



ROMA CAPITALE

**DIPARTIMENTO SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI,
GIOVANI E PARI OPPORTUNITA'**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL MONITORAGGIO E
VERIFICA ANALITICA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E/O
FORNITURA DELLE DERRATE PRESSO LE STRUTTURE EDUCATIVE E
SCOLASTICHE DI COMPETENZA DI ROMA CAPITALE**

PERIODO 1.9.2014 – 31.12.2015

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto il monitoraggio e la verifica analitica, per mezzo di esami di laboratorio microbiologici e chimico-fisici, del servizio di ristorazione scolastica erogato nelle scuole dell'infanzia statali e capitoline, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primarie e secondarie di I grado di Roma Capitale (Centri Refezionali di cui all'Allegato 1 al presente Capitolato Speciale d'Appalto).

Il monitoraggio e la verifica concernono il puntuale rispetto delle modalità di erogazione di tali servizi così come esplicitate nei relativi Capitolati Speciali di appalto (Servizio di ristorazione a gestione diretta – Allegato A al presente Capitolato Speciale d'Appalto e Servizio a gestione autonoma – Allegato B al presente Capitolato Speciale d'Appalto) e documenti allegati, nonché la fornitura delle derrate alimentari nei nidi della rete pubblico-privata dei servizi educativi di Roma Capitale (Allegato 2 al presente Capitolato Speciale d'Appalto).

Il monitoraggio e la verifica concernono altresì il puntuale rispetto degli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara, così come risultanti dai contratti conseguentemente stipulati, copia dei quali sarà presente presso i singoli centri refezionali.

L'appalto è diviso in tre lotti, in ragione del numero di ispezioni annue da effettuare e in considerazione dei giorni d'apertura delle scuole e dei nidi, secondo il calendario regionale e in conformità di quanto stabilito in attuazione del principio dell'autonomia scolastica.

Le ispezioni saranno svolte da parte dell' Operatore Economico Aggiudicatario (d'ora in avanti O.E.A.) sulla base del programma e delle indicazioni formulati da Roma Capitale in modo che le Imprese aggiudicatarie verifichino, in parti uguali, per tutta la durata dell'affidamento, tutti i centri refezionali in appalto e in autogestione, nonché i nidi.

Art. 2 – Definizioni

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- A.C. – Amministrazione Capitolina e Stazione Appaltante: è il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità;
- O.E.A. – Operatore Economico Aggiudicatario: l'impresa o il Raggruppamento Temporaneo di Imprese risultata/o aggiudicataria/o del servizio;
- C.S.A. – Capitolato speciale d'appalto è il presente documento comprensivo di tutti gli allegati tecnici.

Art. 3 – Allegati tecnici

Allegato tecnico n. 1:	Elenco centri refezionali nelle scuole
Allegato tecnico n. 2:	Elenco Nidi
Allegato tecnico n. 3:	Analisi per la ricerca dei residui chimico-fisici negli alimenti
Allegato tecnico n. 4:	Analisi per la verifica degli standard microbiologici degli alimenti e degli ambienti
Allegato tecnico A:	Capitolato Speciale d'Appalto del servizio di ristorazione scolastica a gestione diretta
Allegato tecnico B:	Capitolato Speciale d'Appalto del servizio di ristorazione scolastica in autogestione

Art. 4 - Durata dell'appalto

L'appalto decorrerà dal 1.9.2014, e comunque dalla data di effettivo affidamento del servizio, con termine al 31.12.2015. Nel caso in cui l'avvio effettivo del servizio avvenisse – per tutti o per alcuni lotti – in data successiva, rimane fermo il termine finale del 31.12.2015, con riduzione proporzionale della durata del contratto, senza che l'O.E.A. possa alcunché pretendere.

Art. 5 – Prestazioni costituenti il servizio

Il servizio consiste nelle seguenti attività di monitoraggio nei centri refezionali – intendendosi per centro refezionale il refettorio, la cucina, i magazzini ed i locali annessi – al fine di verificare:

1) L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, con ciò intendendosi:

- la corretta applicazione del progetto globale del servizio, con riferimento alle prestazioni di cui agli allegati A e B al presente C.S.A. nonché agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- il numero degli addetti, il monte ore e la qualifica, con riferimento alle prestazioni di cui agli allegati A e B al presente C.S.A. nonché agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- l'adeguatezza dell'organizzazione del personale;
- la rispondenza ed adeguatezza del piano di trasporto;
- la corretta gestione delle diete speciali.

2) GLI IMPIANTI E LE ATTREZZATURE, con ciò intendendosi:

- la corretta applicazione del progetto globale del servizio per i profili connessi agli impianti ed alle attrezzature, con riferimento alle prestazioni di cui agli allegati A e B al presente C.S.A. nonché agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- la corretta applicazione del piano di manutenzione;
- la corretta messa a disposizione della dotazione minima prevista dall'art. 6 e dall'allegato 7 al Capitolato Tecnico del Servizio di Ristorazione Scolastica in appalto e in autogestione;
- la tempestiva sostituzione e/o implementazione delle attrezzature da cucina e l'adeguatezza delle stesse;

3) LE DERRATE, con ciò intendendosi:

- la corretta applicazione del progetto globale del servizio, per i profili specificamente connessi alle derrate, con riferimento alle prestazioni di cui agli allegati A e B al presente C.S.A. nonché agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- le modalità di ricevimento delle derrate;
- le modalità di conservazione delle derrate;
- la corrispondenza della quantità e del tipo di derrate presenti entro le h 9,00;
- i prodotti locali di cui all'allegato n. 12 – punto b1 – dei Capitolati Tecnici del servizio di ristorazione scolastica in appalto e in autogestione, anche con riferimento agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- i prodotti biologici, DOP e IGP, anche con riferimento agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- i prodotti provenienti dal commercio equo e solidale;
- i prodotti provenienti da cooperative sociali, anche con riferimento agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- il pesce fresco di cui al punto b3 dell'allegato 12 dei Capitolati Tecnici del servizio di ristorazione scolastica in appalto e in autogestione, anche con riferimento agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- gli spuntini a metà mattina.

Nel corso dei sopralluoghi il controllo avverrà attraverso ispezioni a vista, verifica della documentazione accompagnatoria delle derrate (Documenti di Trasporto, schede tecniche, ecc.), nonché mediante campionamenti da sottoporre ad analisi di laboratorio.

La verifica di conformità delle derrate dovrà fare riferimento a tutti i parametri (merceologici, microbiologici, chimico-fisici) definiti dalle specifiche tecniche contrattuali per ciascuna categoria merceologica e, rispettivamente:

- parametri merceologici: allegato 3 ai Capitolati Tecnici allegati al presente C.S.A. sub A) e sub B);
- parametri chimico-fisici: allegato 3 al presente C.S.A.
- parametri microbiologici: allegato 4 al presente C.S.A.

Le verifiche dovranno prendere in considerazione tutte le fasi del ciclo produttivo, così come i campionamenti che, pertanto, per quanto concerne gli alimenti, dovranno interessare le materie prime e i prodotti pronti per il consumo. Relativamente alle derrate non alimentari, le verifiche dovranno comprendere anche i prodotti detergenti e sanificanti, con riferimento alle prestazioni di cui agli allegati A e B al presente C.S.A. nonché agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara .

Le ispezioni relative alle strutture nido dovranno invece riguardare esclusivamente il rispetto dei parametri microbiologici e chimico-fisici delle derrate alimentari.

Nello specifico, il controllo sui prodotti biologici si dovrà effettuare attraverso:

- a) analisi sui prodotti, per ricercare la presenza di residui chimici e verificare gli standard microbiologici come, rispettivamente, da allegati n. 3 e 4 al presente C.S.A.;
- b) verifica delle etichette e della documentazione, in conformità alle norme previste dai regolamenti C.E. n. 834/07 e 889/08, e successive modifiche ed integrazioni ed a quanto previsto nei Capitolati Tecnici dei servizi di ristorazione scolastica, allegati A e B al presente C.S.A.

Nell'allegato n. 3 al presente C.S.A. sono indicate le analisi da effettuare e i pesticidi da ricercare nella frutta, nella verdura e in tutte le altre tipologie merceologiche.

Le eventuali positività delle analisi dovranno essere immediatamente comunicate a Roma Capitale – Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità - U.O. Pianificazione, programmazione, coordinamento e monitoraggio dei servizi di supporto per il sistema scolastico.

Ogni non conformità dovrà essere esaminata singolarmente, per valutare se gli inquinamenti sono di carattere secondario e, quindi, dovuti a contaminazioni ambientali indirette, ovvero di carattere primario, tali da poter ipotizzare una frode alimentare.

A tale scopo l' O.E.A. dovrà indicare al verificarsi di inquinamento/i:

- tipo di alimento;
- quantità e tipo di principio chimico rilevato dalle analisi;
- tempo trascorso tra il momento in cui è stata effettuata l'analisi e la data di consegna nella cucina dell'alimento esaminato;
- modalità di conservazione dell'alimento nel centro refezionale.

Qualora un prodotto risultasse positivo alle analisi, l'O.E.A. dovrà, altresì, predisporre uno specifico piano delle prove volto a monitorare l'Impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica e segnalare tale rilievo a Roma Capitale – Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità - U.O. Pianificazione, programmazione, coordinamento e monitoraggio dei servizi di supporto per il sistema scolastico.

La verifica delle etichette e della documentazione dovrà essere effettuata su ciascuna tipologia di prodotto.

L'etichetta dei prodotti biologici dovrà essere conforme al Regolamento C.E. n. 834/07, 884/08 e 710/09 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto riguarda i "prodotti locali", l'O.E.A. dovrà verificare con cura i documenti di trasporto e le etichette poste sui prodotti, al fine di controllare la rispondenza dei prodotti medesimi anche con riferimento agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara.

L'O.E.A. dovrà, inoltre, verificare l'idoneità di tutta la documentazione conservata presso i centri refezionali di cui all'art. 70 dei Capitolati Tecnici allegati sub A e B.

Rispetto ai prodotti DOP e IGP, l'O.E.A. dovrà controllare la rispondenza degli stessi anche con riferimento agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara.

I Prodotti del circuito equo e solidale dovranno essere conformi a quanto disposto e contenuto nella Risoluzione del Parlamento Europeo, 2005/2245 (INI), approvata il 6 luglio 2006 e dovranno provenire dai circuiti di commercializzazione e/o dalle associazioni indicate nell'allegato 1 della suddetta risoluzione.

4) LE PROCEDURE, con ciò intendendosi:

- la corretta applicazione del progetto globale del servizio, per i profili specificamente connessi alle procedure, con riferimento alle prestazioni di cui agli allegati A e B al presente C.S.A. nonché agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;
- le procedure di manipolazione: modalità di lavorazione, cottura e distribuzione;
- l'idoneità del vestiario degli addetti ai fini della tutela igienica degli alimenti;
- l'igiene ambientale, mediante controllo dei parametri microbiologici delle superfici e dell'aria di cui all'allegato tecnico n. 4 al presente C.S.A.;
- la corretta utilizzazione dei prodotti e delle attrezzature di pulizia;
- la presenza di residui di detersivi sulle superfici destinate al contatto con gli alimenti;
- il controllo del comportamento professionale degli addetti a contatto con gli utenti;
- il rispetto dei menu e delle grammature previste dai Capitolati Tecnici del servizio di ristorazione scolastica in appalto e in autogestione, con riferimento alle prestazioni di cui

agli allegati A e B al presente C.S.A. nonché agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;

5) LA FORMAZIONE, con ciò intendendosi:

- la formazione e l'aggiornamento del personale addetto, con riferimento alle prestazioni di cui agli allegati A e B al presente C.S.A. nonché agli obblighi contrattualmente assunti dai gestori del servizio di ristorazione per effetto delle offerte migliorative presentate nell'ambito delle rispettive procedure di gara;

6) L'ANALISI DEGLI SCARTI

Durante ogni sopralluogo dovrà essere valutata e registrata in un'apposita banca dati la quantità di cibo scartato per ogni pietanza, compresi gli spuntini di metà mattina. Gli esiti delle rilevazioni condotte dovranno essere comunicati a Roma Capitale – Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità - U.O. Pianificazione, programmazione, coordinamento e monitoraggio dei servizi di supporto per il sistema scolastico, entro il giorno 10 di ciascun mese di attività del servizio.

L'O.E.A. dovrà altresì assicurare le seguenti attività:

- a) per ogni anno scolastico, dovrà presentare due relazioni – una relativa al menu invernale e una relativa al menu estivo – nelle quali i dati registrati durante le ispezioni saranno oggetto di elaborazioni di sintesi. Tali relazioni, da presentarsi entro il mese successivo a quello in cui ha termine la somministrazione del menu, dovranno evidenziare:
 - la percentuale e la tipologia di cibo non mangiato sul totale di quello somministrato;
 - le 15 pietanze meno gradite e in quale percentuale vengono rifiutate;
 - le 10 pietanze più gradite;
 - un breve commento dell'O.E.A. sulla gradevolezza del cibo e sulle cause del rifiuto con eventuale suggerimento per il superamento del mancato gradimento.
- b) due volte nell'anno scolastico (entro il 31 gennaio, con riferimento al periodo settembre-dicembre ed entro il 31 luglio, con riferimento al periodo gennaio-giugno) una relazione di analisi sul servizio di ristorazione scolastica, fornendo le seguenti informazioni:
 - numero di ispezioni effettuate, divise per lotto, con specificazione del Municipio e delle scuole del Municipio in autogestione;
 - numero e classificazione delle principali non conformità rilevate, divise per lotto, con specificazione del Municipio e delle scuole del Municipio in autogestione.

Le relazioni di cui ai precedenti punti dovranno essere completate da elaborazioni grafiche.

- c) Per ogni singola visita ispettiva, l'O.E.A., oltre alla redazione in formato elettronico della check list di cui all'art. 8 del presente C.S.A. dovrà formulare la relazione di sintesi sui macroindicatori del servizio rilevati in sede di ispezione.

I referti, le check list e le relazioni di sintesi di cui al presente articolo, saranno resi mediante compilazione dei formulari al riguardo messi a disposizione dalla Stazione Appaltante e dovranno essere sottoscritti dal Responsabile del servizio.

Art. 6 – Modalità di esecuzione del servizio

I servizi previsti al precedente art. 5 saranno svolti mediante sopralluoghi da effettuarsi presso tutti i centri refezionali in appalto e in autogestione distribuiti nel territorio di Roma Capitale, meglio individuati nell'allegato 1 al presente C.S.A..

I controlli riguardanti le derrate alimentari utilizzate presso i nidi dovranno essere conformi a quanto richiesto nel precedente art. 5 - punto 3 - del presente C.S.A., con esclusione dei riferimenti ai capitolati della ristorazione scolastica, ed essere svolti mediante sopralluoghi da effettuare nei nidi elencati nell'allegato 2 del presente capitolato.

Eventuali, possibili, variazioni dell'ubicazione dei centri refezionali e dei nidi, conseguenti alle dinamiche del dimensionamento della rete dei servizi educativi e scolastici, non comporteranno un aumento del numero di sopralluoghi da svolgere.

I servizi di cui all'art. 5 dovranno svolgersi, nel rispetto delle precipue caratteristiche di ciascuna attività, durante ciascuna fase lavorativa, dal ricevimento dei prodotti al rigoverno dei refettori.

Le ispezioni presso i centri refezionali da parte del personale incaricato dall'O.E.A. dovranno riguardare tutte le operazioni afferenti il servizio di ristorazione scolastica a partire dall'inizio del turno di lavoro del personale. L'A.C. si riserva di chiedere interventi di verifica su specifiche fasi. In tal caso l'O.E.A. dovrà svolgere le ispezioni negli specifici orari di svolgimento di tali fasi (es. preparazione dei pasti, lavaggio stoviglie, ecc.).

Nel corso delle ispezioni il personale dell'O.E.A. dovrà essere dotato di attrezzature idonee a documentare con immagini, eventuali circostanze di anomalia comprovabili visivamente in loco, quali, a solo titolo di esempio: stato manutentivo di attrezzature, macchine ed altro, verifica di grammature dei pasti somministrati, etichette, aspetto esteriore delle derrate, nonché risultanze di verifiche analitiche in loco.

Per i campionamenti, l'O.E.A. dovrà avvalersi di frigoriferi portatili che dovranno essere alimentati sia attraverso la rete elettrica del centro refezionale, sia mediante l'alimentatore dell'autovettura in dotazione dello stesso O.E.A.. Altri tipi di contenitori termici potranno essere utilizzati solo su autorizzazione dell'Amministrazione capitolina.

Art. 7 – Laboratori

L'A.C. si riserva la facoltà di verificare in qualunque momento che i laboratori indicati in sede di

gara per l'effettuazione delle analisi chimico-fisico e microbiologiche abbiano e conservino caratteristiche tecnico-organizzative e dotazionali tali da soddisfare i necessari parametri prestazionali nel rispetto delle normative vigenti.

Eventuali, motivate, sostituzioni dei laboratori indicati in sede di gara dovranno essere preventivamente segnalate all'A.C. ed autorizzate dalla stessa.

La sostituzione non preventivamente comunicata e/o non autorizzata dall'A.C. dà luogo alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 26.

TITOLO II

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE ATTIVITA' DI MONITORAGGIO

Art. 8 – Ispezioni ed analisi

1) ISPEZIONI

In ragione del numero dei sopralluoghi annui da effettuare ed in considerazione dei giorni di apertura delle scuole e dei nidi, le ispezioni saranno svolte da parte degli OO.EE.AA. dei tre lotti, sulla base del programma di azione e delle indicazioni formulati dall'A.C., in modo che tutti gli OO.EE.AA. possano potenzialmente verificare tutti i centri refezionali ed i nidi del territorio cittadino, sia in appalto che in autogestione.

La prestazione di ciascun O.E.A. sarà articolata secondo il seguente schema:

anno scolastico	n. sopralluoghi e relativi campionamenti da svolgere presso i centri refezionali e gli asili nido
2014/2015 (settembre 2014/giugno 2015)	n. 1.080 da effettuarsi presso le scuole n. 21 da effettuarsi presso gli asili nido
2015/2016 (settembre 2015/dicembre 2015)	n. 360 da effettuarsi presso le scuole n. 7 da effettuarsi presso gli asili nido

Sarà cura dell'A.C. comunicare agli OO.EE.AA. i centri refezionali oggetto del controllo con cadenza giornaliera.

Durante ogni ispezione ciascun O.E.A. dovrà effettuare i campionamenti come descritto al successivo punto 2) del presente articolo.

L'A.C. potrà autorizzare l'esecuzione di ispezioni durante le quali il campionamento potrà essere parziale o assente.

Le ispezioni saranno ripartite secondo le indicazioni fornite dal Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità - Direzione Servizi Educativi e Scolastici - U.O. Servizi di Supporto al Sistema Educativo e Scolastico, che potrà modificare il programma in caso di urgenze improcrastinabili, tali da pregiudicare la salute dei fruitori del servizio.

Le ispezioni dovranno avvenire senza alcun preavviso alle Imprese di ristorazione.

Entro n. 7 giorni lavorativi successivi al termine di ciascuna ispezione, l'O.E.A. deve compilare, sottoscrivere e trasmettere al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità, in formato digitale (file PDF non modificabile e file lavorabile), l'apposita check-list e la relazione di sintesi sui macroindicatori del servizio rilevati in sede di ispezione, di cui al precedente art. 5, punto c), mediante compilazione dei formulari al riguardo messi a disposizione dalla Stazione Appaltante, debitamente sottoscritti dal Responsabile del servizio, riassuntivi di tutti i parametri oggetto della rilevazione. Resta fermo quanto stabilito al successivo art. 10 in ordine a situazioni anomale in fase di campionamento o di analisi.

2) CAMPIONAMENTI

Ogni campionamento deve essere realizzato come segue:

SCUOLE: almeno 10 prelievi, per ogni ispezione, da sottoporre ad analisi, come sotto indicato:

N. prelievi	Elementi da analizzare	Analisi
Tre	Derrate – materie prime	- Chimico-Fisiche: come da allegato n. 3 al presente C.S.A. - Microbiologiche: come da all. 4 al presente C.S.A.
Tre	Piatti in distribuzione	- Microbiologiche: come da all. 4 al presente C.S.A.
Uno	Superfici: utensili/stoviglie	- Microbiologiche: come da all. 4 al presente C.S.A.
Due	Superfici: piani di lavoro, pareti, attrezzature, pavimenti	- Microbiologiche: come da all. 4 al presente C.S.A.
Uno	Aria in cucina	- Microbiologiche: come da all. 4 al presente C.S.A.

NIDI: almeno 5 prelievi per ogni sopralluogo, da sottoporre ad analisi, come sotto indicato:

N. prelievi	Elementi da analizzare	Analisi
Cinque	Derrate - materie prime	- Chimico-Fisiche: come da allegato n. 3 al presente C.S.A. - Microbiologiche: come da all. 4 al presente C.S.A.

I parametri, sia microbiologici sia chimico-fisici, dovranno essere verificati a rotazione, in modo che, nell'arco di ciascun anno educativo/scolastico, siano sottoposti a monitoraggio tutti i parametri previsti dagli allegati dei Capitolati Tecnici di riferimento.

La suddivisione dei prelievi da effettuare sulle derrate alimentari dovrà essere la seguente, sia in relazione alle scuole sia con riferimento ai nidi:

- frutta e verdura 35%
- pane e prodotti da forno 20%
- prodotti relativi a tutte le altre classi merceologiche utilizzate 45%.

Le campionature sulle derrate e sul cibo in distribuzione verranno effettuate secondo le seguenti modalità: il campione verrà suddiviso in tre sottocampioni omogenei, chiusi in confezioni a chiusura ermetica e sigillata, che verranno firmati dal referente dell'Impresa di ristorazione e dal tecnico che effettua il campionamento. Su ogni campione dovranno, inoltre, essere indicati la data

e l'orario di prelievo e successivamente:

- un sottocampione sarà consegnato all'Impresa di ristorazione;
- un sottocampione sarà analizzato;
- un sottocampione verrà conservato, per un periodo minimo di 120 giorni dalla data del campionamento, dall'O.E.A. in un luogo e con modalità che ne mantengano integre le caratteristiche.

In caso di riscontri di inquinamenti e/o positività diverse, l'Impresa di ristorazione ha la possibilità di effettuare le controanalisi sul sottocampione consegnatole e dovrà comunicarne al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità gli esiti, entro n. 10 giorni lavorativi dalla segnalazione dell'accertata non conformità. In caso di discordanza delle analisi e qualora l'Impresa di ristorazione intenda proseguire il contraddittorio, verrà analizzato il terzo campione conservato nel laboratorio e farà fede l'analisi di quest'ultimo, che verrà effettuata presso un Ente terzo individuato dall'A.C.

Le analisi (prove) dovranno essere accreditate da ACCREDIA o da altro organismo europeo riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 765/2008.

Conseguentemente, tutti i rapporti di prova dovranno riportare il marchio ACCREDIA o equivalente, nei sensi soprascriptificati.

L'utilizzo di "kit rapidi" per l'esecuzione di analisi di laboratorio è permesso esclusivamente dopo la formale autorizzazione dell'A.C.

Oltre ai campionamenti sopra riportati l'O.E.A. dovrà effettuare per ogni anno scolastico n. 6 campionamenti dell'acqua destinata a consumo umano presso i centri refezionali e/o nidi indicati dall'A.C.. Tali campioni saranno oggetto di analisi microbiologiche come da allegato 4 al presente C.S.A..

L'A.C. si riserva, nelle eventuali fattispecie di emergenza alimentare/sanitaria, di richiedere analisi diverse ed ulteriori rispetto a quelle indicate nel presente C.S.A.. Tali prestazioni, previa approvazione del relativo preventivo di spesa, saranno remunerate a parte.

Art. 9 - Tempi d'intervento su richiesta urgente dell'A.C.

Su richiesta dell'A.C., l'O.E.A. dovrà intervenire con ispezioni e relativi campionamenti presso i centri refezionali indicati o presso i nidi, entro e non oltre 60 minuti dalla comunicazione, anche telefonica.

Art. 10 - Situazioni anomale in fase di campionamento o di analisi

L'O.E.A. è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni riscontrate durante le ispezioni che possano determinare la compromissione del regolare svolgimento del servizio di refezione.

Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente, via telefax, ovvero via mail all'Ufficio Programmazione Alimentare del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Parti

Opportunità di Roma Capitale, entro il giorno successivo al loro riscontro.

Resta fermo che qualunque situazione di anomalia/criticità suscettibile di compromettere la salute pubblica deve essere immediatamente segnalata secondo le modalità di cui al precedente comma.

Art. 11 - Rilevazioni durante le fasi del ciclo produttivo

In caso di specifiche esigenze tecniche, oppure qualora si verifichi il persistere di una situazione anomala rispetto agli standard prefissati, l'O.E.A. deve garantire l'effettuazione di rilevazioni, anche analitiche, in loco, mediante opportuna strumentazione, durante tutte le fasi del ciclo produttivo.

Tali rilevazioni saranno mirate alla rapida identificazione della causa di anomalia ed alla eventuale formulazione di misure volte alla risoluzione della non conformità.

Art. 12 - Presentazione e tempi dei risultati delle analisi di laboratorio

L'O.E.A. dovrà garantire un tempo di consegna dei rapporti di prova analitici non superiore ai sette giorni dall'avvenuto campionamento.

I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui certificati di analisi/rapporti di prova, corredati da uno specifico commento, in modo tale da consentirne una facile lettura e dovranno essere trasmessi in allegato alla check list ed alla relazione di sintesi di cui al precedente art. 8.

A tal fine sui certificati di analisi, in corrispondenza dei valori determinati, dovranno figurare anche i relativi limiti di conformità secondo le indicazioni riportate negli allegati 3 e 4 al presente C.S.A.

In allegato ai certificati di analisi o rapporti di prova, inoltre, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche del capitolato, nonché l'eventuale azione correttiva da porre in essere per ripristinare la normalità operativa.

Art. 13 - Controlli da parte di Roma Capitale

Durante l'intero periodo di esecuzione del contratto, è facoltà di Roma Capitale effettuare, attraverso proprio personale – in servizio presso Direzione Servizi Educativi e Scolastici – U.O. Servizi di Supporto al Sistema Educativo e Scolastico del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità – o attraverso proprio incaricato individuato mediante procedura di evidenza pubblica, controlli e verifiche delle attività svolte dall'O.E.A., sia durante le ispezioni effettuate presso i centri refezionali o i nidi, sia presso i laboratori di analisi indicati dallo stesso O.E.A., allo scopo di accertarne la conformità alle prescrizioni del presente C.S.A.

Tali verifiche possono riguardare tutte le fasi del monitoraggio, con particolare riferimento alle modalità di conservazione dei campioni, alle apparecchiature ed agli strumenti analitici impiegati, alla qualità dei reagenti ed alla professionalità del personale impiegato, nonché alla corretta applicazione delle metodiche di analisi impiegate, ivi inclusa la verifica dei laboratori di cui al

superiore art. 7.

Ove venissero accertate eventuali non conformità, l'A.C. si riserva, oltre all'applicazione delle penali di cui al successivo art. 24, l'esecuzione di controlli paralleli, secondo quanto previsto al successivo art. 14.

Art. 14 - Controlli paralleli

Roma Capitale – Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità – si riserva la facoltà di effettuare controlli paralleli a quelli di cui al presente C.S.A. con proprie strutture o attraverso altri laboratori.

In caso di discordanza dei report di analisi, si procederà ad un'ulteriore verifica del medesimo campione, in contraddittorio, e - qualora risultasse corretta la risultanza delle analisi effettuate per conto dell'A.C. - si procederà all'applicazione delle penali di cui all'art. 24.

Al terzo accertamento di discordanza tra le risultanze riportate dall'O.E.A. e le controverifiche svolte dall'A.C., rilevanti positivamente o negativamente rispetto allo standard di riferimento e tali da determinare l'adozione o la mancata adozione di comportamenti amministrativi sanzionatori e/o l'ingenerarsi o meno di situazioni di allarme per la pubblica salute, si procederà alla risoluzione del contratto, secondo quanto previsto al successivo art. 26.

TITOLO III

PERSONALE

Art. 15 - Referente del servizio e Responsabili di settore

L'O.E.A., entro cinque giorni lavorativi dalla sottoscrizione del contratto, dovrà comunicare all'A.C.:

1. il nominativo del Referente responsabile per il servizio oggetto del presente C.S.A.

Il Referente responsabile per il servizio dovrà essere in possesso di diploma di scuola secondaria di II grado e dovrà possedere una comprovata esperienza di almeno 5 anni come responsabile della gestione di attività di monitoraggio e controllo svolte nel settore alimentare.

Il Referente responsabile dovrà assicurare la propria reperibilità, 24 ore al giorno, 7 giorni su 7, rendendo disponibile un'utenza telefonica mobile riservata allo scopo.

2. il nominativo del Responsabile delle analisi chimiche e chimico-fisiche che dovrà essere in possesso del diploma di laurea magistrale in chimica o equipollente e di una comprovata esperienza professionale nel settore di almeno 5 anni;
3. il nominativo del Responsabile delle analisi microbiologiche che dovrà essere in possesso del diploma di laurea magistrale in biologia o materie attinenti e di una comprovata esperienza professionale nel settore di almeno 5 anni.

I nominativi dei Responsabili di cui ai precedenti punti dovranno rimanere invariati per tutta la durata dell'appalto. Qualora, per cause di forza maggiore, se ne rendesse necessaria la

sostituzione, la stessa dovrà essere effettuata con figura di pari livello.

La sostituzione dovrà inoltre essere tempestivamente comunicata all'A.C. che si riserva di ratificarne l'intervenuta efficacia entro 5 giorni dalla segnalazione.

Qualora l'O.E.A. proceda alla sostituzione senza darne tempestiva comunicazione all'A.C., si darà luogo all'applicazione della penale di cui al successivo art. 24, salvo il ricorrere delle diverse e più gravi ipotesi di sostituzione non ratificata e/o disposta con figure non dotate della prescritta qualificazione e professionalità, o di reiterazione, per la seconda volta, della mancata comunicazione preventiva, che daranno luogo alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 26.

Art. 16– Personale tecnico addetto alle ispezioni e Coordinatore degli ispettori

In ragione del numero delle ispezioni giornaliere da effettuare ai sensi del precedente art. 8, l'O.E.A. dovrà rendere quotidianamente disponibili almeno 7 (sette) Ispettori - in possesso del Diploma di laurea in materie attinenti il settore alimentare - incaricati dello svolgimento dei sopralluoghi e dei relativi campionamenti, secondo le modalità di cui allo stesso art. 8.

Le attività degli Ispettori dovranno essere coordinate da una figura professionale dotata di esperienza almeno quinquennale nella medesima funzione ed in possesso di un Diploma di laurea in materie attinenti il settore alimentare.

I nominativi degli Ispettori e del loro Coordinatore dovranno essere comunicati all'A.C. dall'O.E.A. entro quindici giorni dalla sottoscrizione del contratto.

Le eventuali sostituzioni potranno avvenire, per cause di forza maggiore, con figure di pari livello, e dovranno essere tempestivamente comunicate all'A.C. che si riserva di ratificarne l'intervenuta efficacia entro 5 giorni dalla comunicazione.

Tutto il personale dell'O.E.A. – Ispettori e Coordinatore degli Ispettori – dovrà rispettare le norme di legge ed i regolamenti inerenti il servizio affidato nonché le disposizioni fissate dal presente C.S.A..

Il personale dell'O.E.A., anche quello impiegato per le sostituzioni, dovrà mantenere un comportamento irreprensibile, agire con la massima professionalità, con diligenza, perizia, prudenza e rispettare il segreto d'ufficio.

Per tutto il personale impiegato, l'O.E.A. è tenuto ad ottemperare agli obblighi derivanti dalle disposizioni normative e contrattuali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenziali, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

Art. 17 – Rispetto della normativa e disposizioni in materia di sicurezza

L'A.C. non ha l'obbligo di elaborazione del DUVRI poiché ricorre il caso di cui all'art. 26, comma 3 bis, del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

In attuazione dei commi 1 e 2 del medesimo art. 26, e per quello che riguarda in particolare la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, l'A.C.

stabilisce che, prima dell'avvio del servizio, si svolga una riunione tra l'O.E.A. e i gestori della ristorazione scolastica, finalizzata al coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, anche attraverso le informazioni reciproche utili ad eliminare gli eventuali rischi dovuti ad interferenze.

Gli esiti delle attività di coordinamento, inclusa ogni altra successiva azione inerente le linee generali di cooperazione e coordinamento, dovranno essere tempestivamente comunicati all'A.C.. E' fatto obbligo per il personale ispettivo nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, di garantire il rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria ed essere munito di cartellino di riconoscimento.

E' fatto obbligo all'O.E.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

TITOLO IV ASPETTI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO

Art. 18 – Oneri a carico dell'O.E.A.

Sono a carico dell'O.E.A., intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del presente C.S.A. nonché derivanti da ogni attività che si rendesse necessaria per l'esecuzione dello stesso o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni ivi previste.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti stipula, scritturazione, bolli, e registrazione del Contratto di Appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'O.E.A..

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'O.E.A., intendendosi gli stessi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale e l'O.E.A. non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'A.C., assumendosene il medesimo O.E.A. ogni relativa alea.

L'O.E.A. si impegna espressamente, nell'ambito dello svolgimento del servizio, a manlevare e tenere indenne Roma Capitale da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Art. 19 – Obblighi normativi

L'O.E.A. deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente

C.S.A. secondo le normative vigenti. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che fossero emanate nel corso dell'espletamento dell'Appalto.

L'O.E.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, 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 malattie professionali e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. L'O.E.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art. 20 – Danni, Responsabilità, Assicurazioni e Garanzie

L'impresa aggiudicataria, per ciascun lotto, assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone ed alle cose, tanto dell'Amministrazione che dei terzi, che si dovessero verificare in dipendenza dell'appalto, qualunque ne sia la natura o la causa. E' a carico dell'esecutore l'adozione, nella esecuzione delle prestazioni del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e dei terzi; ogni più ampia responsabilità al riguardo ricadrà, pertanto, sull'impresa appaltatrice, restandone del tutto esonerata Roma Capitale.

L'esecutore del servizio è obbligato, in analogia a quanto disposto dall'articolo 129, comma 1, del codice degli appalti e 125 del relativo regolamento di attuazione, a stipulare, per il lotto di cui risulta aggiudicatario, una polizza di assicurazione che copra i danni subiti dalle stazioni appaltanti a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio. L'importo della somma assicurata corrisponde all'importo del contratto.

La polizza deve inoltre assicurare la stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del servizio.

Il massimale per l'assicurazione contro la responsabilità civile verso terzi è pari a 500.000,00 Euro.

La copertura assicurativa decorre dalla data di consegna del servizio e cessa alla data di emissione del certificato di verifica di conformità.

Il contraente trasmette alla stazione appaltante copia della polizza di cui al presente articolo almeno 10 giorni prima della consegna del servizio.

L'omesso o ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte dell'esecutore non comporta inefficacia della garanzia.,

Art. 21 – Garanzie di esecuzione

L'O.E.A., a garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi assunti e prima della stipula del contratto di appalto, dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo, secondo le condizioni di cui all'art.

113, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. nelle forme ammesse dalla legge.

Il deposito cauzionale definitivo verrà progressivamente svincolato secondo il disposto dell'art. 113, comma 3, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i..

La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. da parte di Roma Capitale che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di completa e regolare esecuzione.

Fermo quanto previsto dall'art. 113, comma 3, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

Art. 22 – Domicilio legale

L'O.E.A. deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio di Roma Capitale.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata, ovvero tramite altro mezzo consentito dalla legge, presso il suddetto domicilio eletto. Qualsiasi comunicazione fatta all'O.E.A. dal responsabile capitolino preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'O.E.A. In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

Art. 23 - Cessione del contratto e subappalto del servizio

A pena di nullità, è vietato all'O.E.A. di cedere il contratto di cui al presente C.S.A, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. per le vicende soggettive dell'esecutore.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006.

Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del servizio oggetto del presente Capitolato.

TITOLO V INADEMPIMENTI E PENALI

Art. 24 – Penali

Ove si verificano inadempimenti dell'O.E.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno e quanto disposto nel presente C.S.A. in

materia di risoluzione al successivo art. 26, il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità si riserva l'applicazione delle seguenti penali:

- a) Euro 1.000,00 (mille/00) per ciascun inadempimento delle prestazioni ed inosservanza delle relative modalità attuative elencate e meglio descritte agli artt. 5 e 6 del presente C.S.A.;
- b) Euro 800,00 (ottocento/00) per ciascuna ispezione giornaliera non effettuata, rispetto al numero di ispezioni giornaliere assegnate, di cui all'art. 8 – sez. 1 “Ispezioni”;
- c) Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni difformità relativa al numero di prelievi, agli elementi da analizzare e al tipo di analisi, rispetto agli schemi riportati all'art. 8 – sez. 2 “Campionamenti”;
- d) Euro 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto della suddivisione dei prelievi da effettuarsi sulle derrate alimentari, secondo le percentuali riportate all'art. 8 – sez. 2 “Campionamenti”;
- e) Euro 800,00 (ottocento/00) per mancato rispetto dei tempi delle ispezioni, di cui all'art. 8 – sez. 1 “Ispezioni”;
- f) Euro 1.000,00 (mille/00) per mancato rispetto dei tempi di intervento di cui all'art. 9;
- g) Euro 2.000,00 (duemila/00) per mancato rispetto dei tempi di comunicazione di cui all'art. 10;
- h) Euro 300,00 (trecento/00) per mancato rispetto dei tempi di comunicazione dei risultati delle analisi di laboratorio di cui all'art. 12;
- i) Euro 500,00 (cinquecento/00) in caso di sostituzione del personale individuato con figure di livello inferiore ovvero in caso di sostituzione e mancata comunicazione all'A.C. per la necessaria ratifica di cui agli artt. 15 e 16, o in caso di impiego di unità di personale ispettivo inferiore al numero minimo stabilito all'art. 16;
- j) Euro 20,00 (venti/00) per ogni giorno di ritardo nella consegna delle relazioni di cui all'art. 5;
- k) Euro 300,00 (trecento) in caso di discordanza dei report di analisi di cui all'articolo 14 del presente capitolato;

Alla seconda penale per la stessa violazione, per ogni anno scolastico, la sanzione prevista sarà raddoppiata e alla terza penale per la stessa violazione, per ogni anno scolastico, la sanzione prevista sarà triplicata.

Al verificarsi della quarta penale relativa alla stessa violazione, la sanzione sarà triplicata e maggiorata di Euro 5.000,00 (cinquemila/00). Al verificarsi della quinta penalità, Roma Capitale attiverà le procedure di risoluzione del contratto di cui al successivo art. 26.

Art. 25 – Applicazione delle penali

L'applicazione delle penali, di competenza dell'Ufficio Programmazione Alimentare del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale l'O.E.A. avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 6 (sei) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione inviata dal Dipartimento a mezzo fax o secondo le modalità che l'A.C. comunicherà in un secondo momento.

Trascorso inutilmente tale termine, o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Dipartimento procederà entro 10 (dieci) giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dal precedente art. 24.

L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale del Dirigente responsabile del servizio del Dipartimento ed il recupero della sanzione si effettuerà mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

Art. 26 - Risoluzione del contratto

In caso di inosservanze gravi da parte dell'O.E.A. degli obblighi e delle condizioni stabiliti nel presente C.S.A. il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità, inoltrerà apposita diffida ad adempiere, assegnando un termine essenziale, non superiore a 15 (quindici) giorni. Tale termine decorrerà dalla data del ricevimento della diffida. Resto inteso che la diffida potrà essere consegnata anche a mano.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'O.E.A. in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata per il lotto di riferimento al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, l'Amministrazione interpellerà le successive Imprese classificatesi utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito all'O.E.A. inadempiente di ogni conseguente maggior spesa o danno.

Qualora le Imprese interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione si riserva di procedere mediante procedura negoziata, con addebito all'O.E.A. inadempiente di ogni conseguente maggior spesa o danno.

Il contratto potrà essere risolto per inadempimento nei casi previsti dall'art. 1453 del Codice Civile. Nei seguenti l'A.C. si riserva la facoltà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 del Codice Civile:

- a) Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'O.E.A.;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'O.E.A.;

- c) Abbandono dell'appalto;
- d) Interruzione non motivata del servizio;
- e) Provati rapporti commerciali, professionali o di consulenza con aziende di ristorazione collettiva privata o con aziende fornitrici di derrate alimentari destinate alla ristorazione scolastica nel territorio di Roma Capitale;
- f) Qualora emergano elementi di prova concernenti l'ipotesi di preavviso del controllo alle aziende di ristorazione;
- g) Cinque ritardi negli interventi di emergenza richiesti dall'A.C.;
- h) Manifesta e reiterata differenza, per difetto, tra le qualifiche professionali e le professionalità utilizzate per il servizio rispetto a quelle individuate per l'espletamento del servizio;
- i) Applicazione di penali per un importo complessivo pari al 10% del prezzo di aggiudicazione dell'appalto;
- j) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione dagli infortuni;
- k) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- l) Cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- m) Subappalto del servizio;
- n) Sostituzione non preventivamente comunicata e autorizzata dall'A.C. dei laboratori per l'effettuazione delle analisi chimico-fisiche e microbiologiche.
- o) terzo accertamento di discordanza tra le risultanze riportate dall'O.E.A. e le controverifiche svolte dall'A.C., rilevanti positivamente o negativamente rispetto allo standard di riferimento e tali da determinare l'adozione o la mancata adozione di comportamenti amministrativi sanzionatori e/o l'ingenerarsi o meno di situazioni di allarme per la pubblica salute, di cui al precedente articolo 14;

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, all'O.E.A. non spetterà alcun indennizzo e Roma Capitale avrà facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'O.E.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Art. 27 - Riservatezza e segretezza

L'O.E.A. è tenuto al riserbo assoluto di quanto potrà apprendere durante il rapporto di collaborazione con Roma Capitale ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di

protezione dei dati personali” e s.m.i..

Tutto il personale dell’O.E.A. dovrà assicurare, nell’ambito delle proprie procedure, la massima riservatezza in merito alle circostanze, agli esiti delle verifiche e dei controlli e ai dati sensibili riguardanti gli utenti che usufruiscono di diete speciali, di cui verrà a conoscenza nel corso del servizio.

È fatto assoluto divieto all’O.E.A. di diffondere i dati personali di cui entrerà in possesso in relazione ai servizi gestiti.

L’O.E.A., entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, comunicherà al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità il nominativo del titolare e del responsabile del trattamento dei dati.

In relazione al trattamento dei dati l’O.E.A. adotterà le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

L’O.E.A. si impegna a fornire all’A.C. copia del documento programmatico sulle misure di sicurezza da esso adottato, in relazione alla gestione dei dati personali per le proprie attività.

I risultati, anche parziali, dell’opera professionale sono di esclusiva proprietà di Roma Capitale.

Art. 28 - Norme etiche

L’O.E.A., nonché i suoi tecnici impiegati nel servizio, non potranno avere alcun tipo di rapporto professionale o di consulenza con i gestori del servizio di ristorazione di Roma Capitale, ovvero delle Istituzioni Scolastiche oggetto di controllo, nonché con il fornitore delle derrate per gli asili nido di Roma Capitale.

TITOLO VI

PREZZO E MODALITA’ DI PAGAMENTO

Art. 29 - Prezzi

Nel prezzo del servizio s’intendono interamente compensati da Roma Capitale all’O.E.A. tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, derivanti e conseguenti all’esecuzione del presente C.S.A..

Art. 30 – Modalità di pagamento

Roma Capitale provvederà a liquidare bimestralmente e dopo l’effettiva erogazione del servizio il prezzo dovuto all’O.E.A., a seguito di presentazione di regolare fattura.

L’importo di ciascuna fattura verrà corrisposto da Roma Capitale secondo la normativa vigente in materia e, comunque, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura a mezzo di bonifico bancario su conto corrente intestato all’esecutore.

Le fatture dovranno essere compilate secondo le norme vigenti ed essere intestate a Roma Capitale e dovranno pervenire al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità secondo la procedura che sarà comunicata agli OO.EE.AA.

Il Dipartimento recupererà le somme relative alle penali comminate, al rimborso di spese e al risarcimento di eventuali danni contestati all'O.E.A., mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione.

Art. 31 – Tracciabilità dei flussi Finanziari

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, il contraente si obbliga all'osservanza del disposto di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 recante: "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", così come sostituito dall'art. 7 del D. L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito con modificazioni con L. 17 dicembre 2010 n. 217.

Ai sensi dell'art. 3, comma 9 –bis della citata L. n. 136/2010, il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'esecutore del contratto si obbliga a comunicare a Roma Capitale gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Qualora le relative transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.P.A., il contratto si intende risolto di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 8, della L. n. 136/2010 come sostituito dall'art. 7 del D. L. n. 187/2010, convertito con modificazioni dalla L. n. 217/2010.

Ai sensi del citato art. 3 della L. n. 136/2010 l'esecutore si obbliga, altresì, ad inserire nei relativi contratti sottoscritti con gli eventuali subappaltatori o subcontraenti, a pena di nullità assoluta, una apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta L. n. 136/2010.

L'esecutore, il subappaltatore e il sub-contraente che ha notizia, dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dà immediata comunicazione alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Roma e a Roma Capitale.

Roma Capitale, ai sensi del citato art. 3, comma 9 della L. n. 136/2010 verifica che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo

interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture sia inserita, a pena di nullità assoluta, una apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010.

Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui alla L. 13 agosto 2010 n. 136 così come modificato dall'art. 7 del D. L. 12 novembre 2010 n.187, convertito con modificazioni con L. 17 dicembre 2010 n. 217.

Art. 32 – Cessione del Credito

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i..

Art. 33 – Revisione dei Prezzi

Il prezzo offerto in sede di gara, rimane fisso ed immutato per i primi 12 (dodici) mesi dalla stipulazione del contratto; dal secondo anno, su base annuale, si procede alla eventuale revisione dei prezzi nei limiti di quanto stabilito ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

La revisione sarà operata sulla base di istruttoria condotta da Roma Capitale, Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità, al quale dovrà essere rivolta l'istanza dell'O.E.A. In caso di mancanza della pubblicazione dei dati di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 163/2006, il parametro di riferimento sarà la variazione media annuale dell'Indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (indice F.O.I. base Roma).

L'istanza di revisione prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

TITOLO VII CONTROVERSIE

Art. 34 – Contenzioso

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Art. 35 – Foro competente

Per qualsiasi controversia derivante dal presente appalto è competente in via esclusiva il Foro di Roma.

Art. 36 – Settori dell'Amministrazione referenti dell'O.E.A.

L'Amministrazione individua il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità quale referente per l'O.E.A. per lo svolgimento delle attività descritte nel presente C.S.A..

Art. 37 – Norme regolatrici e disciplina applicabile

Per tutto ciò che non è espressamente previsto nel Bando, nel Disciplinare di gara, nel presente C.S.A. e nei relativi allegati si applicano:

- D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e D.P.R. n. 207/2010 e s.m.i.;
- L. n. 241/1990 e s.m.i.;
- Norme in materia di contabilità di Stato contenute nel R.D. n. 2440/1923 e nel R.D. n. 827/1924 in quanto applicabili;
- Norme del Codice Civile in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto;
- Capitolato Generale del Comune di Roma approvato con Deliberazione Consiliare n. 6126 del 17 novembre 1983.

Il Dirigente
Dott. Angelo Gherardi

Roma, lì _____