



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

### CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE DI ROCCAFLUVIONE ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

#### PREMESSA

Il presente Capitolato speciale d’appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell’infanzia e primaria del comune di Roccafluvione, con la consapevolezza che sia necessario introdurre nell’alimentazione scolastica l’uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Il servizio deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione dei pasti (eventuale confezionamento, trasporto, consegna), allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant’altro necessario per lo svolgimento dell’attività, secondo le previsioni del capitolato d’appalto.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico — sanitarie e di sicurezza nell’ambito di un percorso di qualità totale. Pasti sicuri sotto l’aspetto igienico — sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

L’attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell’offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

#### FINALITA’ DELL’APPALTO

Il presente appalto ha le seguenti finalità:

- rendere effettivo il diritto allo studio generalizzando la frequenza della scuola materna e sostenendo lo sviluppo, nella scuola dell’obbligo, dell’orario a tempo pieno e le altre attività di integrazione e sostegno in risposta alle esigenze della Comunità locale.
- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l’adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la “filiera corta” e la riduzione degli sprechi.

#### TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

#### ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL’APPALTO

Oggetto dell’appalto è l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole statali dell’infanzia, primaria del comune di Roccafluvione ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva, compresa la pulizia di tutti i locali adibiti a detto servizio. Il servizio avrà la durata di 3 (Tre) Anni Scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d’intesa con la Scuola, con decorrenza dal 1 ottobre al 30 giugno successivo. L’Amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell’appalto nelle more di stipula del contratto, in considerazione del fatto che la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all’interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Il servizio deve essere espletato dall’impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente capitolato d’oneri.

Il presente capitolato d’oneri recepisce le disposizioni del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni” elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato in GURI n. 107 del 8 maggio 2008 – revisione 10 aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

L’impresa è tenuta all’applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente capitolato d’oneri, relativamente a:

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

### ART. 2 - IMPORTO DELL’APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

L’importo del singolo pasto non dovrà superare i 4,10 euro oltre l’I.V.A., ai sensi di legge, oltre ad oneri derivanti dall’applicazione delle norme di sicurezza Covid 19, per un numero PRESUNTO di pasti annuo pari a 9.500. L’importo complessivo massimo del contratto per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024 è pari ad €. 112.097,00 oltre ad oneri derivanti dall’applicazione delle misure di sicurezza Covid 19 ed € 4.753,00 + iva per costi della sicurezza inclusi ed € 1.170,00 + iva per costi per la sicurezza aggiuntiva, entrambi non soggetti al ribasso.

**Per gli alunni della scuola dell’infanzia, oltre al pranzo, è prevista la fornitura della colazione, a base di frutta, da servire a metà mattinata.**

Per tali alunni l’importo a base di gara di ogni singolo pasto pari ad E. 4,10, è comprensivo del pranzo e della colazione, pertanto senza maggiori oneri per l’Amministrazione comunale.

Il corrispettivo dell’appalto viene stabilito nella risultanza del prezzo unitario scaturito dall’aggiudicazione per il numero di pasti effettivamente erogato.

Si precisa che il servizio è a MISURA e potrà pertanto subire delle variazioni in meno rispetto alla quantità massima indicata.

### ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L’appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Roccafluvione ed il personale della ditta appaltatrice.

L’esecuzione del servizio è subordinata all’osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- acquisto, trasporto e conservazione delle derrate alimentari.
- preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l’espletamento del servizio, garantendo l’alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010);
- la somministrazione presso il refettorio secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l’impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune.
- il porzionamento e la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura di stoviglie usa e getta in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura di bottiglie di acqua minerale in caso di interruzione temporanea del servizio idrico di rete;



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di asciugamani/scottex per i servizi igienici del personale, del personale docente ed ATA e degli alunni
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici riservati al personale, agli alunni ed ai docenti e personale ATA);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, tovaglie ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;

La gestione dei buoni pasto non dovrà più essere cartacea ma la ditta dovrà garantire un sistema di gestione elettronica dei pasti (es: Planet School). In questo modo i genitori non dovranno più recarsi presso gli uffici comunali per il ritiro dei buoni cartacei evitando un inutile dispendio di tempo e spiacevoli code presso gli sportelli. Il servizio dovrà permettere di tenere sotto controllo, comodamente da casa, il credito residuo del bambino e la situazione in tempo reale dei pasti prenotati e consumati. La ricarica della tesserina potrà essere fatta anche presso esercenti convenzionati tramite versamento effettuato al comune di Roccafluvione.

### INOLTRE

- a) La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Roccafluvione e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione.
- b) l'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di Euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

### ART. 4 - TIPOLOGIA E STIMA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia
- da alunni della scuola Primaria
- da personale docente e A.T.A. avente diritto

Il numero dei pasti annuo presunto è stimato in n. 9.500. Tale quantitativo, è suscettibile di variazione in relazione alle presenze effettive degli studenti ed al tipo di orario (es. tempo pieno – rientri - recuperi ecc.), che sarà deciso annualmente dalle Autorità Scolastiche.

In ogni caso i pasti devono essere preparati e forniti per l'effettiva presenza giornaliera senza che l'appaltatore abbia nulla a pretendere per le eventuali oscillazioni che potranno determinarsi.

### ART. 5 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario scolastico di ciascuna scuola: Scuola dell'infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì;

Scuola Primaria nei giorni dal lunedì al venerdì.



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

La somministrazione dei pasti verrà effettuata negli orari fissati dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione.

Sono esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività, decisa dalle Autorità scolastiche. In ogni caso, il numero esatto dei pasti da preparare e somministrare sarà comunicato giornalmente in base alle presenze effettive e sarà collegato ai rientri previsti durante l'anno scolastico di riferimento dagli organi competenti. I giorni di rientro pomeridiano potranno anche subire variazioni o soppressioni, immediatamente comunicati alla ditta appaltatrice, senza che la ditta stessa possa vantare diritti, compensi o altro.

### **ART. 6 UBICAZIONE LOCALI E ATTREZZATURE**

L'appaltatore dovrà provvedere alla preparazione e somministrazione dei pasti presso l'edificio adibito a "mensa scolastica", sito in Roccafluvione, Via Giacomo Leopardi, n. 5 utilizzando le attrezzature esistenti nella stessa e descritte nel D.U.V.R.I.

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice il locale cucina e refettorio sito presso la Scuola dell'infanzia di Roccafluvione completo di elettrodomestici.

L'attrezzatura esistente di proprietà del Comune sarà sottoposto a inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio.

L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Le spese di manutenzione straordinaria rimarranno a carico dell'Ente comunale.

Per spese di manutenzione straordinaria si intendono tutte quelle da sostenere per apportare correttivi di ogni genere (sostituzioni totali o parziali, riparazioni, revisioni) agli immobili, agli impianti e alle attrezzature. La necessità di tali spese dovrà essere segnalata dalla ditta appaltatrice al Comune, che si riserva la facoltà di decidere ma che dovrà comunque provvedere qualora altrimenti venisse pregiudicata la continuazione del servizio.

L'Ente appaltante ha diritto di essere risarcito completamente per gli eventuali ammanchi o danni accertati sui beni concessi in uso alla ditta appaltatrice e qualora venga riscontrata l'effettiva responsabilità di quest'ultima, il risarcimento verrà quantificato tramite l'applicazione del criterio del prezzo di sostituzione, nel caso di ammanchi o di completa distruzione, oppure sulla base della spesa effettiva sostenuta nel caso di riparazioni ed aggiustamenti.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

## **TITOLO II PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

### **ART. 7 PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è a carico della Ditta che deve assicurare il servizio senza alcuna interruzione.

L'organico del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio, incluso il trasporto, se dovuto, e lo scodellamento dei pasti, risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

Trattandosi di servizio pubblico la ditta è obbligata a far rispettare ai suoi dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12 giugno 1990 n. 146 e successive modifiche ed integrazioni (legge 11 aprile 2000 n.83) sul diritto di sciopero, nonché le determinazioni



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimento o indennizzi.

La ditta dovrà impegnarsi ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla sua natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. In particolare, la ditta aggiudicataria sarà obbligata ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, come previsto dalla legge 3 aprile 2001 n.142 art. 3 e successive modifiche ed integrazioni.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

In caso di sostituzione di personale, l'Amministrazione dovrà tempestivamente essere informata. Un foglio firma giornaliero consentirà la rilevazione delle presenze e degli orari di lavoro. L'Amministrazione ha facoltà di richiedere all'appaltatore, per comprovati motivi, la sostituzione entro un termine adeguato del personale ritenuto non idoneo.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantire la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

L'impresa affidataria è obbligata, altresì, ad esibire in qualsiasi momento a richiesta dell'Amministrazione le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. L'inottemperanza agli obblighi nella corretta retribuzione o contribuzione verrà segnalata all'ispettorato del lavoro.

Data la delicatezza del servizio ed il genere di utenza, il personale addetto al servizio dovrà mantenere un contegno rigoroso e corretto nei confronti di tutti gli utenti. L'appaltatore si impegna a richiamare, multare, sostituire, se del caso, licenziare il personale che non mantenesse una condotta irreprensibile.

Le attività contemplate nel presente contratto, svolte dalla ditta appaltatrice, non dovranno nella maniera più assoluta interferire con attività svolta dai lavoratori dell'Ente appaltante, nonché dell'Istituzione scolastica di riferimento e/o lavoratori terzi comunque estranei al processo produttivo inerente l'oggetto dell'appalto. In caso contrario l'Amministrazione Comunale si solleva da ogni responsabilità in merito.

### **ART. 8 IDONEITÀ SANITARIA E FORMAZIONE**

La Ditta appaltatrice deve garantire, eventualmente, con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato d'oneri e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto). Il personale impiegato dalla ditta deve essere munito di Certificazione Verde Covid -19 (green pass).

### **ART. 9 IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

### **ART. 10 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

### **ART. 11 NORME COMPORTAMENTALI**

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- riservare particolare cura ed attenzione nei confronti dei soggetti portatori di handicap, fisici e/o psichici;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

L'appaltatore dovrà garantire che il personale possieda tutte le garanzie di professionalità, serietà, riservatezza e moralità in mancanza delle quali o con ripetuti atteggiamenti non conformi a tali requisiti, l'Amministrazione Comunale ha l'insindacabile facoltà di pretendere in ogni momento l'allontanamento e la sostituzione dei lavoratori inadempienti. In tal caso l'impresa provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione comunale.

L'appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza degli operatori del servizio, nonché al rispetto, da parte degli stessi, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato d'oneri.

L'appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato, si impegna ad osservare ed a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. La violazione degli obblighi di cui agli atti sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto alla ditta il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

### **ART. 12 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

A tal fine l'appaltatore dovrà presentare nei modi e termini stabiliti il proprio Piano di Sicurezza Aziendale ed il P.O.S. specifico per i servizi oggetto di appalto.

L'appaltatore accetta espressamente ed è tenuto ad osservare tutte le norme contenute nell'allegato Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) sottoscritto da entrambe le parti contraenti ai sensi Art. 26, comma 3, D.Lgs. 81/2008



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

### CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

#### ART. 13 DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

#### ART. 14 SPECIFICHE TECNICHE CONFEZIONI ED ETICHETTE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana. Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

1. precisa denominazione di vendita del prodotto;
2. corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
3. le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
4. integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
5. idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
6. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura;
7. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
8. trasporto in regime di temperatura controllata secondo quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

#### ART. 15 GARANZIE DI QUALITÀ

Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal presente capitolato d'oneri, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

#### ART. 16 PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate. Si riportano di seguito i parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della ditta appaltatrice:

1. Le derrate alimentari sono esclusivamente quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nel menù scolastico elaborato o valutato dal SIAN dell'Area Vasta 5. La fornitura deve essere regolare e il peso delle derrate rispondente a quanto richiesto dal presente capitolato considerando le grammature per ogni fascia d'età prevista e il numero dei pasti da erogare e prevedere la fornitura di prodotti alimentari destinati alle diete speciali (ad esempio celiachia). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere quindi esclusivamente quelli previsti dal presente capitolato. In questo modo si assicura il rispetto del menù e si evitano preparazioni non consentite e a rischio.
2. All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice (gestore) avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche richieste che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente, in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.
3. La Ditta Appaltatrice potrà fornire materie prime differenti rispetto a quanto indicato nel menù e/o nel capitolato soltanto nei casi in cui vi siano delle oggettive difficoltà di reperimento delle stesse dovute a cause eccezionali (es. scioperi, interruzioni di fornitura elettrica o gas, eventi naturali/atmosferici), gestendo tali variazioni in base a proprie procedure interne. In ogni caso, ogni modifica relativa ai prodotti indicati nell'appalto dovrà essere preventivamente approvata dal



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

committente, che ne verificherà le caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

4. È inoltre facoltà del committente richiedere un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata o prevista dal contratto, sulla base di un piano predefinito, nonché l'obbligo di segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato, specificandone le cause.
5. Nell'ambito del sistema di autocontrollo e del sistema qualità va considerata la sistematica applicazione di standard merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.
6. Deve essere stabilita, in funzione di un ben definito intervallo, la vita residua che la merce deve garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, si consiglia di richiedere per i prodotti una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.
7. I parametri microbiologici degli alimenti devono corrispondere ai valori stabiliti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni e da specifiche normative nazionali o normative e indirizzi regionali.
8. I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg. n. 1169/2011 e successive modifiche e D.Lgs. n. 109/92.
9. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale delle Marche n. 9 del 23/02/2000.
10. Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.
11. La Ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal presente capitolato d'oneri e suoi allegati. In particolare, dovranno essere utilizzati fornitori, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti, che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nell'appalto la Ditta appaltatrice è tenuta in particolare a stipulare con le Ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità dei prodotti, conformemente alle norme vigenti in materia.
12. I mezzi di trasporto devono essere idonei igienicamente e tecnologicamente e non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati.
13. L'Amministrazione appaltante può chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

### **ART. 17 GARANZIA DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE DEI PIATTI PREPARATI**

Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate materie prime precotte, prodotti alimentari congelati o surgelati. La preferenza va data all'utilizzo di prodotti freschi e di stagione. Per riguarda l'approvvigionamento delle verdure è possibile l'uso di prodotti surgelati laddove il numero dei pasti da preparare risulti particolarmente elevato; le verdure da usare nei primi piatti (pasta/riso con verdure) dovranno essere preferibilmente sempre fresche. Il pesce potrà essere acquisito sia come fresco e/o surgelato. In ogni caso mai comunque pesce congelato.

Utilizzo di alcune tipologie di prodotti D.O.P./I.G.P./S.T.G: le confezioni di prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta) o S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita) dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. La Ditta affidataria dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa le conformità della provenienza dei prodotti DOP, IGP e STG richiesti e presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Dovranno essere utilizzate materie prime regionali, prodotti freschi e di stagione, privilegiando i prodotti con marchio QM (Qualità Marche), o "da filiera corta", detta anche "chilometro zero" (0 Miles), cioè prodotti a breve distanza e/o, soprattutto, con pochi passaggi commerciali. QM è un marchio collettivo di qualità regionale "QM - Qualità garantita dalle Marche", istituito con Legge regionale n. 23 del 10 dicembre 2003 a tutela delle produzioni agroalimentari di qualità.

I prodotti del mercato equo e solidale sono da utilizzare con elasticità in rapporto al "chilometro zero". I prodotti del commercio equo e solidale possono essere identificati grazie al marchio Fairtrade (FLO oppure WFO ovvero World Fairtrade Organization). Dovrà essere ridotto l'uso del sale, utilizzando esclusivamente sale iodato, come da campagna del Ministero della Salute - Legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

carezza iodica” e Linee Nazionali di Indirizzo Ristorazione scolastica (vedi scheda a pag. 146). Per favorire la riduzione del sale andranno utilizzate spezie ed erbe aromatiche (prima della cottura).

La Ditta affidataria dovrà assicurare la stagionalità dei prodotti. In particolare, dovrà assicurare la variabilità settimanale e stagionale prevista dal menù.

### TITOLO IV MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

#### ART. 18 MENÙ

Le merci da fornire sono quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nel menù che dovrà essere validato dal SIAN dell'AREA VASTA 5 Ascoli Piceno – San Benedetto del Tronto. L'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni concordate con il SIAN, si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di apportare variazioni, innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche. Potranno inoltre essere previste alternative per soddisfare esigenze dietetiche particolari (diete speciali per motivi sanitari redatte dal pediatra dell'utente o per motivi etico-culturali e religiosi). Il tutto senza che la ditta abbia a pretendere alcun compenso aggiuntivo.

All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, la Ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione e potranno essere autorizzate limitate deroghe, sentito il SIAN.

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite.

#### ART. 19 DIETE IN BIANCO

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco.

La dieta a scarso residuo (“in bianco”) generalmente è rivolta a coloro che soffrono di stati di chetosi (acetone), gastriti o gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione (non deve essere più presente diarrea) o stati post influenzali che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione.

La richiesta di dieta a scarso residuo DI NORMA deve essere effettuata dal Pediatra o Medico di base, il quale rilascerà un certificato da consegnare alla scuola, che lo tratterà agli atti. La dieta a scarso residuo potrà essere richiesta per iscritto e, solo per due giorni, anche dal genitore stesso nel caso di un evento acuto. Generalmente si tratta di confezionare una dieta quasi priva di grassi animali (uova, latte intero ecc.), salumi, carni grasse, dolci.

Utilizzare come condimento l'olio extra vergine d'oliva da consumare CRUDO per evitare la scarsa digeribilità dei grassi sottoposti a cottura.

Di seguito si indica un esempio di menù. Esempio di menù:

- pasta condita con olio extra vergine di oliva e parmigiano
- filetto di sogliola al vapore /carne bianca/parmigiano reggiano
- carote al vapore e/o patate lesse
- pane
- frutta

	SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
ALIMENTI	grammatura	grammatura
Pasta o riso asciutti	60	70
Olio extra vergine oliva	5	5
Parmigiano Reggiano (come condimento)	5	5



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Carni bianche (petto di pollo)	80	90
Pesce (sogliola, merluzzo)	100	120
Parmigiano reggiano	40	50
Patate	100	150
Carote	100	150
Olio extra vergine oliva	5	5
Pane comune	40	50
Frutta	100	150

NB: E' preferibile evitare alimenti contenenti zuccheri semplici in quanto favorenti la fermentazione intestinale, nonché latte e latticini in genere, ad eccezione dello yogurt, che, se tollerato, regola la flora batterica intestinale, essendo un latte fermentato contenente bacilli vivi..

### ART. 20 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere, all'ingresso del refettorio, il menù validato dal SIAN dell'AREA VASTA 5 Ascoli Piceno – San Benedetto del Tronto.

La stessa deve garantire, come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, un Piano di informazione agli Utenti relativamente a:

1. alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
2. provenienza territoriale degli alimenti;
3. stagionalità degli alimenti.

### TITOLO V<sup>A</sup>

#### TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

### ART. 21 NORME IGIENICHE

Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

1. Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
2. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
3. La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
4. Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
5. Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
6. Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
7. Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
8. Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
9. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
10. Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg;
11. Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
12. Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
13. È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
14. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
15. I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

lavaggio.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

### **ART. 22 CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI ALCUNE DERRATE**

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

### **ART. 23 MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato d'oneri.

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

- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;

Metodi di cottura: la tecnica di cottura ottimale è quella che aumenta la biodisponibilità dei principi nutritivi riducendone e contenendone il più possibile le perdite.

Di seguito si riportano le tecniche di cottura più comuni. Fatto salvo il profilo igienico-sanitario, l'elenco è proposto sulla base di un ordine decrescente che tiene conto principalmente della qualità nutrizionale.

- cottura a pressione
- cottura a vapore
- lessatura
- cottura al forno
- cottura al tegame

Si consiglia di non conservare le patate crude in frigorifero e di lasciarle in ammollo nell'acqua per almeno 30 minuti prima della cottura; di utilizzare farine raffinate addizionate con altre fibre in modo da ridurre la formazione di acrilammide per quanto riguarda i cereali, pane, pizza e dolci, controllando di non "colorare" troppo con la cottura gli alimenti.

Inoltre, si richiede di:

- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate nella giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e di pesce possibilmente in un'unica porzione; Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Si consiglia, per eliminare la perdita di nutrienti:

- di evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
- di limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura
- di contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

In sintesi per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, antibiotici, ormoni, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento al Reg. CE 2073/2005, alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

### ART. 24 TRASPORTI

Nel caso si rendesse necessario, per esigenze straordinarie e momentanee il trasporto dei cibi dal centro cottura ad altro luogo, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;
- Vetture GPL.

## TITOLO VI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

### ART. 25 NORME E MODALITÀ PER LA SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

### ART. 26 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

1. I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

- ricambio dell'aria;
2. Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
  3. Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
  4. I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
  5. L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
  6. Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
  7. Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
  8. Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
  9. La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
  10. Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
  11. Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
  12. Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
  13. I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
  14. La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
  15. Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;

In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consistranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

### TITOLO VII

#### PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

##### ART. 27 REGOLAMENTI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011. In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

##### ART. 28 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI DEI LOCALI

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico- chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere fornite all'ente le schede tecniche di sicurezza.

I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

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

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

### **ART. 29 PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE**

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

### **ART. 30 MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI SANIFICANTI**

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

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

## **TITOLO VIII NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

### **ART. 31 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE (SISTEMA HACCP)**

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Roccafluvione deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

### **ART. 32 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e (qualora fossero intervenute delle variazioni) del pasto sostitutivo del menù di base nel luogo di produzione/preparazione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco.

Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla Ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione e devono essere conservati a +2/+4°C per almeno 72 ore con un cartello riportante una dizione del tipo: "Campionatura rappresentativa del pasto della scuola" I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

## **TITOLO IX CONTROLLI**

### **ART. 33 DISPOSIZIONI GENERALI**

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

### **ART. 34 CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE**

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato d'oneri.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

### **ART. 35 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DEL COMUNE**

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;

L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso), da



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

### **ART. 36 CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL COMUNE**

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

## **TITOLO X PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE**

### **ART. 37 PENALI**

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dovrà attenersi, oltre che alle norme stabilite dal presente capitolato d'oneri, anche alle specifiche disposizioni vigenti nel tempo in materia. Qualora la ditta appaltatrice non ottemperi a tutti gli obblighi, il Comune si riserva di applicare la penalità di euro 100,00, (euro cento/00), per ogni violazione rilevata nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente capitolato d'oneri.

L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dal Comune sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

### **ART. 38**

#### **RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ**

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisce alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato d'oneri.

### **ART. 39 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

È consentito il subappalto nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

### **ART. 40 CORRISPETTIVO E PAGAMENTI**

Il pagamento del canone avverrà in rate mensili posticipate

Il corrispettivo dell'appalto viene stabilito in massimo € 4,10 oltre l'I.V.A. secondo legge a pasto (importo da definirsi con l'aggiudicazione definitiva) per un numero PRESUNTO di pasti pari a 9.500 annui. L'importo complessivo massimo del contratto per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024 è pari ad € 112.097,00 oltre ad oneri derivanti dall'applicazione delle misure di sicurezza Covid 19 ed € 4.753,00 + iva per costi della sicurezza inclusi ed € 1.170,00 + iva per costi per la sicurezza aggiuntiva, entrambi non soggetti al ribasso.

La fornitura è, comunque, legata alla richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Istituto scolastico di riferimento e, pertanto, la stessa può subire variazioni in corso d'anno senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti, maggiori compresi o altro.

Il corrispettivo del servizio è determinato dal prezzo unitario di aggiudicazione del singolo pasto, moltiplicato per il numero dei pasti erogati mensilmente.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati, in funzione delle presenze giornaliere, sulla base dei buoni pasto forniti all'utenza dall'Amministrazione Comunale mediante sistemi di tracciatura innovativi (es. badge magnetici, bar code ecc).

Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti buoni pasto.

Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intende interamente compensato da parte del Comune il servizio prestato dall'aggiudicatario nell'esecuzione del presente capitolato d'oneri.

Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente e quindi esso sarà sempre lo stesso sia per i



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

pasti (necessariamente diversi nella consistenza, come indicato nell'allegata tabella dietetica) consumati dai bambini che dagli adulti e comunque da tutti quelli autorizzati dall'Amministrazione comunale a fruire del servizio mensa. Il prezzo del singolo pasto rimarrà fisso per tutta la durata del contratto. Tramite la riscossione del corrispettivo la ditta appaltatrice troverà il totale compenso di tutti i servizi forniti, sia quelli stabiliti dal presente capitolato d'oneri che degli altri comunque necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto. Il pagamento avverrà mensilmente, previa acquisizione d'ufficio del DURC, a mezzo mandati di pagamento, entro il termine pattuito dalle parti in sede di stipula comunque non superiore a 60 gg. dalla presentazione della relativa fattura riportante il CIG identificativo dell'appalto.

La fattura oltre al CIG identificativo dell'appalto dovrà riportare i seguenti dati:

1. l'area o l'ufficio comunale cui la fattura è diretta e che ha ordinato la spesa;
2. il numero della determina di impegno;
3. il numero e la data del contratto di appalto;
4. il capitolo impegnato ed il numero dell'impegno;
5. il numero di conto dedicato sul quale effettuare il pagamento.

Per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'appaltatore, il rimborso di spese e le penalità irrogate, le parti convengono che l'Ente appaltante dovrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o a mezzo di incameramento di cauzione.

Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate dai buoni pasto. Dal corrispettivo verranno detratte le penalità applicate.

### **ART. 41 CAUZIONE DEFINITIVA**

In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato d'oneri, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato.

L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

### **ART. 42 RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA**

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità.

Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

- R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi) Euro 2.500.000,00 per sinistro  
Euro 2.500.000,00 per persona Euro 2.500.000,00 per danni a cose;
- R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) Euro 2.000.000,00 per sinistro  
Euro 2.000.000,00 per persona.

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Copia di detta polizza, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento, dovrà essere consegnata all'Amministrazione in sede di contratto. In alternativa alla specifica polizza l'aggiudicatario dovrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso l'appaltatore dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio per conto dell'Amministrazione di Roccafluvione con le condizioni sopra riportate.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

### **ART. 43 RISOLUZIONE E RESCSSIONE DEL CONTRATTO, ESECUZIONE IN DANNO**

Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

Nei casi indicati dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno risposto alla manifestazione di interesse al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. In caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore, oppure in caso di procedura di insolvenza concorsuale.

Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

In ogni caso di risoluzione per inadempimento il Comune di Roccafluvione procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente capitolato d'oneri.

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune di Roccafluvione potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

1. la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
2. il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari rispetto agli orari concordati;
3. la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicare la salubrità.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

1. la dichiarazione di fallimento del gestore;



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

2. la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

### **ART. 44 CONTROVERSIE**

1. Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Ascoli Piceno

### **ART. 45 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato d'oneri, si conviene che, in ogni caso, il Comune di Roccafluvione, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

### **ART. 46 DISPOSIZIONI FINALI**

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato d'oneri si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al D.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme e regolamenti comunitari, nazionali e regionali vigenti in materia. Si applicheranno, inoltre, le leggi e i regolamenti che potessero essere emanati nel corso del contratto, comunque attinenti ai servizi oggetto del presente appalto.

### **ART. 47 NOTA INFORMATIVA PRIVACY – ART. 13 REGOLAMENTO 2016/679/UE GDPR**

Il Comune di Roccafluvione in qualità di titolare (con sede in Piazza Aldo Moro 4 63093 Roccafluvione (AP) , IT; PEC: [comune.roccafluvione@emarche.it](mailto:comune.roccafluvione@emarche.it), Centralino: +39 0736365131), tratterà i dati personali conferiti con il presente modulo e/o la presente procedura, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), in particolare per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.

I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla gestione della procedura nonché, successivamente, per finalità di archiviazione a tempo indeterminato. I dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno comunicati agli enti pubblici previsti dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi ed oggettivi nonché negli altri casi previsti dalla normativa ivi compresa la pubblicazione nelle pagine dell'Ente (Amministrazione Trasparente, Albo Pretorio e simili) o in banche dati nazionali. I dati saranno trasmessi ad altri soggetti (es. controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

Le finalità del trattamento cui sono destinati i dati personali sono connesse all'espletamento del le procedure relative al presente Avviso/gara e la base giuridica del trattamento (ai sensi degli articoli 6 e/o 9 del Regolamento 2016/679/UE) è il D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. art. 36 c. 2. Lett. b)

Oltre al trattamento di dati personali in particolare sono previsti trattamenti di dati sensibili relativi a condanne penali: il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso disposto ai sensi e per gli effetti del D.lgs.n.50/2016.

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività.



# COMUNE DI ROCCAFLUVIONE

## PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

Vengono adottate le seguenti misure di sicurezza:

misure specifiche poste in essere per fronteggiare rischi di distruzione, perdita, modifica, accesso, divulgazione non autorizzata, la cui efficacia va valutata regolarmente.

Sistemi di autenticazione

sistemi di autorizzazione

sistemi di protezione (antivirus; firewall; antintrusione; altro) adottati per il trattamento

Sicurezza anche logistica

Gli interessati hanno il diritto di ottenere da questa amministrazione, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza all'Amministrazione è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati. Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato direttamente dagli uffici dell'amministrazione, avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante della Privacy, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Responsabile trattamento dati è il Responsabile dell'Area Finanziaria – dott.ssa Sabrina Roncati- Rup della procedura di gara.

### TITOLO XI NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

#### ART. 48 SICUREZZA

L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro. Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;

Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

#### ART. 49 SICUREZZA ED IGIENE DEL LAVORO

Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.

Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.