**

L'I.A. dovrà garantire pasti alternativi per gli alunni con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito vincolo dietetico o per motivi religiosi.

Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati ed identificabili con vaschette riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori, con indicato il nome dell'alunno.

Le richieste di pasti alternativi saranno giustificate con relativa certificazione medica specialistica che dovrà pervenire, in tempo utile, al responsabile dell'I.A..

## **Articolo 27**

### **Dieta in bianco**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, per eventuali e sporadiche situazioni di disagio fisico dell'alunno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico verranno concordate dalle parti, al momento della richiesta dei pasti giornalieri.

## **Articolo 28**

### **Quantità in volumi e in pesi**

L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo d'avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

L' I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche, nelle quantità previste, differenziate per scuola dell'infanzia e scuole primarie.

## **Articolo 29**

### **Variazione del menù**

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc....;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta, sia al direttore dell'esecuzione del contratto, che ai plessi scolastici.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

## **Articolo 30**

### **Struttura del menù**

La struttura del menu per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

Pranzo:

- un primo piatto;
- un secondo con contorno;
- pane (imbustato singolarmente);
- frutta fresca (come da calendario dei prodotti ortofrutticoli) o yogurt o dessert;
- acquamminerale naturale (una caraffa infrangibile – *plastic free* - da almeno due litri ogni quattro minori).

Potranno essere forniti cestini da viaggio in caso di gite scolastiche, scioperi od altre eccezionali situazioni.

Indicativamente:

- cestini freddi per gli alunni della scuola dell'infanzia: 1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) o formaggio caciotta (g. 50);
- cestini freddi per gli alunni della scuola primaria: 1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) e 1 panino (g. 50) con formaggio caciotta (g. 50)

In aggiunta a quanto sopra, per tutti gli alunni:

- 1 succo di frutta in brick contenente 100% di frutta
- 1 banana
- 1 dessert monoporzione o yogurt
- acqua minerale naturale in bottiglia (almeno mezzo litro a bambino).

### **Articolo 31**

#### **Igiene della produzione – Sistema HACCP**

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica (Allegato n. 5). L' I.A. dovrà nei centri di cottura e nei locali destinati al servizio di refezione metterà a punto il sistema HACCP.

L'applicazione dell'HACCP e l'autocontrollo sull'intero servizio di ristorazione sarà compito e responsabilità dell'I.A., attraverso proprio responsabile, adeguatamente formato.

L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede semplici e chiare, compilate in modo rigoroso e puntuale, a disposizione della A.C.

L'applicazione dell'HACCP comprenderà anche il prelievo di campioni mensili da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica a spese della I.A..

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

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

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendol'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

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

E'vietatol'uso di recipienti in alluminio.

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

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

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. Inparticolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

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

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

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

### **Articolo 32**

#### **Cibi somministrati e gestione delle eccedenze**

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi. Deve essere prestata attenzione alle quantità somministrate, in modo da contenere gli sprechi, ciò ovviamente nel rispetto delle indicazioni del Ministero della Salute in relazione agli apporti nutrizionali.

In un rapporto annuale, l'I.A. fornirà relazione sulla quantità approssimativa dei prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

L' I.A., in sede di offerta, dovrà fornire il piano delle azioni che intenderà promuovere per l'utilizzo dei residui mensa e la distribuzione a fini benefici delle derrate non consumate (che sarà valutato come criterio premiante).

### **Articolo 33**

#### **Manipolazione e cottura**

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

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

### **Articolo 34**

#### **Operazioni preliminari**

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le frittiture vanno realizzate nei forni a termoconvezione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **Articolo 35**

#### **Linea refrigerata**

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

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

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

### **Articolo 36**

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

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

### **Articolo 37**

#### **Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite presso i refettori scolastici con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

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

### **Articolo 38**

#### **Orari del servizio**

L'I.A. si impegna a fornire il servizio, negli orari indicati dagli istituti comprensivi, all'inizio di ogni anno scolastico, all'avvio del servizio di refezione scolastica. Gli orari di erogazione del servizio, nell'anno scolastico in corso, sono riportati nella tabella contenuta nell'allegato 1.

### **Articolo 39**

#### **Piano dei trasporti**

Per i pasti che verranno trasportati ai refettori scolastici elencati nell'Allegato n. 1, l'I.A. deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. Comunque, detto intervallo di tempo non deve superare i 15/20 minuti.

Si segnala, ai sensi dei criteri minimi ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) del 20 gennaio 2011, la volontà di limitare l'inquinamento dovuto ai trasporti necessari per condurre il servizio.

Il Piano dei Trasporti deve contenere:

- a) la tipologia dei mezzi;
- b) il numero dei mezzi utilizzati;
- c) la targa;
- d) l'idoneità al trasporto degli alimenti;
- e) la carta di circolazione.

I pasti dovranno essere consegnati nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli, secondo gli orari indicati all'avvio del servizio, modificabili per sopravvenute esigenze delle dirigenze scolastiche.

Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione dovrà intercorrere un tempo non superiore a 30/35 minuti.

### **Articolo 40**

#### **Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie.

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

L'I.A. deve essere altresì in possesso di automezzi di riserva, muniti delle stesse caratteristiche.

L' I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

mezzi di trasporto su ferro;

veicoli, almeno euro 5;

veicoli elettrici;

vetture ibride.

#### **Articolo 41**

##### **Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti**

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. deve utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi. A tale scopo dovranno essere costituiti da una parte esterna in polipropilene lavabile, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox, munito a sua volta di coperchio a perfetta tenuta.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

I primi piatti (pasta, riso, minestre, ecc...) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano reggiano, che sarà stato confezionato a parte. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto.

Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata, ecc...) per i quali l'I.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento.

I secondi piatti dovranno essere anch'essi forniti in appositi contenitori in acciaio inox separati dai contorni.

L' I.A. dovrà fornire i contenitori isotermitici destinati esclusivamente al trasporto delle diete speciali.

Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Il pane imbustato singolarmente e la frutta, lavata al centro di cottura, saranno trasportati in contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.

L'I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

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

I cestini freddi, in caso di emergenza, e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

#### **Articolo 42**

##### **Distribuzione e somministrazione**

La distribuzione e la somministrazione dei pasti, presso i refettori scolastici verranno effettuate dal personale alle dipendenze dell'I.A., il quale provvederà anche a sbucciare la frutta e, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, a preparare le pietanze in pezzi piccoli.

#### **Articolo 43**

##### **Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

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

- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;

apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e i contenitori dell'acqua. Ai fini di una sensibile riduzione dell'impatto ambientale, non è consentito l'utilizzo di stoviglie e posate usa e getta in plastica. A tal fine, l'I.A. fornirà, gratuitamente, piatti, posate, stoviglie e bicchieri

biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Conseguentemente, presso il centro cottura e presso ogni refettorio scolastico dovrà essere installata, a cura e spese dell'I.A., una compostiera di idonee dimensioni, atta a raccogliere i rifiuti da essi provenienti;

- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere imbustato in confezione singola e la frutta deve venire preventivamente lavata con bicarbonato di sodio, asciugata e sbucciata;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.
- il riassetto della sala mensa deve essere effettuato anche tra il primo ed il secondo turno e tra il secondo ed il terzo ove previsto e deve comprendere anche gli spazi utilizzati dai fruitori del c.d. pasto domestico.

**L. A.C. si riserva la facoltà di richiedere all' A.I. la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo dei pasti.**

#### **Articolo 44**

##### **Prenotazioni**

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato all'I.A., di norma entro le ore 10.00, dal proprio personale, mediante connessione tra la banca dati del sistema adottato dalla A.C. (software gestionale web based e-civis), con i registri elettronici in uso presso i singoli Istituti comprensivi.

La rilevazione giornaliera dei pasti da erogare dovrà essere sempre effettuata e garantita dall'I.A., anche nei casi di eventuale impossibilità di connessione tra il sistema gestionale dell'Ente e i registri elettronici dei singoli I.C..

#### **Articolo 45**

##### **Informazione agli utenti del servizio**

L'I.A. è tenuta ad affiggere, all'ingresso di ogni scuola, in apposita bacheca, il menù stagionale, che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere, perentoriamente, comunicate all'A.C. con motivata giustificazione. Deve essere fornito un Piano di Informazione rivolto all'utenza finalizzato a garantire un'informazione relativamente ad alimentazione, salute ed 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, stagionalità e corretta gestione della raccolta differenziata degli alimenti.

#### **Articolo 46**

##### **Funzionalità del servizio**

L'I.A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

#### **Articolo 47**

##### **Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni.

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

#### **Articolo 48**

##### **Personale**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la distribuzione e la somministrazione dei pasti ecc, verrà svolto dal personale alle dipendenze dell'I.A..

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I.A., con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spettano la responsabilità del servizio ed i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

E', altresì, richiesto all'I.A. di fornire, per almeno venticinque ore settimanali, una figura di impiegato con competenze di carattere amministrativo – informatico di base, nonché di buona capacità di relazione con l'utenza, che dovrà svolgere attività di front office e di back office, per il servizio di refezione scolastica, presso gli uffici dell'articolazione della A.C. competente in materia.

Il personale a contatto con i minori deve essere in possesso di certificazione antipedofilia.

#### **Articolo 49**

##### **Organico**

L'organico dell'I.A., per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato, deve essere per quantità e qualità professionale coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'I.A. stessa in fase di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L..

Deve essere garantita, altresì, la figura professionale di dietista, con titolo di studio specifico ed esperienza maturata per refezione scolastica di analoghe dimensioni di quella oggetto del presente capitolato, tenuto comunque conto della clausola sociale prevista al successivo art. 91.

Presso ogni centro cottura, il personale dovrà essere coordinato da un cuoco responsabile, con adeguata competenza professionale, in grado di dirigere, dal punto di vista organizzativo e gestionale, il servizio.

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

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio e, successivamente, entro 15 giorni dall'inizio di ogni anno scolastico, la I.A. dovrà fornire per iscritto l'elenco nominativo del personale (corredato di data di assunzione e matricola), suddiviso per centri cottura e per refettorio, presso i quali viene prestato il servizio, nonché adibito ad altre attività, con l'indicazione della qualifica, delle mansioni attribuite e dell'orario di lavoro effettuato.

Tutto il personale impiegato nello svolgimento del servizio deve essere assunto dalla I.A. con regolare contratto di lavoro ed essere iscritto nel libro unico del lavoro, deve possedere tutti i requisiti e le qualifiche professionali richiesti dalla normativa vigente, dal presente capitolato ed offerte in sede di gara.

Il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato, il rispetto degli standard richiesti dal presente capitolato, nonché il godimento degli istituti contrattualmente previsti in favore degli operatori.

L'I.A. è tenuta ad impiegare nello svolgimento del servizio il personale offerto in sede di gara, specificando per ciascuna sede lavorativa il numero di addetti, le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a questecorrispondente in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.

Dovrà essere prevista la presenza di almeno un addetto mensa presso ciascun refettorio scolastico per ogni 40 (quaranta) utenti per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione.

Nel caso in cui il numero degli utenti ecceda di 10 unità rispetto al numero di 40 e suoi multipli, è necessario integrare una unità.

**Esempio:**

Numero utenti	Fino a 49	Da 50 a 89	Da 90 a 129	Da 130 a 169	Da 170 a 209
Numero addetti sporzionamento	1	2	3	4	5

In caso di necessità, l'A.C. potrà richiedere in base ad esigenze scolastiche particolari, il potenziamento del numero degli addetti mensa.

Atteso che tale rapporto è riferito esclusivamente alla distribuzione dei pasti, resta inteso che la I.A., nei refettori scolastici, deve assicurare, altresì, un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le attività connesse, quali, tra le altre, le pulizie dei refettori stessi.

Al fine di consentire il controllo da parte della A.C., relativamente alla presenza del personale, l'I.A. si impegna a tenere, in ogni refettorio scolastico e nei centri cottura, nonché in ogni altra sede di servizio, un "registro presenze", dove il personale indica quotidianamente gli orari di entrata ed uscita ed eventuali ore straordinarie svolte, da esibire a richiesta della A.C..

Tali indicazioni costituiscono obbligo contrattuale e, in caso di inosservanza, troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 88 del presente capitolato.

#### **Articolo 50**

##### **Reintegro personale mancante o da sostituire**

Il personale assente deve essere immediatamente sostituito, in maniera tale che l'organico sia sempre al completo.

L' A.C. si riserva il diritto di richiedere all' I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso, l'I.A. provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l' A.C.. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.

L' I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori.

Eventuali variazioni degli utenti del servizio saranno comunicate dall'A.C., al fine dell'adeguamento dell'organico.

#### **Articolo 51**

##### **Vestiaro**

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

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente. Il cartellino è personale e può essere usato solo dal titolare.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'I.A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L' I.A. dovrà inoltre fornire alla commissione mensa ed agli addetti comunali camici monouso, mascherine, soprascarpe e cuffie in occasione dei sopralluoghi che verranno effettuati.

#### **Articolo 52**

##### **Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla distribuzione ed alla somministrazione degli alimenti, dovrà essere in possesso degli attestati di partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all' inizio del servizio.

L' I.A. fornirà la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale all'inizio del servizio.

### **Articolo 53**

#### **Igiene e sicurezza personale**

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

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

L' I.A. deve attuare l'osservanza delle vigenti normative e di ogni altra disposizione che potrà intervenire per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare l' I.A. dovrà curare l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alla gestione dei rifiuti, alle assicurazioni ed alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro ed alle varie previdenze.

### **Articolo 54**

#### **Controllo della salute degli addetti**

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti sanitari, di qualsiasi natura, per i dipendenti impegnati nel servizio di cui al presente capitolato.

### **Articolo 55**

#### **Rispetto della normativa**

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

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

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

### **Articolo 56**

#### **Applicazioni contrattuali e formazione**

L'I.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L., afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto. In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale; il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008, l'I.A. dovrà assicurare la formazione del personale in materia di igiene degli alimenti, di cui al precedente art. 52.

In particolare l'I.A. dovrà garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione ed 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
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti

- Uso di detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense
- Norme relazionali e comportamenti con l'utenza.

L'attività formativa (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

#### **Articolo 57**

##### **Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature e prodotti in carta tessuto**

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei centri cottura e dei refettori (per questi ultimi anche le parti utilizzate dai fruitori del c.d. pasto domestico) sono a totale carico dell'I.A..

I **prodotti per l'igiene** quali i detersivi multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detersivi per finestre e detersivi per servizi sanitari utilizzati per le pulizie ordinarie, devono essere conformi a quanto previsto al capitolo 6, punto 6.1 dei Criteri ambientali minimi per i servizi di pulizia. Deve essere fornita in sede di offerta tecnica una lista completa dei detersivi che ci si impegna a utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto ed eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detersivi e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere una dichiarazione con la quale attesta che i prodotti detersivi sono conformi ai criteri ambientali minimi. Possono essere accettati, come mezzi di presunzione di conformità, altre etichette ambientali ISO di tipo I (rispondenti alla norma ISO 14024), qualora i criteri dell'etichetta ambientale siano conformi ai criteri ambientali minimi.

I **prodotti di carta tessuto** forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso, rotoli per assorbimento di liquidi e/o pulizia di superfici, ....) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel Europeo al tessuto carta. Deve essere fornita la lista completa dei prodotti in carta tessuto che si intende fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto.

#### **Articolo 58**

##### **Sicurezza**

I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

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

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

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

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

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

#### **Articolo 59**

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

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

## Articolo 60

### Gestione rifiuti, imballaggi e riduzione

I rifiuti, provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari, dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta. Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche. Dovranno essere utilizzati, nella fase di somministrazione dei pasti, piatti, posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Conseguentemente, presso i centricottura e presso ogni refettorio scolastico dovrà essere installata, a cura e spese dell'I.A., una compostiera di idonee dimensioni, atta a raccogliere i rifiuti da essi provenienti. La compostiera dovrà essere, nel rispetto della vigente normativa, correttamente gestita e mantenuta dalla I.A., che dovrà anche occuparsi della fase dello smaltimento del compost prodotto. L' I.A. inoltre deve garantire di effettuare la raccolta differenziata (in accordo con i regolamenti comunali) dei rifiuti e che gestirà separatamente la raccolta di oli e grassi usati tramite un operatore specializzato autorizzato.

I rifiuti dovranno essere accolti negli appositi sacchetti posti in contenitori, perfettamente lavabili, con coperchio a pedale, dislocati nelle zone di preparazione del pasto, in maniera da non favorire le contaminazioni, sia nel centro di cottura che nei refettori.

In tutti i plessi scolastici sede di refettorio, i rifiuti, dovranno essere accolti negli appositi sacchetti e verranno allontanati ogni giorno, al termine del servizio.

Sono a carico della I.A. i sacchetti per la raccolta dei rifiuti, la pulizia dei contenitori e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, oltre al ritiro ed allo smaltimento di eventuali arredi ed attrezzature obsolete e non più utilizzate.

Gli **imballaggi** dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dall'All. F – parte IV “Rifiuti” del D.lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii., con descrizione dell'imballaggio che si utilizzerà, indicando a quali norme tecniche è conforme, riportando il tipo di materiale, la quantità utilizzata, le misure per ridurre al minimo il volume.

L' imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere in particolare:

. UNI EN 13427:2005 – Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio  
UNI EN 13428:2005 – Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – prevenzione per riduzione alla fonte

. UNI EN 13429:2005 – Imballaggi – Riutilizzo

. UNI EN 13430:2005 – Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo materiali

. UNI EN 13431:2005 – Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo UNI EN 13432:2002 – Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione.

Gli imballaggi utilizzati devono essere prioritariamente composti in materiali riutilizzabili e che consentano quindi la riduzione dei rifiuti non riciclabili.

## Articolo 61

### Sanificazione dei locali destinati al servizio di refezione

Oltre alla pulizia e sanificazione dei centri cottura, è a carico della I.A. la sanificazione completa dei refettori (ambienti, impianti ed attrezzature, nonché stoviglie presenti).

In particolare, nei refettori, sono a carico della I.A.:

1. la pulizia e disinfezione dei tavoli prima di apparecchiare e tra i diversi turni;

2. la pulizia e disinfezione dei tavoli al termine del servizio di refezione;

3. la pulizia dei pavimenti al termine del servizio (si intende la rimozione dei residui organici ed inorganici tramite scopatura e lavaggio dei pavimenti);

4. il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle attrezzature e di tutte le stoviglie.

L'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e DPR 6.02.2009 n. 21). A tal fine, come specificato nel precedente art. 57, dovrà comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di

etichetta Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

**Articolo 62**  
**Obblighi dell'I.A.**

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

**Articolo 63**  
**Fallimento o amministrazione controllata**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A. o altra procedura concorsuale, l'affidamento del servizio si intende, senz'altro, risolto e l'A.C. provvederà ad interpellare progressivamente i concorrenti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, secondo quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., ai cui contenuti si rinvia.

**Articolo 64**  
**Facoltà dell'A.C.**

In caso di morte del Legale Rappresentante dell'I.A. è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

**Articolo 65**  
**Diritto di controllo dell'A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, con particolare riferimento alle prestazioni rese, in esito al rispetto dei criteri minimi ambientali, più volte riportati.

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

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso i centri di cottura in originale e/o in fotocopia, da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

**Articolo 66**  
**Organi preposti al controllo**

I controlli verranno effettuati direttamente dall'A.C., ovvero dal direttore dell'esecuzione e dalla Commissione Mensa.

Con deliberazione di Consiglio comunale n. 43/2018, è stato approvato il regolamento sulla refezione scolastica, il quale reca norme anche per la costituzione ed il funzionamento della Commissione mensa scolastica.

E' fatto obbligo all'I.A., nella persona del dipendente incaricato del coordinamento del servizio, di cui al presente capitolato, di partecipare alle riunioni di detta commissione.

Coloro che eseguono i controlli presso il centro di cottura dovranno rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina ....), mentre presso i locali di sporzionamento dovranno indossare apposito copricapo.

**Articolo 67**  
**Tipologia dei controlli effettuati dall'A.C., da Azienda specializzata**  
**ovvero da professionisti di fiducia dell'A.C.**

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

controlli sul prodotto:

- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- sulle modalità di stoccaggio nelle celle;
- sulla temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- sulle modalità di lavorazione delle derrate;
- sulle modalità di cottura;
- sulle modalità di distribuzione;
- sul lavaggio e impiego dei sanificanti;
- sulle modalità di sgombero rifiuti;
- sulla verifica del corretto uso degli impianti;
- sulle caratteristiche dei sanificanti;
- sulle modalità sanificazione;
- sullo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- sullo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- sullo stato igienico dei servizi;
- sulla professionalità degli addetti;

controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);

controllo modalità di manipolazione;

controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;

controllo degli interventi di manutenzione;

controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;

controllo sul magazzino;

controllo delle attrezzature;

controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

controllo delle presentazioni dei piatti;

controllo di tutta la documentazione attinente il servizio;

analisi piano di autocontrollo, sia nei confronti dell'I.A., che dei suoi fornitori, al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP (D.L. 155-156/1997).

b) Controlli analitici:

durante tali controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che potranno essere sottoposti ad analisi di laboratorio.

c) Controllo nell'esecuzione dei lavori di adeguamento a norma dei locali e delle apparecchiature.

**Articolo 68**  
**Tipologia dei controlli da parte della Commissione Mensa**

Si richiama il regolamento comunale vigente per il funzionamento della Commissione mensa.

#### **Articolo 69**

##### **Blocco delle derrate**

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 88.

#### **Articolo 70**

##### **Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo**

I componenti degli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il centro di cottura apposito camice bianco, copricapo e mascherina monouso, mentre in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di sporzionamento dovranno indossare apposito copricapo.

#### **Articolo 71**

##### **Metodologia del controllo qualità**

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

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

#### **Articolo 72**

##### **Conservazione campioni**

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

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

#### **Articolo 73**

##### **Rilievi**

I tecnici incaricati dall'A.C. e così i componenti la Commissione Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C. e dei componenti la Commissione Mensa.

#### **Articolo 74**

##### **Contestazioni**

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A., in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della predetta comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 88.

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

#### **Articolo 75**

##### **Controlli analitici da parte dell'I.A.**

L'I.A. dovrà effettuare periodici controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio che l'A.C. preventivamente indicherà a tali fini.

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

#### **Articolo 76**

##### **Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. L'I.A. dovrà garantire, in particolare, la rispondenza alla legge n. 136/2010, artt. 3 e 6, con la comunicazione di conto corrente dedicato, necessario per ogni pagamento.

#### **Articolo 77**

##### **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679, si informa che tutti i dati forniti dall'I.A. saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo, che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere, a pena l'esclusione dalla gara.

L'I.A. gode del diritto di accesso ai dati che la riguardano e del diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'A.C..

L'I.A. si impegna comunque a custodire e a non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti del servizio, di cui possa venire in possesso.

#### **Articolo 78**

##### **Modalità e finanziamento**

La spesa, derivante dal presente appalto, sarà finanziata con fondi comunali, con la compartecipazione degli utenti, nonché dei fondi del MIUR, per il c.d. rimborso pasti insegnanti.

#### **Articolo 79**

##### **Fatturazione e pagamento del compenso**

Il pagamento della spesa, a carico dell'A.C., verrà effettuato in rate mensili posticipate, dietro presentazione delle fatture, da parte della I.A., relative agli effettivi pasti erogati.

Le fatture, corredate da una descrizione analitica dei pasti erogati, distinti tra quelli destinati agli alunni e quelli destinati agli insegnanti, suddivisi persingoli refettori dei relativi plessi scolastici, dovranno essere inviate elettronicamente.

Ai fini della liquidazione, l'A.C. dovrà verificare la regolarità del DURC, relativo al pagamento dei contributi previdenziali dei lavoratori impiegati da parte della I.A..

#### **Articolo 80**

##### **Verifica di conformità**

La A.C. verifica il regolare andamento dell'esecuzione del servizio, rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel presente capitolato descrittivo e prestazionale e nel contratto, nonché rispetto a quanto proposto dall'aggiudicatario nel progetto presentato in sede di offerta, attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto.

La verifica di conformità è effettuata secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

Ai fini delle verifiche di conformità, la I.A. dovrà presentare, un report mensile sulle prestazioni effettuate, sul numero dei pasti giornalmente erogati, distinti tra quelli destinati agli alunni e quelli destinati agli insegnanti, suddivisi per singoli refettori dei relativi plessi scolastici, sulle osservazioni di merito in relazione all'attività svolta, sui punti di forza, sui punti di miglioramento e sulle eventuali criticità, in relazione all'organizzazione del servizio stesso.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, incaricato della verifica di conformità, espletati i dovuti controlli, rilascia l'attestazione di regolare esecuzione, ai fini del pagamento delle prestazioni eseguite.

## **Articolo 81**

### **Corrispettivo e modalità di pagamento**

Il corrispettivo mensile per il servizio è pari all'importo offerto in sede di gara, per singolo pasto, dal soggetto aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti erogati nella mensilità di riferimento.

Il corrispettivo verrà liquidato con frequenza mensile, nei termini di legge, dietro presentazione di regolare fattura, calcolata in relazione al numero dei pasti erogati, e contestuale dichiarazione del servizio reso, a seguito di attestazione di regolare esecuzione, rilasciata dal direttore dell'esecuzione del contratto.

Eventuali ritardi nel pagamento, dovuti all'espletamento di verifiche amministrative, non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore dell'affidatario e non potranno essere invocati come motivo di risoluzione del contratto.

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

I termini di pagamento saranno concordati con l'operatore economico in base al budget di cassa disponibile.

## **Articolo 82**

### **Rendicontazione**

Il gestore del servizio dovrà presentare mensilmente rendicontazione circa il numero dei pasti erogati, corredata di copia dei titoli giuridici attestati le spese sostenute, divise secondo le categorie di specificità delle stesse:

Cat. "A" spese per il personale;

Cat. "B" spese per l'acquisto alimenti mensa;

Cat. "C" spese per il materiale delle pulizie;

Cat "D" spese generali, per eventuale manutenzione delle strutture e per l'acquisto, nonché manutenzione dei macchinari.

In relazione alla cat. "A" il gestore dovrà presentare, in allegato alla modulistica riassuntiva, copia del versamento del compenso mensile all'operatore, comprensivo del numero di CRO, per la tracciabilità dei flussi finanziari, attestante l'avvenuta retribuzione.

## **Articolo 83**

### **Controlli e verifiche**

La A.C., tramite il Direttore dell'esecuzione del contratto, effettua, nei modi ritenuti più opportuni, verifiche e controlli sull'andamento dell'attività svolta dall'affidatario, in ordine alla gestione del servizio oggetto dell'appalto, per accertare il raggiungimento dei fini prefissati con l'istituzione del servizio stesso.

La A.C. si riserva il diritto di accedere, in ogni momento, presso i locali destinati all'espletamento del servizio, al fine di operare le opportune verifiche sul rispetto degli obblighi contrattuali, con particolare riferimento alla qualità dei servizi prestati ed alla migliore utilizzazione delle risorse; pertanto, oltre ai controlli descritti nei precedenti paragrafi, verifica l'efficienza, l'efficacia e l'economicità del servizio, che deve essere espletato secondo le modalità previste dal presente capitolato e dal Regolamento comunale per il funzionamento del servizio di refezione scolastica.

Qualora si verificassero abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali, da parte dell'affidatario, la A.C. ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio le conseguenti attività, nel modo che riterrà più opportuno, a spese dell'affidatario.

L'A.C. si riserva la facoltà di avere contatti e rapporti diretti con le famiglie utenti del servizio.

## **Articolo 84**

### **Risoluzione del contratto**

L'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti delle norme del codice civile:

- in caso d'inosservanza del divieto di cessione del contratto di cui al successivo art. 85;
- in caso di cambio di destinazione di uso dei locali affidati alla I.A.;
- in caso di fallimento o amministrazione controllata della I.A.;
- in caso di mancata sostituzione conseguente alla verifica degli impianti, dei locali e degli immobili di cui al precedente art. 14;
- nei casi di grave e reiterata inosservanza delle clausole contrattuali;
- nei casi di gravi e reiterate irregolarità nel servizio. Si considerano gravi e reiterate le ipotesi previste dall'art. 88 del presente capitolato.

Fatta salva l'applicazione delle penali previste, l'A.C. fissa un termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni. Trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni (o se non presentate), l'A.C. risolve il contratto.

In caso di risoluzione, all'I.A. sarà corrisposto l'importo dovuto per il servizio effettuato, fino al giorno della disposta risoluzione, salva l'escussione della polizza fideiussoria, nei casi previsti per legge.

In caso di risoluzione, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta. In caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata si procederà ad interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

La risoluzione contrattuale, per colpa dell'I.A., comporta altresì la non possibilità di partecipazione alla successiva gara per ristorazione scolastica indetta dalla A.C..

#### **Articolo 85**

##### **Divieto di cessione del contratto**

All'I.A. aggiudicataria è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, il contratto, o d'avvalersi di altre Ditte, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

#### **Articolo 86**

##### **Spese imposte e tasse**

Tutte le spese imposte e tasse, inerenti al contratto, saranno a carico dell'I.A.. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

La fatturazione deve avvenire in formato elettronico, con pagamento dell'Iva secondo il metodo dello *split payment*.

#### **Articolo 87**

##### **Controversie e foro competente**

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Tivoli.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali.

#### **Articolo 88**

##### **Penali**

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

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

**€1.000,00** per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

**€1.000,00** per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

**€ 1.000,00** per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

**€1.000,00** per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

- € 1.000,00 per la conservazione delle derrate scadute;
- € 1.000,00 per ogni violazione delle norme igienico – sanitarie in tutte le fasi di preparazione – trasporto – distribuzione – somministrazione dei pasti;
- € 1.000,00 per ogni errore nella predisposizione e/o consegna di una dieta speciale;
- € 1.000,00 per preparazione e/o distribuzione di alimenti scaduti o cibi avanzati;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale, tra le altre, in merito al trattamento normativo, retributivo, contributivo, previdenziale o infortunistico dei lavoratori;
- € 1.000,00 per la mancata presenza delle figure professionali richieste negli artt. 48 e 49 del presente capitolato, compresi gli addetti mensa nel rispetto del rapporto numerico ivi indicato.
- € 1.000,00 per ogni assenza del personale non sostituita rispetto all'organico previsto;
- € 1.000,00 per ritardo nell'erogazione del servizio di distribuzione verificatosi rispetto agli orari definiti all'avvio del servizio stesso.
- € 1.000,00 per ritardo nella consegna di documentazione richiesta come da capitolato;
- € 1.000,00 per ogni violazione delle norme e delle prescrizioni del presente capitolato relative alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti;
- € 1.000,00 per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori;
- € 1.000,00 per impiego di personale non professionalmente idoneo o violazione del trattamento normativo, contributivo, previdenziale ed infortunistico.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'affidamento del servizio, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione (si rinvia a quanto previsto dalle linee guida Anac sul direttore dell'esecuzione del contratto, al punto 4.4.). Ai fini della notifica delle contestazioni l'I.A. elegge domicilio in Guidonia Montecelio presso i locali destinati a centro cottura, siti in Via Todini.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni, si procederà al recupero della penalità, da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese successivo, rispetto a quello nel quale sarà assunto il provvedimento.

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

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C., saranno notificate all'I.A.. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'A.C. può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di dieci inadempienze, anche diverse. L'A.C. può procedere poi nei confronti dell'I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

## **Art. 89**

### **Stipulazione del contratto**

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese dovute, secondo le modalità che verranno comunicate all' I.A. con apposita nota dell'Ufficio Contratti.

Nel caso in cui l'I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta dell' A.C. che porrà a carico dell' I.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L' A.C. procederà comunque ad incamerare la cauzione provvisoria.

L' I.A., prima della stipulazione del contratto, dovrà:

- Presentare la cauzione definitiva;

- Versare l'importo delle spese contrattuali;
- Presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipulare.

In particolare dovrà essere presentata:

- polizza RCT e RCO, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l' A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti, come meglio specificato nel precedente art. 18.
- Atto notarile di costituzione del Raggruppamento temporaneo di Imprese , nel caso di aggiudicazione a RTI.

L' I.A. si obbliga a rendere le prestazioni, oggetto della presente procedura, anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all' I.A., purchè quest' ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

#### **Articolo 90**

##### **Subappalto**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' consentito il subappalto, per attività come servizi informatici, di trasporto pasti, manutenzione, disinfestazione, derattizzazione. Trovano applicazione le prescrizioni dell' art. 105 commi 1 -10-11 e 17 dello stesso codice. Ai sensi dell'art. 1656 del codice civile, il subappalto dovrà essere autorizzato dalla Stazione Appaltante.

#### **Articolo 91**

##### **Riassorbimento personale**

Al fine di salvaguardare le esigenze sociali di conservazione del posto di lavoro e qualora ciò sia compatibile con la propria organizzazione di impresa, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., si obbliga, nell'esecuzione del contratto, ad assorbire nel proprio organico con carattere di continuità, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, ivi compreso quanto previsto dall'art. 1, comma 42 della legge 28 giugno 2012 n. 92, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità economica maturata e maturanda, e ad utilizzare prioritariamente qualora disponibile, il personale che risulta direttamente impiegato dall'appaltatore uscente nell'erogazione del servizio oggetto di appalto. Tale obbligo si intende esteso al personale che, al momento del subentro del nuovo aggiudicatario, si trova in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco ex legge 300/1970, garantendone l'assorbimento al termine del periodo di separazione dal lavoro.

L'aggiudicatario, pertanto, sarà tenuto al riassorbimento del personale attualmente impiegato nei servizi, in applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Qualora l'appaltatore sia una cooperativa, il personale da assorbire non può essere obbligato ad associarsi alla cooperativa medesima.

Il personale in questione è quello risultante dall'elenco allegato (all. 7), che contiene il riferimento al numero di lavoratori impiegati e, con riferimento a ciascuno di essi, al contratto collettivo di lavoro applicato, all'inquadramento giuridico ed economico, all'orario settimanale e alla retribuzione annua lorda. I nominativi dei lavoratori indicati nel suddetto elenco saranno comunicati all'aggiudicatario successivamente alla stipula del contratto, nel rispetto della normativa vigente a tutela dei dati personali.

In sede di offerta gli operatori economici dovranno dichiarare di accettare tali condizioni particolari per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

#### **Articolo 92**

##### **Disposizioni a tutela del lavoro**

L'aggiudicatario è obbligato ad osservare ed applicare integralmente al personale dipendente tutte le norme contenute nel vigente CCNL del comparto e di inserimento lavorativo.

L'aggiudicatario è tenuto a trasmettere al Comune contestualmente al verbale di consegna ed avvio del servizio, copia dei contratti individuali di lavoro stipulati con tutti i propri dipendenti a qualunque titolo assunti ed a comunicare il CCNL loro applicato.

Su richiesta del Dirigente Area VII, l'Aggiudicatario è tenuto, inoltre, a fornire copia di tutti i documenti (Libro Unico del Lavoro, DURC, buste paga, etc.) atti a verificare la corretta corresponsione delle retribuzioni nonché dei versamenti contributivi ed assicurativi del personale impiegato per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 103, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., il Comune ha il diritto di valersi della cauzione definitiva per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio. Il Comune può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La A.C. si riserva di chiedere accertamenti all'Ispettorato del Lavoro a fronte della mancata esibizione della documentazione richiesta entro il termine stabilito.

### **Articolo 93** **Esecuzione in danno**

Qualora l'affidatario delle gestione ometta di eseguire, anche solo in parte, la prestazione dei servizi, oggetto del presente appalto, con le modalità e i termini previsti, l'Amministrazione comunale potrà ordinare ad altra Ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'affidatario.

Al Soggetto affidatario inadempiente saranno addebitati i costi e i danni eventualmente causati alla A.C..

Per il risarcimento dei danni, la A.C. potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'I.A. o sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere reintegrato entro tre giorni dalla richiesta della A.C..

### **Art. 94**

#### **Prestazioni principali e secondarie**

Ai fini della ripartizione di prestazioni fra eventuali raggruppamenti di tipo verticale si considerano prestazioni secondarie e scorporabili quelle relative al piano dei trasporti.

### **Articolo 95** **Protocollo di legalità**

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

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

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di

cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

Il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, approvato con d.p.r. 62/2013, nonché il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti di questa Amministrazione sono causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del citato d.p.r. 62/2013.

#### **Art. 96 Incompatibilità**

*Ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2011 e ss.mm.ii. "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni [...] non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti".*

#### **Art. 97 Responsabile del Procedimento**

Ai sensi dell'art. 31 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., il Responsabile Unico del Procedimento è il Dott. Corrado Cardoni – presso la U.O. Diritto allo Studio – Cultura - Turismo dell'Area VII – Diritto allo studio – Cultura – Sport del Comune di Guidonia Montecelio, con uffici in Piazza due Giugno - Guidonia Montecelio 00012 (Roma).

#### **Art. 98 Informazioni**

I proponenti possono richiedere informazioni e presentare quesiti al Responsabile Unico del procedimento: Dott. Corrado Cardoni – presso la U.O. Diritto allo Studio – Cultura - Turismo dell'Area VII – Diritto allo studio – Cultura – Sport del Comune di Guidonia Montecelio, con uffici in Piazza due Giugno - Guidonia Montecelio 00012 (Roma). Orari di ricevimento il martedì dalle ore 09:00 alle ore 12:30 ed il giovedì dalle ore 09:00 alle ore 12:30 e dalle ore 15:00 alle ore 17:00 - tel. 0774/301290 (diretto) mail: [pubblicaistruzione@guidonia.org](mailto:pubblicaistruzione@guidonia.org) PEC: [protocollo@pec.guidonia.org](mailto:protocollo@pec.guidonia.org).

#### **Art. 99 Adempimenti in materia di tutela dei diritti dei consumatori**

In sede di stipulazione del contratto, l'affidatario, unitamente al Comune, assumerà gli obblighi previsti dall'art. 2, comma 461, Legge n. 244/2007, al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti del servizio.

#### **ART. 100 Disposizioni finali**

L'aggiudicazione sarà disposta solo nel caso di comprovato accertamento, in capo all'aggiudicatario, dei requisiti indicati nel presente Capitolato. In caso contrario, si procederà senz'altro all'annullamento d'ufficio della proposta di aggiudicazione, fatti salvi i diritti del Comune di Guidonia Montecelio al risarcimento dei danni e delle spese connesse o derivanti dalla mancata stipulazione per colpa dell'aggiudicatario. In questo caso l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria.

Il presente capitolato non vincola, in alcun modo l'Amministrazione comunale, che si riserva la facoltà di non addivenire all'aggiudicazione del servizio.

#### **Articolo 101**

### **Rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato edagli altri atti di gara, si fa riferimento alle normative vigenti.

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali