

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE, NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA COMUNALI E STATALI, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITÀ AI PARAMETRI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 10 MARZO 2020. LOTTI PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

PERIODO 1° SETTEMBRE 2021 – 31 LUGLIO 2026

## CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Il Responsabile Unico del Procedimento

P.O. Pianificazione, programmazione, governo, monitoraggio ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica nei nidi, nelle scuole dell’infanzia e nella scuola dell’obbligo

Sabrina Scotto di Carlo

**INDICE**

|  |    |
|--|----|
| <b>PRINCIPI GENERALI</b> .....   | 4  |
| <b>TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO</b> .....  | 4  |
| <b>Articolo 1–Oggetto dell'appalto</b> .....   | 4  |
| <b>Articolo 2 – Definizioni</b> .....  | 6  |
| <b>Articolo 3 – Durata dell'appalto</b> .....  | 8  |
| <b>Articolo 4 – Attività costituenti il servizio</b> .....   | 9  |
| <b>Articolo 5 – Modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio</b> .....   | 10 |
| <b>Articolo 6 – Attrezzature</b> .....   | 10 |
| <b>Articolo 8 – Inizio e termine del servizio</b> .....  | 11 |
| <b>Articolo 9 – Mancata attivazione del servizio</b> .....   | 11 |
| <b>Articolo 10 – Allegati tecnici</b> .....  | 12 |
| <b>Articolo 11 – Dimensione dell'utenza</b> .....  | 13 |
| <b>TITOLO II – PERSONALE</b> .....   | 14 |
| <b>Articolo 12 – Disposizioni generali relative al personale</b> .....   | 14 |
| <b>Articolo 13 – Rapporto di lavoro</b> .....  | 14 |
| <b>Articolo 14 – Organico e reintegro del personale</b> .....  | 15 |
| <b>Articolo 15–Direttore Tecnico del servizio</b> .....  | 22 |
| <b>Articolo 16– Responsabile Operativo del Servizio</b> .....  | 22 |
| <b>Articolo 17–Personale Dietista</b> .....  | 23 |
| <b>Articolo 18 – Informazioni ai dipendenti dell'O.E.A.</b> .....  | 23 |
| <b>Articolo 19 – Norme comportamentali del personale</b> .....   | 23 |
| <b>Articolo 20 – Formazione e aggiornamento del personale</b> .....  | 24 |
| <b>Articolo 21– Vestiario</b> .....  | 25 |
| <b>Articolo 22– Igiene del personale</b> .....   | 26 |
| <b>TITOLO III – ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI</b> .....  | 26 |
| <b>Articolo 23 – Specifiche tecniche relative al menu</b> .....  | 26 |
| <b>Articolo 24–Spuntino di metà mattina e merenda pomeridiana</b> .....  | 27 |
| <b>Articolo 25 – Struttura del menu</b> .....  | 27 |
| <b>Articolo 26 – Cestini freddi</b> .....  | 29 |
| <b>Articolo 27 – Diete speciali</b> .....  | 29 |
| <b>Articolo 28 – Menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo</b> .....  | 31 |
| <b>Articolo 29– Variazione del menu e indisponibilità derrate</b> .....  | 31 |
| <b>Articolo 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari</b> .....  | 32 |
| <b>Articolo 31 – Tabelle dietetiche</b> .....  | 33 |
| <b>TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE</b> .....   | 33 |
| <b>Articolo 32 – Igiene della produzione</b> .....   | 33 |
| <b>Articolo 33 – Conservazione delle derrate</b> .....   | 34 |
| <b>TITOLO V – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA</b> .....  | 34 |
| <b>Articolo 34 – Approntamento delle preparazioni gastronomiche</b> .....  | 34 |
| <b>Articolo 35 – Manipolazione e cottura</b> .....   | 34 |
| <b>Articolo 36– Linea refrigerata</b> .....  | 34 |
| <b>Articolo 37– Pentolame per la cottura e utensili</b> .....  | 34 |
| <b>Articolo 38 – Condimenti</b> .....  | 34 |
| <b>TITOLO VI – NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI</b> .....   | 34 |
| <b>Articolo 39 – Informazione agli utenti del servizio</b> .....   | 35 |
| <b>Articolo 40– Prenotazione dei pasti</b> .....   | 35 |
| <b>Articolo 41 – Modalità di conservazione e veicolazione dei pasti / derrate ai terminali di consumo</b> .....  | 36 |
| <b>Articolo 42 – Piano dei trasporti</b> .....   | 36 |
| <b>Articolo 43– Mezzi per il trasporto dei pasti</b> .....   | 37 |
| <b>Articolo 44– Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti e degli spuntini di metà mattina e merenda pomeridiana ai terminali di consumo</b> ..... | 37 |
| <b>TITOLO VII – DISTRIBUZIONE DEI PASTI</b> .....  | 38 |
| <b>Articolo 45 – Orari di distribuzione degli spuntini di metà mattina, dei pasti e della merenda pomeridiana</b> .....  | 38 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Articolo 46–Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti agli utenti</b> .....  | 38 |
| <b>Articolo 47– Personale addetto alla distribuzione dei pasti</b> .....  | 39 |
| <b>Articolo 48– Quantità in volume, in peso e in numero</b> .....   | 39 |
| <b>Articolo 49– Somministrazione</b> .....  | 39 |
| <b>Articolo 50 – Disposizioni igienico sanitarie</b> .....  | 40 |
| <b>TITOLO VIII – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO</b> .....   | 40 |
| <b>Articolo 51 – Prodotti per la pulizia</b> .....  | 40 |
| <b>Articolo 52– Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature</b> .....   | 40 |
| <b>Articolo 53– Pulizie esterne ai locali cucina</b> .....  | 40 |
| <b>Articolo 54– Modalità di pulizia dei refettori/dei luoghi di consumo del pasto</b> .....   | 41 |
| <b>Articolo 55–Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio</b> .....   | 41 |
| <b>Articolo 56– Interventi di derattizzazione e disinfestazione</b> .....   | 42 |
| <b>Articolo 57 – Divieti</b> .....  | 42 |
| <b>Articolo 58– Personale addetto al lavaggio e alla pulizia</b> .....  | 42 |
| <b>Articolo 59– Servizi igienici</b> .....  | 42 |
| <b>Articolo 60 – Gestione dei rifiuti e dei residui mensa</b> .....   | 42 |
| <b>TITOLO IX – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO</b> .....   | 43 |
| <b>Articolo 61 – Disposizioni in materia di sicurezza</b> .....   | 43 |
| <b>Articolo 62– Impiego di energia</b> .....  | 44 |
| <b>Articolo 63– Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro</b> .....  | 44 |
| <b>Articolo 64– Piano di evacuazione</b> .....  | 44 |
| <b>Articolo 65– Norme di sicurezza nell’uso dei detersivi e dei sanificanti</b> .....   | 44 |
| <b>TITOLO X – CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO</b> .....   | 45 |
| <b>Articolo 66 – Diritto di controllo dell’Amministrazione</b> .....  | 45 |
| <b>Articolo 67 – Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze</b> .....  | 45 |
| <b>Articolo 68– Diritto di verifica da parte delle Commissioni Mensa</b> .....  | 46 |
| <b>Articolo 69– Tipologia dei controlli dell’Amministrazione Capitolina</b> .....   | 46 |
| <b>Articolo 70– Derrate non conformi</b> .....  | 48 |
| <b>Articolo 71– Metodologia del controllo di conformità</b> .....   | 48 |
| <b>Articolo 72– Documenti relativi alle derrate alimentari</b> .....  | 48 |
| <b>Articolo 73 – Documenti</b> .....  | 49 |
| <b>Articolo 74– Conservazione dei campioni per eventuali controlli</b> .....  | 49 |
| <b>Articolo 75– Rilievi dei tecnici incaricati dall’Amministrazione</b> .....   | 50 |
| <b>Articolo 76 – Obbligo di partecipazione dell’O.E.A.</b> .....  | 50 |
| <b>Articolo 77 – Mancato rispetto delle norme ISO</b> .....   | 50 |
| <b>TITOLO XI – INADEMPIENZE E PENALI</b> .....  | 50 |
| <b>Articolo 78 – Inadempienze e penali</b> .....  | 50 |
| <b>Art. 79 – Criterio di aggiudicazione e criteri di valutazione dell’offerta tecnica</b> .....   | 58 |
| <b>TITOLO XII – IMMOBILI</b> .....  | 67 |
| <b>Articolo 80 – Verbale di consegna dei locali refezionali ed inventario</b> .....   | 67 |
| <b>Articolo 81 – Attrezzature di cucina</b> .....   | 68 |
| <b>Articolo 82 – Divieto di variazione della destinazione d’uso</b> .....   | 68 |
| <b>Articolo 83– Programma delle attività di verifica e controllo dei locali e delle attrezzature-Obblighi di pronto intervento e piccola manutenzione dei locali e delle attrezzature affidati in appalto</b> ..... | 68 |
| <b>Articolo 84 – Attività periodiche di verifica e controllo dei locali e delle attrezzature</b> .....  | 70 |
| <b>Articolo 85 – Verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto</b> .....  | 70 |
| <b>TITOLO XIV – ASPETTI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO</b> .....  | 70 |
| <b>Articolo 86– Sciopero e/o interruzione e/o sospensione del servizio</b> .....  | 71 |

## PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale d'ora innanzi C.S.D.P. sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016) e alla lotta allo spreco alimentare (Legge 19 agosto 2016, n. 166), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Ministeriale del 10 aprile 2013 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione", nonché ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per il servizio di "Ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari", di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020, allo Schema di Decreto del Ministro della Salute di concerto con il Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del Turismo concernente le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", ai sensi dell'art. 144, comma 2 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" e alle Linee Guida per una Sana Alimentazione del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA), Revisione 2018 – pubblicato nel 2020.

L'Amministrazione Capitolina anche in ragione della sentenza della Corte di Cassazione n. 20504 del 30 luglio 2019 fa divieto di consumo di pasti portati da casa e privilegia il consumo di pasti preparati nell'ambito della ristorazione scolastica, riconoscendo alla stessa un ruolo cardine nel processo educativo degli utenti.

L'Amministrazione Capitolina riconosce il valore nutrizionale e culturale della cd. "Dieta Mediterranea" e ne promuove l'adozione quale modello di alimentazione sano e sostenibile.

## TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Articolo 1–Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (Cat. 17 – CPC 64 – CPV 55524000–9) per:

- i bambini che frequentano i Nidi di Roma Capitale;
- i bambini che frequentano i Progetti/Poli 0-6;
- gli alunni delle scuole dell'Infanzia, delle sezioni Ponte che fruiscono del tempo pieno;
- gli alunni delle scuole Primarie frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative;
- gli alunni delle scuole Secondarie di primo grado frequentanti il tempo prolungato;
- gli insegnanti delle delle sezioni Ponte, delle scuole infanzia, delle scuole Primarie e delle scuole Secondarie di primo grado;
- forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di: pronto intervento e piccola manutenzione dei locali (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti annessi;

- derattizzazione e disinfestazione dei locali di competenza (CPV secondario 90921000-9)
- servizi di riparazione e manutenzione vari (CPV secondario 50800000-3)

Il servizio sarà svolto presso i centri refezionali messi a disposizione dai Municipi, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la preparazione e la distribuzione in loco dei pasti.

L'elenco dei centri refezionali dei Nidi e delle strutture scolastiche è incluso nell'Allegato tecnico n. 1 al presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale di appalto.

La Gara è suddivisa in 15 (quindici) lotti prestazionali territoriali così come di seguito individuati e quantificati:

| LOTTO         | MUNICIPI | IMPORTO I.V.A. INCLUSA  | IMPORTO I.V.A. ESCLUSA  |
|---------------|----------|-------------------------|-------------------------|
| 1             | VII      | € 82.338.347,52         | € 79.171.488,00         |
| 2             | VI       | € 66.886.815,06         | € 64.314.245,25         |
| 3             | V        | € 66.480.953,76         | € 63.923.994,00         |
| 4             | IX       | € 57.366.094,50         | € 55.159.706,26         |
| 5             | X        | € 56.930.557,33         | € 54.740.920,51         |
| 6             | III      | € 54.988.532,82         | € 52.873.589,25         |
| 7             | IV       | € 53.073.565,74         | € 51.032.274,75         |
| 8             | I        | € 42.409.450,98         | € 40.778.318,25         |
| 9             | XIV      | € 42.213.066,48         | € 40.589.487,01         |
| 10            | XIII     | € 39.585.005,46         | € 38.062.505,26         |
| 11            | II       | € 38.644.978,32         | € 37.158.633,01         |
| 12            | XI       | € 35.982.004,50         | € 34.598.081,26         |
| 13            | XV       | € 34.977.388,68         | € 33.632.104,51         |
| 14            | XII      | € 33.617.535,13         | € 32.324.553,01         |
| 15            | VIII     | € 32.901.822,73         | € 31.636.368,00         |
| <b>TOTALE</b> |          | <b>€ 738.396.119,00</b> | <b>€ 709.996.268,33</b> |

Il numero dei centri refezionali ed il numero degli utenti frequentanti i nidi, il tempo pieno e i moduli organizzati da ogni singola scuola, sono indicati nell'Allegato tecnico n. 1 al presente C.S.D.P., sono riferiti all'anno educativo e scolastico 2019/2020, e sono suscettibili di successivi adeguamenti.

Il servizio deve essere espletato dall'Operatore Economico Aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle offerte migliorative proposte dall'Operatore Economico Aggiudicatario medesimo in sede di offerta.

## Articolo 2 – Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale l'Ente Roma Capitale, anche indicato come Amministrazione, opera attraverso le seguenti strutture:

- Stazione Appaltante: Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
- Pianificazione, Programmazione, Coordinamento, Controllo di Conformità del Servizio, Esecuzione Contrattuale, Supporto tecnico e merceologico nella gestione del servizio: Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
- Gestione e Controllo di Conformità del servizio in ambito territoriale, rapporti con l'utenza: Municipi territorialmente competenti.

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale si intende per:

- a) Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario di ciascun lotto dell'appalto;
- b) R.U.P.: Responsabile unico del procedimento;
- c) D.E.C.: Direttore dell'Esecuzione del Contratto, nominato dal Direttore dei Servizi Educativi e Scolastici. Le attività di tale figura sono descritte negli artt. del presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;
- d) Assistenti al D.E.C.: referenti municipali del D.E.C. che si occupano sul territorio di verificare il regolare svolgimento delle prestazioni di servizio e di predisporre le attestazioni di regolare esecuzione del servizio da inoltrare al D.E.C.
- e) Direttore Tecnico del Servizio: persona fisica nominata dall'O.E.A. quale responsabile cui affidare la direzione complessiva del servizio. Tale figura è descritta nell'art. 15 del presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;
- f) Responsabile Operativo del Servizio: persona fisica nominata dall'O.E.A. quale referente per la corretta attuazione del contratto. Tale figura è descritta nell'art. 16 del presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;
- g) Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale (C.S.D.P.): il presente atto, compresi tutti i suoi Allegati tecnici;
- h) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'O.E.A. deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione;
- i) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli utenti di cui all'art. 1 del C.S.D.P.;
- j) Scuole dell'Infanzia: servizi scolastici rivolti a bambini da 3 a 6 anni;
- k) Scuole Primarie e Secondarie di primo grado: strutture scolastiche elementari e medie;

- l) Nidi: strutture che ospitano bambini da tre mesi a tre anni;
- m) Sezione Ponte: strutture che ospitano bambini da 20 a 36 mesi;
- n) Progetto/Polo 0-6: strutture che ospitano bambini da 3 mesi a 6 anni;
- o) Centri refezionali dotati di Cucina: strutture presso le quali vengono obbligatoriamente prodotti i pasti;
- p) Centri refezionali non dotati di Cucina (Terminali di Consumo): strutture presso le quali vengono trasportati e consumati i pasti prodotti dal più vicino/adequato centro refezionale dotato di cucina;
- q) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione – Municipio territorialmente competente – consegna all'O.E.A. i locali refezionali, comprendente l'inventario dei beni presenti al momento della consegna;
- r) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili presi in consegna dall'O.E.A., parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- s) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche / alimenti proposti all'utenza;
- t) Dieta speciale per motivi di salute: pasto destinato a utenti affetti da patologie, di tipo cronico o transitorio, o portatori di allergie o di intolleranze alimentari;
- u) Dieta speciale leggera: pasto, approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- v) Dieta speciale a carattere etico-religioso: pasto che si differenzia dallo standard ordinariamente servito per motivi etico-religiosi;
- w) Preparazione gastronomica: il piatto, composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro).

In particolare il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici:

- a. Provvede all'attività di pianificazione, programmazione e di indirizzo in ordine al servizio di ristorazione;
- b. Garantisce il coordinamento tecnico-amministrativo ed attua la verifica delle attività dei Municipi fornendo gli eventuali supporti e consulenze e procedendo in via sostitutiva, dopo aver dato un congruo termine per provvedere, qualora gli Uffici Municipali non adottino i provvedimenti necessari;
- c. Pianifica tutte le attività di controllo di conformità;
- d. Procede ad autonomi controlli a campione ed applica eventuali penali;
- e. Cura la gestione dei tavoli tecnici per la soluzione di tematiche afferenti al servizio di ristorazione scolastica.

I Municipi sono titolari della gestione del contratto e curano le seguenti attività:

- a) Hanno la competenza ad effettuare controlli, anche su richiesta dei Dirigenti Scolastici o dei Funzionari dei servizi educativi e scolastici, in ordine alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione;
- b) Curano i rapporti in fase esecutiva con il responsabile del servizio di ogni singolo O.E.A.;

- c) Autorizzano in via temporanea e straordinaria la variazione dei menu, controllandone l'effettiva somministrazione come disciplinato dall'art. 29;
- d) Effettuano tutti i controlli di cui al presente Capitolato, e provvedono alla formale proposta di contestazione da inoltrare al DEC. Provvedono altresì al recupero delle penali, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare all'O.E.A., come disciplinato nei relativi schemi di contratto;
- e) Verificano il rispetto delle proposte migliorative offerte dall'O.E.A., ne controllano l'attuazione;
- f) Verificano la corretta attuazione delle attività di pronto intervento e piccola manutenzione poste a carico dell'O.E.A.;
- g) Esprimono parere di conformità tecnico-economica sui lavori di piccola manutenzione eventualmente realizzabili dall'O.E.A. e rilasciano autorizzazione all'eventuale sostituzione di attrezzature;
- h) Coordinano i tempi e le modalità di realizzazione di ciascun intervento manutentivo con le autorità scolastiche;
- i) Redigono in contraddittorio con l'O.E.A. il verbale di consegna dei locali come disciplinato nei rispettivi schemi di contratto;
- j) Redigono l'inventario delle attrezzature come disciplinato nei rispettivi schemi di contratto;
- k) Curano gli adempimenti relativi a verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto come meglio disciplinato nei rispettivi schemi di contratto;
- l) Autorizzano in via temporanea e per situazioni straordinarie ed emergenziali, la conversione dei centri di cottura in terminali di consumo e/o viceversa.

### **Articolo 3 – Durata dell'appalto**

Il presente appalto avrà la durata di cinque anni educativi-scolastici, con decorrenza dal 1° settembre 2021 al 31 luglio 2026, o comunque dalla data di affidamento del servizio, e terminerà allo scadere dei cinque anni educativi e scolastici dal momento dell'aggiudicazione.

L'affidatario del servizio eseguirà le prestazioni contrattuali del presente appalto a regola d'arte per tutta la durata del contratto secondo quanto previsto e disposto nel presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale unico per tutti i lotti - in particolare agli artt. 4, 5 e 7 - tenuto altresì conto delle nuove e diverse modalità proposte dall'affidatario medesimo in sede di offerta migliorativa.

In sede di aggiudicazione definitiva, Roma Capitale procederà ad approvare il nuovo schema di contratto distinto per ogni lotto comprensivo delle nuove e diverse modalità di esecuzione proposte dall'affidatario medesimo in sede di offerta migliorativa che saranno all'uopo analiticamente specificate ed articolate.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto Roma Capitale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo il contratto si intende prorogato previa comunicazione scritta da parte di Roma Capitale all'O.E.A.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice la proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.



#### Articolo 4 – Attività costituenti il servizio

Le prestazioni del presente appalto, che ricomprendono l'approvvigionamento delle derrate alimentari, sono quelle di seguito individuate in sintesi:

- 1) Nei centri refezionali dotati di cucina: preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- 2) Nei centri refezionali non dotati di cucina (terminali di consumo): trasporto e distribuzione dei pasti. I pasti saranno preparati, presso le strutture dotate di cucina più vicine al terminale, e trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le modalità di cui al successivo Titolo VII;
- 3) Preparazione e fornitura di diete speciali;
- 4) Menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo;
- 5) Fornitura, preparazione e distribuzione di uno spuntino a metà mattina della merenda pomeridiana per gli utenti iscritti al servizio di ristorazione nelle strutture educative e scolastiche.

Il servizio prevede, inoltre, l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente C.S.D.P. e nei suoi allegati.

In particolare il servizio, per ciascuna categoria di utenti, prevede lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- preparazione e consegna – presso le sezioni/classi – dello spuntino di metà mattina
- preparazione e consegna – presso le sezioni– della merenda pomeridiana
- preparazione e consegna – per le strutture scolastiche - della merenda pomeridiana alle insegnanti alla fine del pasto da destinare a ciascun utente;
- preparazione dei pasti e relativo assemblaggio;
- confezionamento, trasporto e distribuzione nei terminali di consumo;
- apparecchiatura dei tavoli secondo le modalità previste nell'allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.;
- porzionatura dei piatti;
- distribuzione dei pasti a tavola;
- distribuzione della frutta priva della buccia per i bambini dei Nidi;
- distribuzione della frutta priva della buccia per i bambini delle sezioni Ponte, Progetto/Polo 0-6, scuola dell'Infanzia, e ove richiesto dai Dirigenti Scolastici, dai Funzionari dei Servizi Educativi e Scolastici e/o dal personale dietista municipali per il primo ciclo della scuola Primaria;
- sbarazzo, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia dei tavoli prima dell'apparecchiatura e successiva pulizia dei locali di consumo al termine del pasto nelle strutture educative, ove non presente un refettorio
- lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati, secondo il Piano di sanificazione allegato nel Manuale di Autocontrollo dell'O.E.A., redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004;

- pulizia e sanificazione dei locali di pertinenza prima dell'avvio del servizio;
- pulizia cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- ritiro dei contenitori e dei gastronorm impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e il loro successivo lavaggio che avverrà o presso i terminali di consumo o presso le cucine del lotto di competenza;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- interventi di tinteggiatura dei locali di pertinenza all'inizio del servizio, all'inizio di ciascun anno educativo e scolastico e ogni qualvolta se ne evidenzia l'esigenza (Reg. 852/2004);
- adeguamenti dei centri cottura/terminali ivi comprese le attrezzature, alla capacità produttiva del centro refezionale;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare svolgimento del servizio.

#### **Articolo 5 – Modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio**

Le sale refettorio e i locali preposti al consumo del pasto dovranno essere allestiti secondo le procedure operative previste nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P. Le modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio devono essere corrispondenti alle specifiche tecniche contenute nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

#### **Articolo 6 – Attrezzature**

Tutte le cucine di norma sono dotate delle attrezzature e degli impianti per lo svolgimento del servizio nonché di piatti e stoviglie.

Restano a carico dell'O.E.A. gli eventuali oneri per gli adeguamenti delle strutture e degli impianti finalizzati all'installazione delle attrezzature.

Quanto realizzato ed installato per effetto di tali interventi, ivi comprese le attrezzature e gli impianti eventualmente installati, al termine del contratto rimarrà di proprietà di Roma Capitale senza onere aggiuntivo per l'Ente stesso.

Il Municipio territorialmente competente, qualora evidenzia la mancata attuazione degli interventi di manutenzione delle attrezzature e/o l'improprio utilizzo da parte dell'OEA, tale da comprometterne la funzionalità e sicurezza delle attrezzature, si riserva il diritto di ordinarne la sostituzione e l'O.E.A. sarà tenuto ad attuare, nei tempi fissati dal Municipio medesimo, senza aggravii per l'Amministrazione.

Le attrezzature che l'O.E.A. dovrà eventualmente integrare dovranno essere di capacità tale da garantire un corretto ciclo di produzione nei tempi previsti dal CSDP e dagli allegati tecnici.

#### **Articolo 7 – Ulteriori adempimenti a carico dell'O.E.A.**

È altresì obbligatorio la dotazione:

- in ogni centro refezionale, di uno o più carrelli termici per il mantenimento dei cibi ad una temperatura adeguata, prima della distribuzione.

- nei terminali di consumo, di uno o più carrelli termici per il mantenimento dei cibi ad una temperatura adeguata, prima della distribuzione e di un congelatore per la conservazione del gelato da somministrare nel rispetto dei menù previsti all'Allegato Tecnico n. 2.

Le caratteristiche tecniche delle eventuali attrezzature da sostituire devono essere di classe energetica finalizzata al contenimento dei consumi energetici in conformità al punto 9 dei CAM del D.M. 10 marzo 2020. L'O.E.A., entro 60 giorni dall'avvio del servizio, dovrà fornire per tutti gli iscritti al servizio (infanzia, primarie e secondaria di primo grado), una borraccia le cui caratteristiche sono descritte nell'Allegato tecnico n.3.

### **Articolo 8 – Inizio e termine del servizio**

L'O.E.A. si impegna – in relazione a ciascuna annualità del contratto – a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno educativo per i Nidi, ovvero dal 1° settembre, e per gli altri ordini di scuola secondo le date previste dal relativo calendario regionale. Sarà cura dell'O.E.A. prendere utilmente conoscenza di tale calendario regionale sul sito della Regione Lazio.

La data finale del servizio presso i Nidi, per ciascuna annualità, sarà il 31 luglio e per il servizio di refezione scolastica, per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi ordini di scuola.

Nei Nidi per il mese di luglio è prevista una riduzione del numero di utenti data la chiusura di alcune strutture, sarà cura dell'O.E.A. prendere contatti con i Municipi territorialmente competenti per la verifica delle strutture che rimarranno aperte nel mese di luglio.

Nel corso dell'anno scolastico, i Municipi, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riservano la facoltà di prevedere sospensioni delle attività diverse da quelle fissate dal calendario scolastico regionale. In tale caso sarà loro cura comunicare all'O.E.A. eventuali modifiche apportate al calendario, con il dovuto anticipo.

Resta ferma la possibilità per l'Amministrazione di disporre l'interruzione del servizio per ragioni contingibili, urgenti ed impreviste, anche senza preventivo avviso.

### **Articolo 9 – Mancata attivazione del servizio**

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabile all'Amministrazione Capitolina, non dà diritto all'O.E.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

### Articolo 10 – Allegati tecnici

Sono allegati al presente C.S.D.P., di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

|                |   |
|----------------|---|
| Allegato n. 1  | Elenco centri refezionali e pasti previsti  |
| Allegato n. 2  | Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenti   |
| Allegato n. 3  | Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari   |
| Allegato n. 4  | Indicazioni per Diete Speciali per motivi di salute e a carattere etico-religioso – Menu tipo   |
| Allegato n. 5  | Specifiche tecniche relative alle procedure operative   |
| Allegato n. 6  | Programma delle attività di verifica e controllo dei locali e delle attrezzature affidati in appalto obblighi di pronto intervento e piccola manutenzione |
| Allegato n. 7  | Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze d'Attività (DUVRI)  |
| Allegato n. 8  | Manuale Operativo per le attività delle Commissioni Mensa   |
| Allegato n. 9  | Standard dei valori microbiologici e chimico/fisici delle derrate alimentari e degli ambienti   |
| Allegato n. 10 | omissis   |
| Allegato n. 11 | Numero e qualifiche del personale attualmente impiegato nel servizio  |

Risultano altresì allegati al presente C.S.D.P., i seguenti modelli:

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Modello 1 al C.S.D.P. | Richiesta Dieta Speciale per motivi di salute o etico religiosi   |
| Modello 2 al C.S.D.P. | Certificazione medica dieta speciale per motivi di salute   |
| Modello 3 al C.S.D. P | Trasferimento utente con dieta speciale per motivi di salute o etico/religiosi  |
| Modello 4 al C.S.D.P. | Richiesta somministrazione latte materno  |
| Modello 5 al C.S.D.P. | Offerta di prodotti DOP e IGP, Prodotti da agricoltura sociale e Prodotti provenienti dalle zone terremotate italiane ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSDP. |

### Articolo 11 – Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti complessivo di ciascun lotto per il periodo dell'appalto è stimato come segue:

| N° Lotti | Municipi      | Pasti presunti da settembre 2021 a luglio 2026          |                   |                    |
|----------|---------------|---|-------------------|--------------------|
|          |               | Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado | Nidi              | Totale             |
| 1        | VII           | 12.911.400  | 1.239.000         | 14.150.400         |
| 2        | VI            | 10.794.600  | 700.350           | 11.494.950         |
| 3        | V             | 10.211.400  | 1.213.800         | 11.425.200         |
| 4        | IX            | 9.278.100   | 580.650           | 9.858.750          |
| 5        | X             | 9.216.900   | 567.000           | 9.783.900          |
| 6        | III           | 8.661.600   | 788.550           | 9.450.150          |
| 7        | IV            | 8.469.000   | 652.050           | 9.121.050          |
| 8        | I             | 6.751.800   | 536.550           | 7.288.350          |
| 9        | XIV           | 6.714.900   | 539.700           | 7.254.600          |
| 10       | XIII          | 6.293.700   | 509.250           | 6.802.950          |
| 11       | II            | 6.047.100   | 594.300           | 6.641.400          |
| 12       | XI            | 5.498.100   | 685.650           | 6.183.750          |
| 13       | XV            | 5.595.300   | 415.800           | 6.011.100          |
| 14       | XII           | 5.271.300   | 506.100           | 5.777.400          |
| 15       | VIII          | 4.995.000   | 659.400           | 5.654.400          |
|          | <b>Totale</b> | <b>116.710.200</b>                                      | <b>10.188.150</b> | <b>126.898.350</b> |

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e non si darà luogo a modifiche del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno nel limite del quinto delle quantità pattuite.

I Municipi si riservano la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri refezionali e terminali di consumo, ricadenti nel proprio territorio, con preavviso scritto di almeno 15 gg, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario.

Nel corso dell'appalto, anche in presenza di processi di dimensionamento scolastico, è stabilito il principio della "conservazione in gestione" delle strutture scolastiche, così come risultanti dall'esito di gara, lasciando

invariato il soggetto gestore individuato in sede di aggiudicazione, al fine di assicurare la certezza dei rapporti contrattuali.

## TITOLO II – PERSONALE

### Articolo 12 – Disposizioni generali relative al personale

L'O.E.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente formato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo e le dalla normativa di riferimento.

L'O.E.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene degli ambienti di lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'O.E.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

### Articolo 13 – Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L. per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo siglato in data 08/02/2018 nonché delle condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni, deve essere legato da regolare contratto con l'O.E.A. e quindi indicato nel libro paga dell'O.E.A. medesimo.

In caso di subappalto dei servizi accessori, l'O.E.A. deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L'Amministrazione Capitolina ritiene di fondamentale importanza la salvaguardia dei livelli occupazionali nel momento del cambio appalto.

A tal fine l'O.E.A., subordinatamente alla compatibilità ed all'armonizzazione con l'organizzazione d'impresa del medesimo, si impegna altresì ad assorbire ed utilizzare prioritariamente, per il periodo di durata del servizio, il personale in carico all'O.E.A. uscente, se regolarmente iscritto da almeno sei mesi al LUL (Libro Unico del Lavoro) del medesimo e si impegna ad assicurare oltre che la continuità dei rapporti di lavoro, le mansioni e i parametri orari nei confronti dei dipendenti interessati dal servizio oggetto di affidamento

L'Amministrazione Capitolina svolgerà il ruolo di soggetto facilitatore in fase di cambio appalto promuovendo incontri con l'O.E.A. al fine di salvaguardare e assicurare la continuità dei rapporti di lavoro in essere.

È fatto in ogni caso divieto all'O.E.A. di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei sei mesi precedenti la scadenza del contratto.

L'O.E.A. è tenuto ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'O.E.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente C.S.D.P., condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo siglato in data 08/02/2018 nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo o integrativo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Città Metropolitana di Roma.

Su richiesta del Municipio territorialmente competente, l'O.E.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penali, il Municipio territorialmente competente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

L'O.E.A. è tenuto altresì a continuare ad applicare il suindicato contratto collettivo anche dopo la scadenza, fino alla sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'O.E.A. anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto.

L'O.E.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

Il Municipio territorialmente competente nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'O.E.A. delle inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo di aggiudicazione, stimato per il periodo ancora rimanente alla scadenza dell'appalto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'O.E.A. si sia posto in regola. In tali casi l'O.E.A. non potrà né sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ciò costituirà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

L'O.E.A. si impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 del c.c. a far rispettare gli obblighi di cui al presente articolo anche agli eventuali esecutori di parti delle attività del presente Capitolato.

L'O.E.A. dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Ente Roma Capitale estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

#### **Articolo14 – Organico e reintegro del personale**

Presso i Nidi e in ogni centro refezionale scolastico deve essere assicurata la presenza di un numero minimo di personale e di ore giornaliere dedicate alla produzione, distribuzione dei pasti e servizi connessi corrispondente al numero di utenti iscritti al servizio, rispettivamente per i nidi e per le strutture scolastiche, come meglio indicato nelle tabelle di seguito riportate.

Nelle scuole in cui lo svolgimento dei moduli pomeridiani comporta la variazione del numero dei pasti giornalieri nell'arco della settimana, l'O.E.A. adeguerà l'organico in funzione di tali variazioni.

L'O.E.A. è tenuto ad incrementare sia il monte ore che il numero del personale laddove ciò sia necessario per garantire l'erogazione del servizio nel rispetto dei principi organizzativi stabiliti nel presente C.S.D.P. Le attività che il personale deve svolgere devono essere inerenti la qualifica rivestita.

Qualora l'O.E.A. utilizzi anche personale con contratto di apprendistato o stage formativo, non dovrà tenerne conto ai fini del computo del monte ore e del numero di risorse da impiegare come sotto specificato.

| <b>REFEZIONE NIDI</b>   |            |                   |                              |   |                  |                   |                         |
|---|------------|-------------------|------------------------------|---|------------------|-------------------|-------------------------|
| <b>Monte ore e numero di risorse minimo per la preparazione dei pasti, degli spuntini, delle merende pomeridiane e del rigoverno dei locali refezionali</b> |            |                   |                              |   |                  |                   |                         |
| <b>Numero utenti iscritti</b>   |            | <b>Produzione</b> |                              | <b>Distribuzione e servizi connessi</b> |                  | <b>Totale ore</b> | <b>Totale Personale</b> |
| <b>Min</b>  | <b>Max</b> | <b>Ore</b>        | <b>Personale e qualifica</b> | <b>Ore</b>                              | <b>Personale</b> |                   |                         |
| 0   | 20         | 5                 | C*                           | 3                                       | 1 ASM***         | 8                 | 2                       |
| 21  | 40         | 6                 | C                            | 3                                       | 1 ASM            | 9                 | 2                       |
| 41  | 60         | 7                 | C                            | 7                                       | 2 ASM            | 14                | 3                       |
| 61  | 80         | 7                 | C                            | 9                                       | 3 ASM            | 19                | 4                       |
|   |            | 4                 | AC**                         |   |                  |                   |                         |
| 81  | 100        | 7                 | C                            | 9                                       | 3 ASM            | 21                | 5                       |
|   |            | 5                 | AC                           |   |                  |                   |                         |



**REFEZIONE STRUTTURE SCOLASTICHE**

(sezione ponte, progetto 0-6, infanzia, primaria, secondaria I°)

**Monte ore e numero di risorse minimo per la preparazione, distribuzione dei pasti e degli spuntini e delle merende pomeridiane e del rigoverno dei locali refezionali**

| Numero utenti iscritti |     | Produzione  |                       | Distribuzione e servizi connessi |             |                      |                            | Totale ore | Totale personale |
|------------------------|-----|-------------|-----------------------|----------------------------------|-------------|----------------------|----------------------------|------------|------------------|
| Min                    | Max | Ore         | Personale e qualifica | Ore pasti                        | Ore merende | Ore Servizi connessi | Personale                  |            |                  |
| 0                      | 60  | 5           | 1 C                   | 2                                | 1           | 1                    | 1 ASM x 4 h                | 9          | 2                |
| 61                     | 110 | 7           | 1 C                   | 2                                | 1           | 1                    | 1 ASM x 4 h                | 11         | 2                |
| 111                    | 140 | 7           | 1 C                   | 4                                | 1           | 2                    | 1 ASM x 3 h<br>1 ASM x 4 h | 14         | 3                |
| 141                    | 170 | 7           | 1 C                   | 5                                | 1           | 3                    | 1 ASM x 5 h<br>1 ASM x 4 h | 16         | 3                |
| 171                    | 200 | 7<br>3      | 1 C<br>1 ASM          | 5                                | 1           | 3                    | 3 ASM x 3 h                | 19         | 5                |
| 201                    | 230 | 7<br>4      | 1 C<br>1 ASM          | 6                                | 1           | 3                    | 2 ASM x 3 h<br>1 ASM x 4 h | 21         | 5                |
| 231                    | 260 | 7<br>4      | 1 C<br>1 AC           | 7                                | 2           | 4                    | 3 ASM x 3 h<br>1 ASM x 4 h | 24         | 6                |
| 261                    | 290 | 7<br>6      | 1 C<br>1 AC           | 7                                | 2           | 4                    | 3 ASM x 3 h<br>1 ASM x 4 h | 26         | 6                |
| 291                    | 320 | 7<br>6<br>3 | 1 C<br>1 AC<br>1 ASM  | 7                                | 2           | 5                    | 2 ASM x 3 h<br>2 ASM x 4 h | 30         | 7                |

| Numero utenti iscritti |     | Produzione |                       | Distribuzione e servizi connessi |             |                      |                            | Totale ore | Totale personale |
|------------------------|-----|------------|-----------------------|----------------------------------|-------------|----------------------|----------------------------|------------|------------------|
| Min                    | Max | Ore        | Personale e qualifica | Ore pasti                        | Ore merende | Ore Servizi connessi | Personale                  |            |                  |
| 321                    | 350 | 7          | 1 C                   | 8                                | 2           | 7                    | 3 ASM x 3 h<br>2 ASM x 4 h | 33         | 8                |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 3          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |                            |            |                  |
| 351                    | 380 | 7          | 1 C                   | 9                                | 2           | 7                    | 2 ASM x 3 h<br>3 ASM x 4 h | 35         | 8                |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |                            |            |                  |
| 381                    | 410 | 8          | 1 C                   | 10                               | 2           | 9                    | 3 ASM x 3 h<br>3 ASM x 4 h | 39         | 9                |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |                            |            |                  |
| 411                    | 440 | 8          | 1 C                   | 10                               | 2           | 10                   | 2 ASM x 3 h<br>4 ASM x 4 h | 42         | 9                |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 5          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |                            |            |                  |
| 441                    | 470 | 8          | 1 C                   | 12                               | 2           | 10                   | 4 ASM x 3 h<br>3 ASM x 4 h | 44         | 10               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 5          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |                            |            |                  |
| 471                    | 500 | 8          | 1 C                   | 14                               | 2           | 10                   | 6 ASM x 3 h<br>2 ASM x 4 h | 48         | 12               |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 5          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 3          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |                            |            |                  |
| 501                    | 530 | 8          | 1 C                   | 14                               | 2           | 12                   | 4 ASM x 3 h<br>4 ASM x 4 h | 51         | 12               |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 5          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |                            |            |                  |
| 531                    | 560 | 8          | 1 C                   | 15                               | 2           | 13                   | 6 ASM x 3 h<br>3 ASM x 4 h | 54         | 13               |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |                            |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |                            |            |                  |

| Numero utenti iscritti |     | Produzione |                       | Distribuzione e servizi connessi |             |                      |   | Totale ore | Totale personale |
|------------------------|-----|------------|-----------------------|----------------------------------|-------------|----------------------|---|------------|------------------|
| Min                    | Max | Ore        | Personale e qualifica | Ore pasti                        | Ore merende | Ore Servizi connessi | Personale                                 |            |                  |
| 561                    | 590 | 8          | 1 C                   | 16                               | 2           | 14                   | 6 ASM x 3 h<br>4 ASM x 4 h                | 56         | 14               |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 591                    | 620 | 8          | 1 C                   | 18                               | 2           | 15                   | 5 ASM x 3 h<br>5 ASM x 4 h                | 60         | 14               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 621                    | 650 | 8          | 1 C                   | 19                               | 2           | 17                   | 6 ASM x 3 h<br>5 ASM x 4 h                | 63         | 15               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 6          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 651                    | 680 | 8          | 1 C                   | 20                               | 2           | 18                   | 6 ASM x 3 h<br>3 ASM x 4 h<br>2 ASM x 5 h | 66         | 15               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 681                    | 710 | 8          | 1 C                   | 20                               | 2           | 19                   | 5 ASM x 3 h<br>4 ASM x 4 h<br>2 ASM x 5 h | 68         | 15               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 5          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 711                    | 740 | 8          | 1 C                   | 21                               | 2           | 22                   | 5 ASM x 3 h<br>5 ASM x 4 h<br>2 ASM x 5 h | 71         | 15               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 5          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 741                    | 770 | 8          | 1 C                   | 22                               | 2           | 22                   | 4 ASM x 3 h<br>6 ASM x 4 h<br>2 ASM x 5 h | 74         | 17               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 3          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 3          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |

| Numero utenti iscritti |     | Produzione |                       | Distribuzione e servizi connessi |             |                      |   | Totale ore | Totale personale |
|------------------------|-----|------------|-----------------------|----------------------------------|-------------|----------------------|---|------------|------------------|
| Min                    | Max | Ore        | Personale e qualifica | Ore pasti                        | Ore merende | Ore Servizi connessi | Personale                                 |            |                  |
| 771                    | 800 | 8          | 1 C                   | 22                               | 2           | 26                   | 6 ASM x 3 h<br>3 ASM x 4 h<br>4 ASM x 5 h | 78         | 18               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 3          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 3          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 801                    | 830 | 8          | 1 C                   | 23                               | 2           | 28                   | 7 ASM x 3 h<br>3 ASM x 4 h<br>4 ASM x 5 h | 82         | 19               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 3          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 831                    | 860 | 8          | 1 C                   | 24                               | 2           | 30                   | 7 ASM x 3 h<br>5 ASM x 4 h<br>3 ASM x 5 h | 86         | 20               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
| 861                    | 890 | 8          | 1 C                   | 25                               | 2           | 32                   | 8 ASM x 3 h<br>5 ASM x 4 h<br>3 ASM x 5 h | 90         | 21               |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 7          | 1 AC                  |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 5          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |
|                        |     | 4          | 1 ASM                 |                                  |             |                      |   |            |                  |

\* per C si intende la figura professionale di CUOCO

\*\*per AC si intende la figura professionale di AIUTO CUOCO

\*\*\*per ASM si intende la figura professionale di ADDETTO SERVIZIO MENSA

Resta inteso che l'O.E.A. deve assicurare altresì un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le attività connesse, comprese quelle di distribuzione degli spuntini di metà mattina e delle merende di metà pomeriggio, nonché di rigoverno dei refettori infraturno e di fine servizio, di lavaggio delle stoviglie ecc., a prescindere dalla suddivisione in turni di distribuzione dei pasti.

L'O.E.A. dovrà prevedere l'organizzazione dell'orario lavorativo del personale, tale da garantire anche la distribuzione dello spuntino di metà mattina e della merenda pomeridiana per tutte le fasce d'utenza.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, e all'inizio di ogni anno scolastico/educativo, l'O.E.A. dovrà comunicare per iscritto al Municipio territorialmente competente e al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici l'elenco nominativo del personale, suddiviso per nido, centro refezionale dotato di cucina e

terminale di consumo presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione della qualifica, livello occupazionale e dell'orario di lavoro effettuato.

Nel medesimo termine, l'O.E.A. deve comunicare per iscritto, al Municipio territorialmente competente e al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici gli adeguamenti effettuati in ordine all'orario giornaliero dell'organico, in funzione delle variazioni del numero dei pasti giornalieri su base settimanale a seguito dello svolgimento dei moduli, al fine di ottenere il nulla osta da parte del Municipio territorialmente competente.

Tali adempimenti devono essere posti in essere ad ogni inizio di anno scolastico/educativo di durata dell'appalto.

L'O.E.A. deve tenere un foglio firma giornaliero prestampato del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Ciascun foglio firma deve essere mantenuto presso il centro refezionale per 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di compilazione, ed esibito ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate al Municipio territorialmente competente, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica, debitamente formato e con uguale monte ore previsto, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico previsto nel presente articolo.

In caso di assenza del personale l'O.E.A. è tenuto a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

Il ricorso all'istituto dello straordinario è consentito solo ed esclusivamente nel primo<sup>1°</sup> giorno di assenza non programmata del dipendente e a condizione che si verifichino le seguenti ipotesi:

- assenze improvvise e non programmate; non è possibile ricorrere a tale istituto in caso di ferie e permessi e altri istituti previsti dalla legge (es. gravidanza e astensione obbligatoria ex D. Lgs 151 del 2011);
- il lavoratore a cui si chiede la prestazione di lavoro straordinario deve essere già previsto nell'organico del singolo plesso o del plesso limitrofo;
- la prestazione straordinaria deve essere richiesta al di fuori dell'orario ordinario del lavoratore (antecedente o posticipata rispetto all'orario ordinario);
- il lavoratore che svolge il lavoro straordinario deve essere di pari qualifica e deve svolgere le medesime funzioni del lavoratore da sostituire.

Nel caso in cui ricorrano le situazioni previste all'art. 26 del presente C.S.D.P. che giustificano la fornitura di "cestini freddi" l'O.E.A. non potrà in alcun caso modificare la presenza degli addetti al servizio rispetto a quella prevista in modo da garantire il costante rispetto dell'organico stabilito nel presente articolo. Il

personale in servizio, nel caso in cui si verificano minori carichi di lavoro, potrà essere impiegato per attività complementari quali a titolo puramente esemplificativo: pulizie più approfondite, sistemazione delle dispense, ecc.

### **Articolo 15–Direttore Tecnico del servizio**

Per ciascun lotto ad esso aggiudicato e prima dell'inizio del servizio, l'O.E.A. dovrà indicare il nominativo del Direttore Tecnico del Servizio, al Municipio territorialmente competente e al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici a cui affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile dell'intero lotto nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'O.E.A.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di diploma di laurea e di un'esperienza almeno quinquennale nella direzione di servizi di ristorazione scolastica o similari.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve garantire un rapporto costante con gli Uffici dei Municipi territorialmente competenti e con il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dall'Amministrazione al Direttore Tecnico del Servizio, si intendono come presentate direttamente all'O.E.A.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio, l'O.E.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità e requisiti, dandone immediata comunicazione scritta al Municipio territorialmente competente e al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici.

### **Articolo 16– Responsabile Operativo del Servizio**

L'O.E.A. dovrà indicare il nominativo dei Responsabili Operativi del Servizio sul territorio del lotto affidato che andrà comunicato prima dell'inizio del servizio al Municipio territorialmente competente e al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici.

I Responsabili Operativi del Servizio dovranno essere in possesso del diploma di istruzione secondaria e di un'esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione collettiva.

Ogni O.E.A. dovrà assegnare ad un Responsabile Operativo del Servizio un numero massimo di 5 centri refezionali scolastici e ad un Responsabile Operativo del Servizio un numero massimo di 8 strutture educative (nidi). I terminali di consumo non vengono conteggiati in quanto appartenenti al centro di cottura nei quali si preparano e confezionano i pasti. Non è ammessa alcuna deroga al rapporto quantitativo dei centri refezionali assegnati.

I Responsabili Operativi del Servizio devono garantire la corretta attuazione del contratto. In particolare essi devono garantire un rapporto costante con gli Uffici dei Municipi territorialmente competenti per agevolare il controllo dell'andamento del servizio e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con il Municipio competente qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile Operativo del Servizio, l'O.E.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata e contestuale comunicazione scritta al Municipio territorialmente competente e al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici.

### **Articolo 17–Personale Dietista**

L'O.E.A. dovrà assegnare una figura di Personale Dietista, nella misura minima di una ogni 3.000 pasti giornalieri previsti (come da Allegato tecnico n. 1) sul territorio del lotto affidato. Il risultato del rapporto tra numero pasti giornalieri previsti/3.000 è arrotondato per eccesso nel caso in cui il primo decimale risulti superiore o uguale a 5 e per difetto se risulti inferiore a 5. Il personale Dietista deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Il personale Dietista dell'O.E.A. dovrà garantire la predisposizione delle Diete Speciali di cui al successivo art. 27, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché la formazione specifica del personale dedicato alla preparazione di tali diete.

In caso di assenza o impedimento del Personale Dietista, l'O.E.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari qualifica, dandone immediata comunicazione scritta al Municipio territorialmente competente.

### **Articolo 18 – Informazioni ai dipendenti dell'O.E.A.**

L'O.E.A. è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio dell'appalto un incontro, diretto a tutti i dipendenti impiegati nel servizio, nel corso del quale deve illustrare i principi che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

Di tale incontro l'O.E.A. dovrà comunicare la data di svolgimento al Municipio territorialmente competente che si riserva il diritto di partecipare.

### **Articolo 19 – Norme comportamentali del personale**

L'O.E.A. deve assicurare che il proprio personale:

- tenga un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;

- osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'amministrazione Capitolina, nonché la riservatezza di ciò di cui verrà a conoscenza durante l'espletamento del servizio di cui trattasi.

L'Amministrazione potrà inoltre segnalare ed eventualmente chiedere la sostituzione all' O.E.A del personale che assume comportamenti e atteggiamenti non idonei ad un contesto educativo e scolastico quali, a titolo puramente esemplificativo: linguaggio scurrile, abbigliamento trasandato o succinto, condotte, pertanto da ritenersi non conformi al contatto con un'utenza particolarmente delicata quale è quella dei bambini frequentanti i nidi e le scuole dell'infanzia e gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

In tale caso l'O.E.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. L'eventuale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta con personale di pari qualifica.

Il personale impiegato presso il centro refezionale è tenuto ad apporre la propria firma ad inizio turno e al termine dello stesso. Il Responsabile Operativo del Servizio del centro refezionale ha la responsabilità della corretta tenuta dei fogli firma del personale addetto al centro refezionale.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'O.E.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello dell'Amministrazione e gli addetti delle Società incaricate del controllo di conformità.

### **Articolo 20 – Formazione e aggiornamento del personale**

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'O.E.A. deve assicurare la formazione e l'aggiornamento del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene e sicurezza alimentare, nonché in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigenti. (Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. e D.lgs. 81/2008 e s.m.i. Delibera di Giunta regione Lazio n° 282/2002 e s.m.i.).

L'O.E.A dovrà provvedere ad un programma di formazione e aggiornamento sugli specifici argomenti previsti al punto 8, lettera C, sub a dei CAM sia per gli addetti alla sala mensa che alla cucina.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'O.E.A. dovrà trasmettere il programma di formazione eseguito dal personale e l'elenco dei partecipanti.

L'O.E.A. ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione di ogni singolo partecipante presso i centri di refezione.



Ad inizio di ogni anno scolastico/educativo dovranno essere predisposti Piani di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere ai Municipi territorialmente competenti da svolgersi entro i primi due mesi di avvio del servizio di ogni anno.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, ai Municipi territorialmente competenti che vi potranno partecipare.

La formazione deve riguardare anche personale neo assunto nel corso dell'appalto.

Al termine di ogni corso, l'O.E.A. dovrà trasmettere al Municipio territorialmente competente una relazione concernente i corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze.

L'O.E.A. deve altresì predisporre, ad inizio di ogni anno scolastico, percorsi formativi per tutto il personale sulle seguenti tematiche:

- Rispetto degli standard di qualità previsti dal C.S.D.P;
- Preparazione delle diete speciali;
- Miglioramento nella presentazione delle pietanze per stimolare la consumazione degli utenti;
- Tecniche di disostruzione pediatrica organizzati dalla Croce Rossa Italiana o altro ente riconosciuto dal Sistema Sanitario Nazionale.

Al termine dei corsi, l'O.E.A. dovrà trasmettere un documento riepilogativo, a firma del Legale Rappresentante, da inviare al Municipio territorialmente competente attestante l'avvenuta formazione e l'elenco del personale presente.

#### **Articolo 21– Vestiario**

L'O.E.A., in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, fornirà a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, almeno quattro divise complete di lavoro (camice, pettorina, copricapo).

L'O.E.A. fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso.

L'O.E.A. dovrà fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia, per ogni anno di durata dell'appalto. Tali divise dovranno avere colorazione visibilmente diversa da quelle utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità di quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i. Le nuove divise per la produzione, per la distribuzione e per la pulizia dovranno essere fornite in tempo utile all'avvio del servizio affidato e ridistribuite all'inizio di ogni anno scolastico.

È fatto assoluto divieto di indossare la medesima divisa per lo svolgimento delle operazioni di produzione e distribuzione dei pasti e per le operazioni di pulizie

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'O.E.A.

L'O.E.A., senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, dovrà in ogni caso garantire le perfette condizioni del vestiario da lavoro.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dall'O.E.A., secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'O.E.A. dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo come previsto dal D.lgs. n. 81/2008, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'O.E.A.;
- foto personale;
- data di assunzione.

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

I Direttori Tecnici del Servizio, i Responsabili Operativi del Servizio e il Personale Dietista dell'O.E.A. sono tenuti ad indossare camice e copricapo durante la loro presenza presso i centri refezionali.

L'O.E.A., ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza, deve altresì fornire camici monouso, mascherine, copricapo e copri scarpe in occasione dei sopralluoghi presso i centri refezionali al personale incaricato dall'Amministrazione Capitolina e ai rappresentanti delle Commissioni Mensa di cui al successivo art. 67 del presente C.S.D.P.

### **Articolo 22– Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

## **TITOLO III – ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI**

### **Articolo 23 – Specifiche tecniche relative al menu**

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenti" (Allegato tecnico n. 2).

I menu sono diversificati per Nidi e Scuole:

- Nidi;
- Progetto/Polo 0-6
- Sezioni Ponte;
- Scuole dell'Infanzia comunale e statale;
- Scuole Primarie Classi I e II;
- Scuole Primarie Classi III, IV, V;

– Scuole Secondarie di I° grado.

I menu sono articolati in cicli di nove settimane, nel rispetto della stagionalità dei prodotti, e distinti in menu estivo e menu invernale.

### **Articolo 24–Spuntino di metà mattina e merenda pomeridiana**

L'O.E.A. deve preparare e distribuire (in tutte le sezioni/classi) ad ogni utente del nido, delle sezioni ponte e progetto 0-6, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado uno spuntino di metà mattina e una merenda pomeridiana, secondo quanto previsto agli artt. 44 e 45 e alle caratteristiche previste nell'Allegato tecnico n. 2 al presente C.S.D.P. Nel caso siano previsti spuntini multi porzione l'O.E.A. deve provvedere al porzionamento e al singolo confezionamento degli stessi prima di procedere alla distribuzione nelle sezioni nido e nelle classi ad ogni utente.

Nel caso di visite di istruzione lo spuntino di metà mattina e la merenda pomeridiana saranno comprese nel cestino freddo di cui al successivo art. 26. Se la partenza per la visita di istruzione è prevista successivamente alle ore 10:30, lo spuntino deve essere regolarmente distribuito in classe secondo quanto previsto nel successivo art. 44.

L'orario di distribuzione dello spuntino di metà mattina e della merenda pomeridiana è indicato nel successivo art. 44.

Nei casi sia prevista la somministrazione solo dello spuntino di metà mattina, il corrispettivo riconosciuto dall'Amministrazione all'O.E.A. sarà pari al 10% del prezzo unitario del pasto.

### **Articolo 25 – Struttura del menu**

La struttura dei menu conformemente a quanto previsto dal punto 1, lettera C, sub a dei CAM è di seguito dettagliata:

#### **NIDO**

- Bambini età 0-6 mesi
- Il genitore dei bambini che usufruiscono dell'allattamento materno dovrà compilare il Modello 4 e consegnarlo al personale dietista, che provvederà ad inoltrarlo all'O.E.A, il quale dovrà attenersi alle indicazioni riportate nell'Allegato tecnico n.5 al presente C.S.D.P.;
- per i bambini fino a 6 mesi che seguono un'alimentazione esclusivamente latte devono essere rispettate esclusivamente le prescrizioni fornite dal medico curante.

#### Bambini 7-12 mesi

- le indicazioni alimentari riportate nell'Allegato tecnico n.2, al presente C.S.D.P., riferite ai bambini fino ai 12 mesi, sono da considerarsi linee guida. Pertanto per i bambini in fase di svezzamento, con alimentazione cosiddetta complementare, nell'introduzione graduale di alimenti diversi dal latte, devono essere rispettate le prescrizioni del medico curante.

### Bambini 13-36 mesi

Il menu per i bambini medi e grandi è composto da:

- uno spuntino di metà mattina a base di frutta di stagione (offerte almeno tre tipologie nella medesima settimana);
- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- acqua di rete, così come previsto al punto 1 dei CAM. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'O.E.A. è tenuto a fornire acqua minerale naturale in confezione da 50 cl in bio-pet senza ulteriori oneri per l'Amministrazione
- una merenda pomeridiana (ove previsto il latte, l'O.E.A. è tenuto a fornire il latte fresco di cui all'Allegato Tecnico n. 3).

Per i bambini oltre i 12 mesi, dove esista la necessità di posticipare l'introduzione di alimenti previsti dal menu e fino all'acquisizione di una dieta libera, è necessario il supporto della certificazione medica.

Non possono essere proposti al bambino alimenti la cui tollerabilità non sia stata saggiata in ambito familiare.

L'O.E.A. deve provvedere all'approvvigionamento dei prodotti necessari ad assicurare una adeguata alimentazione (formula per lattanti, latte in polvere, crema di riso, biscotti speciali, omogeneizzati, liofilizzati, pastine, ecc...).

### **SCUOLA**

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

- uno spuntino di metà mattina;
- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;

- frutta di stagione (offerte almeno tre diverse tipologie nella medesima settimana) o dessert, somministrati a fine pasto;
- acqua di rete, così come previsto al punto 1 dei CAM. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'O.E.A. è tenuto a fornire acqua minerale naturale in da 50 cl in bio-pet senza ulteriori oneri per l'Amministrazione;
- una merenda pomeridiana;

### **Articolo 26 – Cestini freddi**

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di eccezionalità, il Municipio territorialmente competente potrà richiedere all'O.E.A. la fornitura di cestini freddi.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione del Municipio territorialmente competente, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere composti e confezionati secondo le indicazioni fornite negli Allegati tecnici n. 2 e n.5 del presente C.S.D.P.

Per gli utenti dei Nidi è prevista la somministrazione del cestino freddo solo in occasione di visite didattiche-educative.

Il cestino freddo dovrà comunque essere composto per tutti gli utenti con pane morbido come ad esempio, panino all'olio o al latte o pane senza crosta, come meglio specificato negli allegati tecnici n.2 e n. 3 e n. 5 e acqua minerale naturale in confezione da 50 cl in bio-pet

Nei casi sia prevista la somministrazione di cestini freddi, il corrispettivo riconosciuto dall'Amministrazione all'O.E.A. sarà pari al 75% del prezzo unitario del pasto.

### **Articolo 27 – Diete speciali**

L'O.E.A. è tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione, per ogni tipologia di utenza (nidi, ponte, polo 0-6, infanzia, primaria e secondaria), di:

- Diete speciali per motivi di salute
- Diete speciali leggere
- Diete speciali a carattere etico-religioso
- Diete per il periodo dello svezzamento.

La preparazione delle diete speciali deve prevedere anche la personalizzazione degli spuntini, delle merende pomeridiane e dei cestini freddi.

La prenotazione delle diete speciali deve essere effettuata contemporaneamente alla rilevazione giornaliera dei pasti utilizzando un apposito modulo riportante in modo inequivocabile il nome del bambino con dieta speciale e la classe di appartenenza.

Le modalità operative e la tempistica relativa alla predisposizione delle diete speciali sono esplicitate nell'Allegato tecnico n. 4 al presente C.S.D.P.

### **Diete speciali per motivi di salute**

L'O.E.A. deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

Verranno predisposti dei menu per le principali allergie e/o intolleranze alimentari in modo da avere uniformità sul territorio di Roma Capitale.

La prescrizione delle diete speciali per motivi di salute deve essere redatta dal medico curante con apposito certificato medico predisposto secondo le indicazioni contenute nel Modello 2 allegato al presente C.S.D.P.

Il personale dietista dell'O.E.A., attenendosi alle prescrizioni dell'Amministrazione Capitolina e all'Allegato tecnico n.4, provvederà a predisporre i menu e le ricette delle preparazioni gastronomiche/alimenti, personalizzati sulla base della certificazione medica e in base alle indicazioni fornite nell'Allegato tecnico n. 4 al presente C.S.D.P.

I menu delle diete speciali per motivi di salute elaborati dal personale dietista dell'O.E.A. dovranno essere trasmessi al Municipio territorialmente competente il quale si riserva il diritto, tramite le dietiste municipali, di verificare la correttezza nutrizionale e la variabilità degli alimenti inseriti e richiedere ove necessarie modifiche o integrazioni.

### **Diete speciali leggere**

L'O.E.A. deve approntare diete leggere qualora ne venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Le diete speciali leggere possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.

### **Diete speciali a carattere etico-religioso**

L'O.E.A. deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Municipio territorialmente competente, diete determinate da motivazioni etiche o religiose. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani e vegani.

### **Diete per lattanti e per il periodo dello svezzamento**

Per la somministrazione del latte materno il genitore dovrà compilare il Modello 4 e consegnarlo al funzionario educativo del nido, che provvederà ad inoltrarlo all'O.E.A che dovrà attenersi alle indicazioni riportate nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

Per i bambini che frequentano il nido durante il periodo dello svezzamento, l'O.E.A. deve provvedere all'approvvigionamento dei prodotti necessari ad assicurare una adeguata alimentazione (formula per lattanti, latte in polvere, crema di riso, biscotti speciali, omogeneizzati, liofilizzati, pastine, ecc...). A tali bambini deve essere garantito il regime alimentare indicato dal pediatra e comunque una dieta "personalizzata" in relazione all'introduzione graduale degli alimenti a seconda dell'età.

### **Articolo 28 – Menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo**

L'O.E.A. è tenuto, su richiesta del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici e senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione, a realizzare, in tutti centri refezionali oggetto del lotto di riferimento, menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo e volti a favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari, come previsto al punto 3 ii, lettera C, sub a dei CAM. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- a) eventi o ricorrenze particolari: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- b) menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio romano, menu d'integrazione culturale, menu per l'insegnamento dell'educazione sensoriale, cc.

In occasione dell'erogazione di tali menu l'O.E.A. dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menu adeguato alle prescrizioni dietetiche.

Per tali menu, il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici si riserva di far conoscere all'O.E.A. con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.

### **Articolo 29– Variazione del menu e indisponibilità derrate**

I menu di norma non sono modificabili. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare e/o situazioni imprevedibili.

Tali variazioni, dovranno essere richieste per iscritto dall'O.E.A., esclusivamente via pec, fax o mail, al Municipio territorialmente competente per la previa autorizzazione formale. Dell'eventuale autorizzazione,

ovvero del suo diniego, il Municipio informerà l'O.E.A. e per conoscenza il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari.

Nel caso di guasto agli impianti e/o alle attrezzature l'O.E.A. dovrà provvedere alla riparazione e ripristino della loro funzionalità entro 5 giorni, dandone comunicazione al Municipio territorialmente competente.

L'Amministrazione si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico ed economico.

Al rientro dalle festività natalizie, pasquali o in ogni caso di periodo di chiusura dei Nidi e delle scuole per 4 o più giorni, escluso l'avvio dell'anno educativo/scolastico, il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici può disporre una variazione del menu per il giorno di riavvio del servizio di ristorazione, al fine di garantire una corretta erogazione del servizio. Le indicazioni del menu, per il giorno di riavvio del servizio sono descritte nell'Allegato tecnico n. 2 al presente C.S.D.P.

La momentanea indisponibilità delle derrate andrà comunicata al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici e per conoscenza al Municipio, almeno 5 gg prima, allegando alla comunicazione anche la dichiarazione rilasciata dal produttore primario e/o fornitore.

Il Dipartimento verificherà l'effettiva indisponibilità delle derrate e ne darà comunicazione all'O.E.A. e al Municipio, con la sostituzione da prevedere di pari valore nutrizionale ed economico.

### **Articolo 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. 3 al presente C.S.D.P. e agli standard chimici/fisici e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 9 al presente C.S.D.P. nonché ai requisiti previsti al punto 1, lettera C, sub a1 e a 5 dei CAM.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche.

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dai CAM, promuove l'impiego di prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP e IGP e a filiera corta (prodotti per i quali ogni fase produzione- trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco dei 300 km in linea d'aria dal Campidoglio e che il trasporto avvenga utilizzando almeno per il 50% dei mezzi a trazione elettrica o ibrida, ad idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici o paraffinici, gas naturale compreso il biometano in forma gassosa e liquefatta).

I menu promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e nel rispetto della stagionalità.



È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

La consegna delle derrate necessarie alla preparazione dello spuntino di metà mattina, del pranzo e della merenda pomeridiana per il plesso scolastico e per l'eventuale terminale di consumo, deve avvenire nella cucina entro le ore 9:00 in modo tassativo. Non è ammesso per qualsiasi motivo nessun ritardo della consegna.

Dovrà essere prevista la consegna delle derrate in imballi di pezzatura adeguata a garantire i quantitativi necessari per la preparazione dei menu previsti.

Per i Nidi, la consegna delle derrate necessarie alla preparazione dello spuntino di metà mattina, del pranzo e della merenda pomeridiana, deve avvenire nella cucina entro le ore 8:00 in modo tassativo. Non è ammesso, per qualsiasi motivo nessun ritardo della consegna. Dovrà essere prevista la consegna delle derrate in imballi di piccola pezzatura per garantire la fornitura dei quantitativi necessari in ogni Nido.

Al fine di ridurre la quantità di rifiuti l'O.E.A. dovrà utilizzare imballaggi (secondari e terziari) a rendere o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume, conformemente a quanto previsto al punto 5 dei CAM

### **Articolo 31 – Tabelle dietetiche**

L'O.E.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche di cui all'Allegato tecnico n. 2, nella quantità prevista, differenziata per Nidi, Sezioni Ponte, Polo 0-6, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuole Secondarie di primo grado.

La quantità degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressa in grammi, è riportata nell'Allegato tecnico n. 2 al presente C.S.D.P.

Tali quantità si intendono a crudo e al netto degli scarti e sfridi di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

## **TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Articolo 32 – Igiene della produzione**

L'O.E.A. nelle diverse fasi di svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative stesse e nelle specifiche tecniche disposte dall'Allegato tecnico n.5 al presente C.S.D.P.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre attivo e funzionante.

### **Articolo 33 – Conservazione delle derrate**

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità a quanto disposto nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

## **TITOLO V – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **Articolo 34 – Approntamento delle preparazioni gastronomiche**

Tutti le preparazioni gastronomiche servite dovranno essere approntate in giornata. È vietata la somministrazione di cibi, prodotti trasformati o preparazioni approntati nei giorni antecedenti al consumo.

### **Articolo 35 – Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e organolettica e devono seguire le prescrizioni contenute nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

### **Articolo 36– Linea refrigerata**

Per quanto attiene alle procedure relative alla linea refrigerata, l'O.E.A. è tenuto ad ottemperare a quanto disposto nelle prescrizioni tecniche contenute nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

### **Articolo37– Pentolame per la cottura e utensili**

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti devono essere impiegati solo pentolame e utensili in acciaio inox, salvo quanto previsto, nell'Allegato tecnico n. 4 al presente C.S.D.P.

### **Articolo 38 – Condimenti**

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione. Se è previsto nella ricetta il parmigiano reggiano, questo, deve essere distribuito a tavola contemporaneamente all'erogazione del primo piatto.

Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto di vino e limone.

## **TITOLO VI – NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Articolo 39 – Informazione agli utenti del servizio**

L'O.E.A. è tenuto ad esporre all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole e dei Nidi in apposita bacheca, e in maniera ben visibile, il menu settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente C.S.D.P.

L'O.E.A. deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menu del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire.

In tutti i centri di refezione, compresi i terminali di consumo, deve essere disponibile una bilancia elettronica per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione, del personale dietista del Municipio e di altro personale incaricato del controllo.

### **Articolo 40– Prenotazione dei pasti**

La rilevazione del numero di utenti a cui erogare il pasto spetta all'Istituzione Scolastica e alle Strutture Scolastiche Capitoline. Tale rilevazione dovrà essere effettuata e conclusa dal personale scolastico, incaricato dal Dirigente scolastico e dal personale incaricato dalla POSES, entro e non oltre le ore 09:30 di ogni giorno, al fine di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio. Il numero dei pasti effettivi da erogare, compreso il numero delle diete speciali, sarà richiesto dall'O.E.A. al personale scolastico incaricato della rilevazione, in tempo utile per la preparazione di tutti i pasti. Ogni struttura scolastica statale registrerà il numero di pasti giornalieri erogati mediante un cruscotto online sul portale di Roma Capitale e confermerà il rendiconto mensile. Il Municipio effettuerà periodicamente il monitoraggio dei dati comunicati dalle varie strutture statali ed emette a fine mese il rendiconto per l'O.E.A.

Per le strutture scolastiche capitoline la POSES o suo referente registrerà il numero di pasti giornalieri erogati mediante un cruscotto presente in intranet e il Municipio effettuerà il monitoraggio dei dati comunicati dalle varie strutture comunali.

Tale numero dovrà esser annotato su un "Foglio di prenotazione pasti" e rilevato dal personale scolastico incaricato dal Dirigente scolastico/ personale incaricato dalla POSES con le seguenti indicazioni:

- data di somministrazione
- nido e/o plesso scolastico
- numero di utenti che consumano il pasto n
- numero di insegnanti aventi diritto al pasto
- numero di utenti con dieta speciale
- tipologie di diete speciali

Il "Foglio di prenotazione pasti" firmato dal Dirigente scolastico/POSES o suo delegato, e controfirmato per ricevuta da parte dell'incaricato dell'O.E.A., sarà a quest'ultimo consegnato in copia.

È facoltà del Municipio territorialmente competente richiedere, in qualsiasi momento, all'Istituzione Scolastica i fogli di prenotazione pasti al fine di verificare, a campione, la rispondenza del foglio di prenotazione pasti con i dati caricati sul sistema informatico.

In ragione di quanto previsto dal Regolamento Capitolino approvato con DAC 80/2017 all'art. 6, comma 5, il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici si farà parte attiva per promuovere eventuali accordi, non onerosi per l'Amministrazione, tra gli operatori economici che erogano il servizio di ristorazione nelle scuole e gli Organismi assegnatari del Servizio Educativo per l'Autonomia, finalizzati all'erogazione del pasto all'OEPA, nei casi in cui quest'ultimo eroghi la sua prestazione lavorativa durante l'orario di mensa dell'alunno e compatibilmente con le norme contrattuali ad esso applicabili.

In caso di problemi tecnici tali da non consentire la rilevazione delle presenze secondo le modalità indicate nel presente articolo, l'O.E.A. dovrà fornire la più ampia collaborazione in ordine a tale attività.

#### **Articolo 41 – Modalità di conservazione e veicolazione dei pasti / derrate ai terminali di consumo**

Per la conservazione dei pasti/derrate, degli spuntini e delle merende pomeridiane, durante il trasporto degli stessi ai terminali di consumo, l'O.E.A. dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

Al riguardo dovranno essere seguite le prescrizioni contenute nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

L'O.E.A. dovrà fornire i contenitori isotermici destinati esclusivamente al trasporto dei pasti relativi alle Diete Speciali. Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico (terminale di consumo) cui il contenitore è destinato.

L'O.E.A. dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso le cucine o presso i terminali medesimi. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in gastronom, muniti di coperchio.

#### **Articolo 42 – Piano dei trasporti**

L'O.E.A., relativamente al lotto aggiudicato, deve predisporre e attuare il Piano dei trasporti, relativo alla distribuzione delle derrate e dei pasti ai centri refezionale e ai terminali di consumo rientranti nel lotto, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a minori emissioni e a minori consumi;
- b) la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale in coerenza con il punto 2, lettera c sub b;
- c) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- d) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati e il tipo di alimentazione.

L'O.E.A. dovrà predisporre una scheda dei mezzi di trasporto, sottoscritta dal legale rappresentante, riportante le seguenti indicazioni: tipologia dei mezzi, numero dei mezzi di trasporto, targa dei mezzi e copia delle carte di circolazione degli stessi.

Il Piano dei trasporti dovrà contenere chiara indicazione dei centri refezionali dotati di cucina dai quali partiranno i pasti destinati ai terminali di consumo. Tali centri dovranno obbligatoriamente rientrare tra quelli oggetto del presente Appalto, indicati nell'Allegato 1 del presente C.S.D.P., e dovranno essere ricompresi tra quelle presenti nello stesso Municipio in cui ricade il terminale di consumo.

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri refezionali dotati di cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo, siano ridotti al minimo (massimo 15 minuti).

Il Piano dei trasporti dovrà essere presentato entro 10 giorni dall'inizio del servizio al Municipio territorialmente competente per la relativa autorizzazione e per conoscenza al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici. Eventuali variazioni del Piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente ai Municipi territorialmente competenti specificandone le motivazioni per la relativa autorizzazione. Il Municipio territorialmente competente trasmetterà al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, i Piani di trasporto autorizzati.

#### **Articolo 43– Mezzi per il trasporto dei pasti**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo dell'O.E.A. e alle vigenti normative.

#### **Articolo 44– Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti e degli spuntini di metà mattina e merenda pomeridiana ai terminali di consumo**

Gli spuntini di metà mattina e le merende pomeridiane dovranno essere consegnati, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, a cura dell'O.E.A.

I pasti dovranno essere consegnati, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, a cura dell'O.E.A., nei locali adibiti a refettorio.

All'interno delle strutture scolastiche, gli spuntini di metà mattina, le merende pomeridiane e i pasti dovranno essere trasportati secondo gli orari indicati dai Municipi territorialmente competenti, sentiti i Dirigenti Scolastici e/o i Funzionari dei Servizi Educativi e Scolastici (POSES), avendo in ogni caso cura che tra il momento della somministrazione dello spuntino di metà mattina e il momento della somministrazione dei pasti intercorra un congruo intervallo che non potrà essere inferiore alle due ore. In relazione ad eventuali

esigenze organizzative dei plessi scolastici, il Municipio territorialmente competente comunicherà all'O.E.A. eventuali modifiche degli orari prefissati.

Dalla cottura dei primi piatti alla loro somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo non superiore a 30 minuti. Tali orari dovranno essere rispettati dall'O.E.A. in modo tassativo.

Per i pasti trasportati presso ciascun refettorio (terminale di consumo), l'O.E.A. emetterà un Documento di Trasporto con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di consumo per 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di compilazione.

## TITOLO VII – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

### **Articolo 45 – Orari di distribuzione degli spuntini di metà mattina, dei pasti e della merenda pomeridiana**

La distribuzione degli spuntini di metà mattina e dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati con i Municipi territorialmente competenti sentiti i Dirigenti Scolastici/POSES, avendo cura che tra il momento della somministrazione dello spuntino e il momento della somministrazione dei pasti intercorra un congruo intervallo che non potrà essere inferiore alle due ore.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Municipio competente.

La distribuzione della merenda pomeridiana per gli utenti dei Nidi dovrà essere effettuata negli orari concordati con i Funzionari dei Servizi Educativi. Per gli utenti delle scuole l'O.E.A. dovrà provvedere a consegnare alle insegnanti la merenda pomeridiana a fine pasto, secondo le modalità indicate all'Allegato tecnico n.5.

### **Articolo 46–Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione dei pasti agli utenti**

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà osservare le norme previste nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

L'O.E.A. dovrà prevedere per la somministrazione del pasto, l'utilizzo di piatti, posate e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, acciaio, vetro infrangibile) così come previsto al punto 4, lettera C, sub a dei CAM.

Qualora per documentate esigenze tecniche si faccia ricorso a prodotti monouso, questi dovranno essere compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili che l'O.E.A. provvederà a integrare qualora i centri non ne fossero dotati. In particolare l'O.E.A. dovrà implementare le attrezzature per la distribuzione dei pasti agli utenti.

Al termine del servizio, l'O.E.A. deve provvedere al rigoverno dei locali refezionali nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata attivate dal soggetto gestore del servizio di igiene urbana, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio, lasciando i locali refezionali stessi sanificati e in perfetto ordine.

Nei nidi, ove non presente uno spazio dedicato esclusivamente alla consumazione del pasto, l'O.E.A. dovrà provvedere alla pulizia dei tavoli prima dell'apparecchiatura e alla conseguente pulizia al termine del pasto, per consentire le successive delle attività educative.

Nei Nidi e nelle strutture scolastiche ove presenti progetti educativi volti a promuovere l'autonomia dei bambini, l'O.E.A. dovrà porre in essere tutte le attività volte a facilitare lo svolgimento di tali progetti.

#### **Articolo 47– Personale addetto alla distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'O.E.A. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

#### **Articolo 48– Quantità in volume, in peso e in numero**

Il personale dell'O.E.A. preposto alla porzionatura dei pasti deve utilizzare le tabelle di conversione delle tabelle dietetiche relative al peso, al volume o al numero delle pietanze crude che saranno all'uopo rese disponibili dall'Amministrazione. Inoltre, al fine di ovviare la disomogenea distribuzione nei piatti delle pietanze, deve essere predisposto il piatto campione (per tipologia di utenza) rappresentativo del menu giornaliero previsto e delle corrette quantità di ogni pietanza.

Per la porzionatura l'O.E.A. dovrà dotarsi di utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure calibrate sulle porzioni da servire, al fine di prevenire anche gli sprechi alimentari come previsto al punto 8, lettera C, sub a 3 e sub a 8 dei CAM.

Il piatto campione, preparato dal cuoco, potrà utilmente costituire un valido strumento per il personale operante in fase di porzionatura e dovrà essere posto in luogo che ne permetta la visione sia al personale sia a tutti gli organismi preposti al controllo.

#### **Articolo 49– Somministrazione**

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 1 del presente C.S.D.P., per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'O.E.A. deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le

preparazioni previste dal menu (Allegato tecnico n. 2) e secondo le modalità previste nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P..

Non è consentita alcuna somministrazione supplementare, in quanto ciò andrebbe ad inficiare i valori nutrizionali previsti per ogni fascia di età dell'utenza.

Qualora la somministrazione dei pasti sia organizzata in più turni, l'O.E.A. dovrà garantire per gli utenti della scuola dell'infanzia almeno 45 minuti di tempo per il consumo del pasto. A tutti gli altri utenti dovrà essere garantito un tempo congruo al regolare consumo del pasto.

### **Articolo 50 – Disposizioni igienico sanitarie**

Si intendono qui richiamate tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nonché il rispetto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo dell'O.E.A.

## **TITOLO VIII – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

### **Articolo 51 – Prodotti per la pulizia**

I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti che saranno utilizzati per le operazioni di pulizie devono essere Ecolabel o equivalenti, conformi al Regolamento CE n. 66/2010 e alla UNI EN 14024 e come indicato al punto 7, lettera C sub a 7 dei CAM.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali refezionali devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'O.E.A.

### **Articolo 52– Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere sanificate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere sostituiti all'inizio di ogni settimana.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli stessi dovranno essere scollegati dalla rete elettrica.

### **Articolo 53– Pulizie esterne ai locali cucina**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'O.E.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro. Sono altresì a carico dell'O.E.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.



### **Articolo 54– Modalità di pulizia dei refettori dei luoghi di consumo del pasto**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori delle strutture scolastiche consistono in:

- pulizia e sanificazione dei tavoli prima dell'apparecchiatura
- sbarazzo;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio e altri locali di pertinenza.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'O.E.A. dovrà provvedere a:

- sparecchiare i tavoli;
- effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola;

destinando a tali operazioni un numero adeguato di unità di personale.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i locali dei Nidi consistono in:

- pulizia e sanificazione dei tavoli prima dell'apparecchiatura
- sbarazzo;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi di pertinenza del servizio refezione;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del locale ove si è consumato il pasto, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti.

### **Articolo 55–Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni riportate sulle schede tecniche dei prodotti forniti dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere posizionato, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.

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.

### **Articolo 56– Interventi di derattizzazione e disinfestazione**

L'O.E.A. deve effettuare presso tutti i locali affidati per la gestione del servizio interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di derattizzazione e di disinfestazione all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale per tutta la durata del contratto e ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia l'esigenza.

L'O.E.A. dovrà conservare presso il centro refezionale e presso il terminale di consumo tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.

Le operazioni di derattizzazione e disinfestazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

### **Articolo 57 – Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

### **Articolo 58– Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e distribuzione alimentare.

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti, come indicato nell'art.21 e dovrà attenersi alle modalità operative indicate nel Manuale di Autocontrollo dell'O.E.A. fermo restando il rispetto di quanto previsto nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

### **Articolo 59– Servizi igienici**

I servizi igienici dei Nidi e delle strutture scolastiche annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'O.E.A. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale.

Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributori di sapone disinfettante, distributori di tovaglette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'O.E.A. provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

### **Articolo 60 – Gestione dei rifiuti e dei residui mensa**

L'O.E.A. deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre la quantità di rifiuti da smaltire. L'O.E.A. deve garantire, così come previsto al punto 5, lettera C sub a

5 e sub a 3 dei CAM, la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione Capitolina.

L'O.E.A. è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

L'O.E.A. per adempiere correttamente alla raccolta differenziata dei rifiuti in cucina e in refettorio, individuerà per ogni centro refezionale un proprio dipendente quale Responsabile della Gestione Rifiuti (R.G.R.). L'amministrazione effettuerà le necessarie verifiche in corso di esecuzione contrattuale al fine di verificare la corretta gestione dei rifiuti dall'O.E.A. come previsto al punto. 5 dei CAM.

L'O.E.A. deve prevedere la raccolta il recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari nel rispetto della Legge del 19 agosto 2016 n.166.

L' O.E.A. dovrà predisporre apposito Protocollo tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale con il quale attesti l'impegno di destinare il cibo non somministrato gratuitamente agli indigenti (punto 3 dei CAM) alla consegna delle derrate integre non distribuite in refettorio presso enti caritatevoli, con i quali predisporrà una apposita convenzione. Per i pasti in parte consumati dagli utenti l'O.E.A. deve prevederne il recupero e la consegna da destinare al consumo animale o al compostaggio. Per ognuna delle sopra indicate consegne, l'O.E.A. deve presentare ogni 4 mesi al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici tutta la documentazione comprovante l'avvenuta donazione delle quantità non consumate agli enti caritatevoli e dei pasti destinati al consumo finale.

## **TITOLO IX – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Articolo 61 – Disposizioni in materia di sicurezza**

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

L'O.E.A., dall'inizio del servizio, dovrà disporre il Documento sulla Valutazione dei Rischi (D.V.R.) ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e trasmettere alle Direzioni degli Istituti Scolastici o al Direttore del Municipio territorialmente competente la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro (centro di cottura/terminale di consumo) del DVR.

Poiché ricorre inoltre il caso di cui all'art. 26 "Obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione", comma 3-ter, del D. Lgs. 81/2008, in cui il datore di lavoro non coincide con il

committente, la Stazione Appaltante ha redatto il Documento Unico Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I) – di cui all'Allegato tecnico n. 7 al C.S.D.P. – recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Pertanto, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, gli O.E.A. operanti presso i singoli centri refezionali e terminali di consumo dovranno integrare il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica. Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dall'O.E.A. e dalle Direzioni degli Istituti Scolastici o dal Direttore del Municipio territorialmente competente (nel caso di struttura scolastica/nido di esclusiva competenza comunale), integra gli atti contrattuali.

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra gli RSPP delle strutture scolastiche e il responsabile della sicurezza dell'O.E.A. a seguito dei quali si procederà con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Resta a carico dell'O.E.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **Articolo 62– Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'O.E.A. deve essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

#### **Articolo 63– Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'O.E.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

#### **Articolo 64– Piano di evacuazione**

All'avvio del servizio l'O.E.A. dovrà essere dotato del Piano per l'evacuazione in caso di emergenza ai sensi del D.Lgs. 81/08.

Le modalità per l'attuazione del Piano di evacuazione dovranno essere portate a conoscenza delle strutture scolastiche per il coordinamento delle eventuali operazioni di emergenza.

#### **Articolo 65– Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è previsto dalle schede di sicurezza.

## **TITOLO X – CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

### **Articolo 66 – Diritto di controllo dell'Amministrazione**

È facoltà dell'Amministrazione effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

È facoltà dell'Amministrazione disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente C.S.D.P. così come integrato dai contenuti dell'offerta tecnica.

L'O.E.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

### **Articolo 67 – Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze**

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.S.L.;
- Il R.U.P. e il D.E.C;
- il personale incaricato dal Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici;
- il personale incaricato dai Municipi territorialmente competenti;
- le strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione;

I soggetti legittimati al controllo ispettivo, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i refettori, apposito camice bianco, copricapo e mascherina.

Il personale dell'Amministrazione addetto ai controlli, all'atto del controllo medesimo, procederà a darne avviso al personale di vigilanza della scuola che, a sua volta, ne darà comunicazione al Dirigente Scolastico /POSES. Il Dirigente Scolastico/POSES, o loro delegati, potranno assistere alle operazioni ispettive, senza interferire con lo svolgimento delle stesse.

L'O.E.A. dovrà comunicare tempestivamente al Municipio territorialmente competente e per conoscenza al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, le prescrizioni/contestazioni ed eventuali sanzioni applicate da Organi di controllo esterni all'Amministrazione.

### **Articolo 68– Diritto di verifica da parte delle Commissioni Mensa**

L'Amministrazione favorisce forme di partecipazione delle famiglie alle tematiche inerenti l'alimentazione scolastica, attraverso l'Istituzione della Commissione Mensa.

I componenti della Commissione mensa dovranno indossare, in sede di verifica presso le cucine e presso i refettori, apposito camice bianco, copricapo e mascherina. I componenti della Commissione mensa si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti.

È diritto delle Commissioni Mensa verificare:

- a) la corretta applicazione dei menu;
- b) la gradibilità dei pasti somministrati agli utenti;
- c) lo stato di pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa, nello svolgimento della propria attività, deve rispettare quanto previsto dal Manuale Operativo per le attività della Commissione Mensa di cui all'Allegato n.8 al presente C.S.D.P.

Non è consentito a nessuno dei componenti della commissione mensa prelevare porzioni di cibo dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze o sulle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti.

I membri della Commissione mensa durante lo svolgimento dei sopralluoghi sono tenuti a relazionare nella più assoluta riservatezza su apposito modulo (check list) presente nell'Allegato n.8 al presente C.S.D.P.

### **Articolo 69– Tipologia dei controlli dell'Amministrazione Capitolina**

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'Amministrazione e/o dal personale dalla stessa incaricato.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti il servizio.

I controlli sono:

- a) a vista;
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia;
- modalità di lavaggio e impiego detergenti e sanificanti;
- caratteristiche dei detergenti e sanificanti;
- modalità sanificazione;

- controllo interventi di derattizzazione e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio delle derrate, con particolare riferimento ai frigoriferi e ai congelatori;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data scadenza/TMC dei prodotti;
- modalità lavorazione/manipolazione derrate;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- verifica del corretto uso delle attrezzature e degli impianti;
- stato igienico attrezzature e ambiente;
- stato igienico sanitario personale;
- stato igienico servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico in riferimento all'art. 14;
- professionalità addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per lo spuntino di metà mattina per il pranzo e per la merenda pomeridiana;
- controllo della presenza del piatto campione;
- controllo della qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente C.S.D.P. e suoi allegati tecnici;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo funzionamento attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente C.S.D.P.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante campionamento e asporto di derrate/alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di:

- effettuare controlli in ordine alla provenienza delle derrate impiegate, con particolare riferimento alle carni e all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM;
- effettuare controlli presso tutti i soggetti produttori coinvolti nella filiera dei prodotti somministrati. A tal fine l'O.E.A dovrà stipulare contratti di fornitura che prevedano espressamente tale possibilità;
- effettuare controlli in ordine alle modalità ed ai mezzi impiegati per il trasporto delle derrate;

- richiedere specifica documentazione per studi statistici e di sostenibilità ambientale.

### **Articolo 70– Derrate non conformi**

I tecnici incaricati dall'Amministrazione in caso di presenza di derrate non conformi provvederanno a segnalare le stesse all'O.E.A. che dovrà eliminarle secondo le modalità previste nell'Allegato tecnico n. 5 al presente C.S.D.P.

### **Articolo 71– Metodologia del controllo di conformità**

I tecnici incaricati dall'Amministrazione effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti il servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.

### **Articolo 72– Documenti relativi alle derrate alimentari**

Al fine di supportare le politiche di controllo dell'approvvigionamento delle derrate, l'O.E.A. dovrà acquisire e conservare presso ciascun centro refezionale la documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera: produzione primaria, lavorazione/trasformazione, confezionamento e consegna ai centri refezionali.

Presso questi ultimi dovranno essere conservati i Documenti di Trasporto delle derrate alimentari, da redigersi in conformità alle norme vigenti, evidenziando la tracciabilità dei prodotti trasportati e la documentazione relativa all'apertura di eventuali non conformità rilevate in fase di accettazione del prodotto. Sul documento di trasporto, l'incaricato all'accettazione delle derrate, previa verifica di conformità, dovrà apporre la firma e la data di arrivo delle derrate.

Tutta la documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere conservata dall'O.E.A. presso ciascun centro refezionale in forma cartacea per almeno 30 giorni dalla data di formazione dei singoli atti ed essere esibita e/o rilasciata in copia e/o trasmessa in via digitale, anche in tempo reale, su semplice richiesta dell'Amministrazione.

L'O.E.A. dovrà altresì acquisire e conservare la scheda tecnica dei mezzi di trasporto utilizzati in ciascun segmento della filiera, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati, la targa degli stessi e copia delle carte di circolazione.

L'O.E.A. dovrà altresì mettere a disposizione ed implementare giornalmente un repository il cui accesso è tramite Internet, con credenziali di accesso riservate all'Amministrazione, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali (REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E



DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati) come recepito dal D. Lgs. 10 agosto 2018 n. 101 modificativo del D. Lgs. n. 196/2003) secondo profilatura da concordare nel dettaglio per consentire l'accesso ai dati secondo i ruoli di competenza del personale Dipartimentale e del personale Municipale.

Tale repository deve contenere tutta la documentazione di cui ai commi precedenti e rendere disponibili adeguate funzioni di ricerca e reportistica, da concordare nel dettaglio, nella fase di avvio del servizio. Tale strumento dovrà essere implementato entro il primo mese di inizio dell'appalto. Ogni onere tecnico e di aggiornamento del repository è a carico dell'O.E.A.

Per agevolare i rapporti tra l'Amministrazione e l'O.E.A., dovrà essere nominato un Referente del servizio di repository per ogni Impresa aggiudicataria che si relazionerà con il personale del Dipartimento per ogni necessità tecnica, funzionale o informativa.

Nel repository dovranno, inoltre, figurare per ciascun centro refezionale (scuola e nido) tutte le tipologie e le quantità delle derrate consegnate, per ogni giornata di refezione.

Nel repository dovranno essere presenti tutte le schede tecniche delle derrate alimentari, comprese quelle utilizzate per le diete speciali e i modelli dei prodotti offerti in sede di gara.

L'Amministrazione si riserva inoltre di indicare, con proprio successivo provvedimento, eventuali integrazioni delle tipologie di documenti da inserire nel repository.

L'O.E.A. deve garantire la continuità operativa del servizio di repository per l'intera durata dell'appalto. Alla scadenza dell'appalto, tutto il contenuto informativo registrato nel repository dovrà essere riversato su supporto magnetico, in formato consultabile e secondo tracciati da concordare, e consegnato al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici.

### **Articolo 73 – Documenti**

Presso ciascun centro refezionale, l'O.E.A. dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:

- Capitolato e suoi Allegati tecnici così come integrati dai contenuti dell'offerta tecnica;
- Manuale di Autocontrollo: tale manuale dovrà essere redatto entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE 852/2004;
- Documento di Valutazione dei Rischi di cui al precedente art. 61;
- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza di cui all'Allegato tecnico n. 7.

Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta.

### **Articolo 74– Conservazione dei campioni per eventuali controlli**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'O.E.A. deve prelevare almeno 150 g di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente (condimenti per il primo piatto, pasta o riso, secondo piatto, contorno), riporli in sacchetti sterili con indicazione della data di prelievo e conservati in congelatore per le 72 ore successive.

L'O.E.A. è tenuto a consegnare, su richiesta dell'Amministrazione, i succitati campioni in qualsiasi momento.

#### **Articolo 75– Rilievi dei tecnici incaricati dall'Amministrazione**

I tecnici incaricati dall'Amministrazione per l'esecuzione dei controlli non possono muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'O.E.A.

Il personale dell'O.E.A. non deve interferire sulle procedure di controllo poste in essere dagli organismi incaricati dall'Amministrazione.

#### **Articolo 76 – Obbligo di partecipazione dell'O.E.A.**

È fatto obbligo all'O.E.A., nella persona del Direttore Tecnico del Servizio, di partecipare alle riunioni convocate dall'Amministrazione, dalle Istituzioni scolastiche ed educative e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

#### **Articolo 77 – Mancato rispetto delle norme ISO**

Qualora l'O.E.A. dovesse disattendere le norme ISO 9001:2015, ISO14000, ISO 22000, l'Amministrazione può fissare un termine di 30 giorni entro i quali l'O.E.A. deve conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifici il perdurare dell'inadempimento, l'Amministrazione procederà all'applicazione delle penali di cui all'art. 78, segnalando le non conformità rilevate all'ente di certificazione. L'O.E.A. è tenuto ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo/aggiornamento delle certificazioni della serie ISO, per tutta la durata dell'Appalto.

### **TITOLO XI – INADEMPIENZE E PENALI**

#### **Articolo 78 – Inadempienze e penali**

In caso di inadempimento o di adempimento parziale degli obblighi contrattuali assunti da parte dell'O.E.A., saranno applicate le seguenti penali in conformità alla progettazione a base di gara:

- a. salvo che non costituisca causa di risoluzione del contratto, una penale in misura giornaliera pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto sulla base delle indicazioni del R.U.P. o del D.E.C anche su segnalazione degli Assistenti al D.E.C municipali;

- b. salvo che non costituisca causa di risoluzione del contratto, una penale in misura giornaliera pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo nella ripresa del servizio a seguito di una sospensione, rispetto agli ordini impartiti dal D.E.C o dal R.U.P.;
- c. una penale del 5% del valore del contratto come definita all'art. 18 dello schema di contratto, nel caso di violazione da parte dell'operatore economico - sia in veste di concorrente che di aggiudicatario - di uno degli impegni anticorruzione assunti con l'accettazione del patto di integrità di cui all'art. 18 dello schema di contratto.

In caso di accertamento di inadempienze nell'esecuzione delle attività da parte dell'OEA, l'Amministrazione procederà all'applicazione di penali.

Le penali si distinguono in due livelli di gravità, e precisamente:

- penali di 1° LIVELLO: danno luogo a sanzioni i cui valori vanno dallo 0,5‰ (per mille) al 2‰ (per mille) dell'ammontare della prestazione mensile del lotto di riferimento;
- penali di 2° LIVELLO: danno luogo a sanzioni i cui valori vanno dal 3,0‰ (per mille) al 10‰ (per mille) dell'ammontare della prestazione mensile del lotto di riferimento.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ricorrere allo strumento della risoluzione del contratto laddove inadempimenti reiterati, e/o condotte gravemente negligenti complessivamente considerate, assumano sufficiente capacità rappresentativa dell'inaffidabilità professionale del soggetto affidatario.

### PENALI DI 1° LIVELLO

|    | Valore ‰ della prestazione mensile | Tipologia  |
|----|------------------------------------|--|
| 1) | 0,5‰                               | Variazione del formato di pasta previsto per i menu dei nidi, sezione ponte e della scuola d'Infanzia rispetto a quanto previsto nell' Allegato tecnico n. 2 |
| 2) | 1‰                                 | Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero non autorizzata dal personale dietista municipale.                        |
| 3) | 1‰                                 | Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali, di cui all'art. 27 del presente C.S.D.P..                                |
| 4) | 1,5‰                               | Per mancata comunicazione delle variazioni del menu giornaliero e/o di quello previsto per le diete speciali di cui all'art. 27 del presente C.S.D.P..       |
| 5) | 2‰                                 | Per mancata o tardiva comunicazione della indisponibilità delle derrate alimentari in violazione all'art. 29 del presente C.S.D.P.                           |
| 6) | 1‰                                 | Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza rispetto a quanto previsto negli Allegati tecnici n. 2 e 5 al presente C.S.D.P..               |

|     |      |   |
|-----|------|---|
| 7)  | 2‰   | Per ogni mancato rispetto delle grammature previste dall'Allegato tecnico n. 2 al presente C.S.D.P., verificato su 10 pesate della stessa preparazione.   |
| 8)  | 1,5‰ | Per ogni tipologia di derrata non conforme alle caratteristiche Merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. 3 al presente C.S.D.P. o per ciascuna tipologia di prodotto non conforme all'offerta migliorativa (DOP, IGP, Prodotti dell'agricoltura sociale e prodotti provenienti dalle zone terremotate del territorio italiano). |
| 9)  | 2‰   | In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate.  |
| 10) | 0,8‰ | In caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti o degli spuntini di metà mattina.  |
| 11) | 1‰   | Per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico/Nido.   |
| 12) | 0,5‰ | Per ogni spuntino di metà mattina o merenda in meno, ovvero non consegnato rispetto al numero richiesto da ogni singolo plesso scolastico/nido.   |
| 13) | 1,5‰ | Per mancato rispetto delle temperature ai sensi della normativa vigente, per ciascuna pietanza nel menu giornaliero.  |
| 14) | 2‰   | Per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 74 del presente C.S.D.P..  |
| 15) | 1,5‰ | Per non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione relativamente agli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.   |
| 16) | 1,5‰ | Per non corretta applicazione del piano di derattizzazione e disinfestazione relativamente alle cucine, refettori e terminali di consumo di cui all'art 56 al presente C.S.D.P.   |
| 17) | 1,5‰ | Per non corretta applicazione del piano pulizia e sanificazione relativamente alle cucine, refettori e terminali di consumo.  |
| 18) | 1,5‰ | Per non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione relativamente a utensili, stoviglie, pentolame e attrezzature utilizzate per le preparazioni dei pasti.  |
| 19) | 1,5‰ | Per non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione relativamente alla prassi igienica del personale.  |
| 20) | 2‰   | Per mancata riparazione, ripristino e/o sostituzione delle attrezzature e degli impianti, anche in seguito a guasto, come previsto all'art. 92 del presente C.S.D.P.  |
| 21) | 1‰   | In caso di assenza, mancato funzionamento o malfunzionamento delle bilance e dei termometri a sonda presenti in cucina e nel luogo di distribuzione del   |

|    |      |   |
|----|------|---|
|    |      | terminale di consumo.   |
| 22 | 2‰   | Per assenza dell'operatore con qualifica di cuoco durante le attività di preparazione dei pasti secondo quanto previsto nell'art. 14 del presente C.S.D.P..   |
| 23 | 1,5‰ | Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto nell'art. 14 del presente C.S.D.P..   |
| 24 | 1,5‰ | Per mancato rispetto del monte ore giornaliero previsto nell'art. 14 del presente C.S.D.P..   |
| 25 | 1,5‰ | Per mancata sostituzione – entro 2 giorni – del personale ritenuto non idoneo ad un contesto educativo e scolastico di cui all'art 19   |
| 26 | 1,5‰ | Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale.  |
| 27 | 2‰   | Per mancata nomina e/o comunicazione e/o sostituzione del Direttore Tecnico del Servizio e/o del Responsabile Operativo del Servizio e/o del Personale Dietista.  |
| 28 | 2‰   | Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione di cui all'art. 20 del presente C.S.D.P..  |
| 29 | 1,5‰ | Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale di cui all'art. 21 del presente C.S.D.P..  |
| 30 | 0,5‰ | Per ogni mancata osservanza di quanto disposto dall'art. 21 del presente C.S.D.P. in ordine al cartellino identificativo del personale.   |
| 31 | 2‰   | Per mancata consegna, entro 30 giorni dall'inizio del servizio (e all'avvio di ogni anno scolastico) dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario giornaliero – anche in funzione dei moduli pomeridiani – per ogni centro refezionale. |
| 32 | 1,5‰ | Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei fogli firma giornalieri del personale in servizio.  |
| 33 | 1‰   | Per non corretta tenuta dei fogli firma giornalieri del personale in servizio come stabilito dall'art. 14 al presente C.S.D.P..   |
| 34 | 1‰   | Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto di cui al titolo VI del presente C.S.D.P..  |
| 35 | 2‰   | Per non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti utilizzati come stabilito nell'art. 51 del presente C.S.D.P..  |
| 36 | 1‰   | Per uso improprio dei prodotti detergenti e sanificanti.  |
| 37 | 2‰   | Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del  |

|    |      |  |
|----|------|--|
|    |      | piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente C.S.D.P. e negli Allegati tecnici.  |
| 38 | 1,5‰ | Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli o apparecchiatura non conforme a quanto disposto all' allegato tecnico n. 5.   |
| 39 | 2‰   | Per mancata sostituzione delle attrezzature secondo quanto previsto dall'art. 6 del presente C.S.D.P.  |
| 40 | 2‰   | Per mancata presenza nei Nidi entro le ore 8:00 dei quantitativi necessari delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti, degli spuntini e delle merende pomeridiane del giorno stesso .  |
| 41 | 2‰   | Per mancata presenza nelle strutture scolastiche entro le ore 9:00 dei quantitativi necessari delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti, degli spuntini e delle merende pomeridiane del giorno stesso.  |
| 42 | 0,8‰ | Per ogni etichetta delle derrate alimentari non conforme rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente.   |
| 43 | 2‰   | Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione, della documentazione prevista dall'art. 72 del presente C.S.D.P., ovvero assenza nelle strutture educative e scolastiche dei documenti di trasporto delle derrate o mancata consegna della documentazione prevista dall'art. 72 del presente C.S.D.P, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione |
| 44 | 2‰   | Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti secondo l'art. 60 del presente C.S.D.P..  |
| 45 | 2‰   | Per ogni parametro microbiologico delle derrate alimentari non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 9 al presente C.S.D.P., nel caso non fossero rilevati microrganismi patogeni.  |
| 46 | 2‰   | Per ogni parametro microbiologico del prodotto pronto al consumo risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 9 al presente C.S.D.P. nel caso non fossero rilevati microrganismi patogeni  |
| 47 | 1‰   | Per ciascun mancato rispetto delle modalità di trasporto dei pasti, secondo quanto previsto dall'art. 41 del presente C.S.D.P..  |
| 48 | 2‰   | Per il primo mese di ritardo nell'implementazione del sistema di tracciabilità delle derrate di cui all'art. 72 del presente C.S.D.P. Il valore di tale penale è raddoppiato per il secondo mese e triplicato per il terzo mese di ritardo nell'implementazione.   |

|    |    |   |
|----|----|---|
| 49 | 1‰ | Per ciascun mancato inserimento nell'apposito repository delle informazioni e documenti comprovanti la tracciabilità di filiera e di tutte le informazioni richieste dall'art. 72 del presente C.S.D.P. Il valore di tale penale è raddoppiato per il secondo mancato inserimento e triplicato per il terzo mancato inserimento |
| 50 | 1‰ | Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente C.S.D.P., suoi allegati e delle disposizioni della Stazione Appaltante.  |

In relazione alle penali di primo livello n. 40 e n. 41, per le reiterazioni successive alla prima, il valore della penale sarà maggiorato del 50% rispetto all'importo dell'ultima penale applicata, nell'arco di ciascun anno scolastico ed educativo nel lotto di riferimento, salvo l'applicazione della risoluzione del contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 108 del Codice.

### PENALI DI 2° LIVELLO

|    | Valore ‰<br>prestazioni<br>e mensile | Tipologia  |
|----|--------------------------------------|--|
| 1) | 5‰                                   | Per ogni difformità nella preparazione delle Diete speciali per motivi di salute, di cui all' art. 27 del presente C.S.D.P., rispetto alle prescrizioni contenute nel piano dietetico previsto, ovvero per ogni variazione dello spuntino previsto nelle Diete speciali per motivi di salute in difformità alle prescrizioni contenute nel piano dietetico |
| 2) | 5‰                                   | Per ogni errata identificazione dell'utente destinatario della Dieta speciale per motivi di salute o errata somministrazione della stessa.   |
| 3) | 5‰                                   | Per mancata elaborazione di ciascuna dieta speciale per motivi di salute ovvero per errata elaborazione di ciascuna dieta speciale per motivi di salute  |
| 4) | 3‰                                   | Per ogni difformità nella preparazione delle Diete speciali per motivi etico-religiosi, di cui all' art. 27 del presente C.S.D.P. ovvero per ogni variazione di spuntino previsto nelle Diete speciali per motivi etico-religiosi  |

|     |    |   |
|-----|----|---|
| 5)  | 3‰ | Per errata identificazione di ciascun dell'utente destinatario della Dieta speciale per motivi etico-religiosi o errata somministrazione della stessa.  |
| 6)  | 8‰ | Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità competente.   |
| 7)  | 8‰ | In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti, negli spuntini di metà mattina e nella merenda pomeridiana.  |
| 8)  | 5‰ | Per ogni parametro microbiologico delle derrate alimentari risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 9 al presente C.S.D.P., nel caso siano rilevati microrganismi patogeni.       |
| 9)  | 8‰ | Per ogni parametro microbiologico del prodotto pronto al consumo risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 9 del presente C.S.D.P. nel caso siano rilevati microrganismi patogeni. |
| 10) | 3‰ | Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.  |
| 11) | 3‰ | Per ogni tipologia di prodotto con Termine Minimo di Conservazione (TMC) superato rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.   |
| 12) | 3‰ | Per mancato rispetto delle norme previste dall'art. 75 del presente C.S.D.P..   |
| 13) | 3‰ | Per ogni etichetta delle derrate alimentari mancante o gravemente non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente C.S.D.P.  |
| 14) | 3‰ | Per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo – supportata da riscontri analitici – in relazione al piano di pulizia e sanificazione.   |
| 15) | 3‰ | Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione – supportata da riscontri analitici.   |
| 16) | 5‰ | Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale – supportata da riscontri analitici.   |
| 17) |    | Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, del mercato equo e solidale e DOP/IGP previsti obbligatoriamente.   |



|     |     |  |
|-----|-----|--|
|     | 3‰  |  |
| 18) | 5‰  | Per le prime tre violazioni relative alla mancata somministrazione dei prodotti offerti in sede di gara.   |
| 19) | 3‰  | Per mancato rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 53 del presente C.S.D.P. relativamente alle modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio.  |
| 20) | 8‰  | A partire dalla quarta reiterazione della mancata somministrazione prodotti offerti in sede di gara. Per le prime tre violazioni si applicherà la penale n. 17 di 2° livello   |
| 21) | 5‰  | Per mancato rispetto delle modalità di trasporto delle derrate di cui all'art 30 del presente C.S.D.P.   |
| 22) | 3‰  | Per mancato rispetto delle norme previste all'art. 77 del CSDP   |
| 23) | 10‰ | A partire dal quarto ritardo nell'implementazione del sistema di tracciamento delle derrate di cui all'art. 72 del presente C.S.D.P. Per le prime tre violazioni si applicherà la penale n. 48 di 1° livello   |
| 24) | 8‰  | A partire dalla quarta reiterazione del mancato inserimento nell'apposito repository dei documenti comprovanti la tracciabilità di filiera (art. 72 del presente C.S.D.P.). Per le prime tre violazioni si applicherà la penale n. 49 di 1° livello. |
| 25) | 10‰ | Per mancata sostituzione delle attrezzature con etichettatura energetica di cui all'art. 6 del presente C.S.D.P.   |

In caso di mancato rispetto delle prestazioni contrattuali migliorative proposte dal concorrente risultato aggiudicatario definitivo, nel nuovo schema di contratto che sarà approvato con la determinazione dirigenziale di aggiudicazione definitiva da parte dell'Ufficio proponente di Roma Capitale che ha indetto la gara, verranno configurate apposite penali.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui al presente articolo, saranno contestati per iscritto all'O.E.A, dal D.E.C. anche attraverso gli assistenti del DEC municipale, o dal R.U.P, con le modalità previste dalle normative vigenti (via posta o via fax o via PEC).

All'O.E.A. verrà assegnato un termine massimo di dieci giorni naturali e consecutivi a decorrere dalla data di ricezione della contestazione per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Le controdeduzioni dovranno essere comunicate dall'O.E.A. agli assistenti municipali del DEC, al D.E.C e al R.U.P. in ogni caso per iscritto con le modalità previste dalle normative vigenti (via posta o via fax o via PEC).

Trascorso inutilmente il suddetto termine (dieci giorni), o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il RUP entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento delle controdeduzioni da parte dell'O.E.A. procederà a comunicare formalmente il mancato accoglimento delle controdeduzioni all'O.E.A. e la conseguente applicazione delle penali sopra indicate.

Le comunicazioni dell'applicazione delle penali sopra citate, disposte dal RUP, verranno altresì inoltrate agli assistenti municipali del DEC e al Direttore di Direzione Socio Educativa del Municipio.

Il recupero delle penali sarà effettuato a cura del Municipio territorialmente competente nell'ambito del conseguente provvedimento di liquidazione della relativa fattura, ovvero anche di fatture successive.

Per la determinazione dell'importo della penale, si farà riferimento al mese di notifica della contestazione all'O.E.A.

L'importo delle penali potrà essere recuperato in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva di cui all'art 103 del Codice, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Qualora le controdeduzioni siano ritenute valide il RUP ne darà comunicazione all'OEA, informando altresì l'assistente municipale del DEC, entro 20 giorni lavorativi dalla ricezione delle controdeduzioni medesime.

Il Municipio e/o il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, il R.U.P. e il D.E.C. potranno, inoltre, far pervenire all'O.E.A. eventuali prescrizioni alle quali, entro 10 giorni lavorativi dalla data della formale comunicazione, l'O.E.A. dovrà uniformarsi, ovvero dare dimostrazione di aver attivato le procedure per adempiervi, pena l'applicazione delle penali.

#### **Art. 79 – Criterio di aggiudicazione e criteri di valutazione dell'offerta tecnica**

Il presente appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016.

#### **1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica**

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata in base ai criteri e ai punteggi come di seguito specificato

#### **Tabella dei criteri discrezionali di valutazione dell'offerta tecnica**

I criteri, i parametri di valutazione, i criteri motivazionali, i coefficienti ed i relativi punteggi, le formule di attribuzione dei coefficienti quantitativi sotto riportati sono applicati in modo identico per ciascun lotto:

|          | <b>Criteria</b>   | <b>Punteggio Massimo</b> |
|----------|---|--------------------------|
|          | <b>Offerta Tecnica</b>  | <b>100</b>               |
| <b>A</b> | <b>MENU SOCIALI</b>   | <b>20</b>                |
|          | <i>a.1 Progetto per l'introduzione di menu "sociali" realizzati con prodotti alimentari provenienti da operatori nazionali dell'agricoltura sociale</i> |                          |
| <b>B</b> | <b>MENU SOLIDALI</b>  | <b>21</b>                |
|          | <i>b.1 Progetto per l'introduzione di menu "solidali" realizzati con prodotti provenienti dalle aziende delle zone terremotate del centro Italia</i>    |                          |
| <b>C</b> | <b>POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>   | <b>34</b>                |
|          | <i>c.1 Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal capitolato speciale d'appalto (max 7 punti)</i>                     |                          |
|          | <i>c.2 Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di pesce fresco da itticoltura nazionale_(max 17punti)</i>                                 |                          |
|          | <i>c.3 Progetto per la somministrazione della spremuta di arance fresche biologiche da erogare a fine pasto (max 10 punti)</i>                          |                          |
| <b>D</b> | <b>ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE</b>  | <b>25</b>                |

## ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER L'OFFERTA TECNICA

### A. MENU SOCIALI (max 20 punti)

#### Elemento di natura quantitativa

a.1 Progetto per l'introduzione di **menu "sociali"** realizzati con prodotti alimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale (max 20 punti).

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta volta all'introduzione, all'interno del menù, per la quota parte di prodotti alimentari, che possono non essere biologici o altrimenti qualificati di prodotti provenienti da aziende che praticano l'agricoltura sociale, in ottemperanza alla Legge 141/2015 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui al punto 4 dei criteri premianti, sub criterio a) dei CAM.

Il concorrente dovrà produrre all'interno dell'offerta tecnica, per ciascun lotto per cui concorre, una dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, della quantità e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari, elenco dei fornitori, indicazione delle relative caratteristiche soggettive). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali sub fornitori quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

Qualora il concorrente non allegghi le suddette dichiarazioni non potrà essere oggetto di valutazione e di conseguente attribuzione di punteggio.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla:

quantità dei prodotti alimentari provenienti da operatori nazionali dell'agricoltura sociale e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) le cui caratteristiche merceologiche devono corrispondere a quanto indicato all'Allegato tecnico n.3 del CSDP.

Il concorrente dovrà prevedere per la preparazione dei primi piatti di seguito indicati n° 102, 103,104,105,107,108,109,111,123,127 descritte nell'allegato tecnico n. 2., con derrate provenienti da operatori dell'agricoltura sociale e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ)

L'attribuzione del punteggio seguirà il criterio di seguito descritto

| <b>Prodotti offerti</b>   | <b>Punteggio</b> |
|---|------------------|
| Tutti i prodotti (100%) provenienti da operatori dell'agricoltura sociale e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) per la preparazione di primi piatti fino ad un massimo di 4 somministrazioni/anno, 2 nel menu estivo e 2 nel menu invernale               | 20               |
| Almeno il 50% dei prodotti alimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) per la preparazione di primi piatti fino ad un massimo di 4 somministrazioni/anno, 2 nel menu estivo e 2 nel menu invernale | 10               |
| Almeno il 25% dei prodotti alimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) per la preparazione di primi piatti fino ad un massimo di 4 somministrazioni/anno, 2 nel menu estivo e 2 nel menu invernale | 4                |

Non saranno attribuiti punteggi ulteriori rispetto al punteggio massimo indicato, qualora il concorrente offra un numero di somministrazioni annue superiori a quelle previste per il criterio sopra descritto.

La somministrazione di menu con prodotti alimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) dovrà avvenire per tutte le scuole e per tutte le tipologie di utenti ricomprese nel lotto, ad esclusione dei nidi.

## **B. MENU SOLIDALI (max 21 punti)**

### **Elemento di natura quantitativa**

b.1 Progetto per l'introduzione di **menu "solidali"** realizzati con prodotti alimentari provenienti dalle aziende delle zone terremotate del centro Italia D.L. 189/2016 (max 21 punti).

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta di un progetto volto all'introduzione di prodotti alimentari delle aziende delle zone terremotate del centro Italia all'interno del menù ordinario.

Il concorrente dovrà produrre all'interno dell'offerta tecnica, per ciascun lotto per cui concorre, una dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, della quantità e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari, elenco dei fornitori, indicazione delle relative caratteristiche soggettive). Il concorrente dovrà allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali sub fornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra cui la loro capacità produttiva.

Qualora il concorrente non allega le suddette dichiarazioni non potrà essere oggetto di valutazione e di conseguente attribuzione di punteggio.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla presenza nel menu ordinario di cui all'Allegato n. 2 di prodotti alimentari provenienti dalle zone terremotate del centro Italia, come di seguito indicato:

| <b>Prodotti offerti</b>  | <b>Punteggio</b> |
|--|------------------|
| Il concorrente che individua nel menu ordinario (All.2) una giornata da dedicare al menu solidale e propone il menu composto per almeno il 50% dei prodotti alimentari provenienti da aziende di zone terremotate e realizza tale menu fino ad un massimo di 6 somministrazioni/anno, 3 nel menu estivo e 3 nel menu invernale, avrà il punteggio massimo previsto | 21               |
| Il concorrente che individua nel menu ordinario (All.2) una giornata da dedicare al menu solidale e propone il menu composto per almeno il 50% dei prodotti alimentari provenienti da aziende di zone terremotate e realizza tale menu fino ad un massimo di 4 somministrazioni/anno, 2 nel menu estivo e 2 nel menu invernale, avrà il punteggio massimo previsto | 14               |
| Il concorrente che individua nel menu ordinario (All.2) una giornata da dedicare al menu solidale e propone il menu composto per almeno il 50% dei prodotti alimentari provenienti da aziende di zone terremotate e realizza tale menu fino ad un massimo di 2 somministrazioni/anno, 1 nel menu estivo e 1 nel menu invernale, avrà il punteggio massimo previsto | 7                |

Non saranno attribuiti punteggi ulteriori rispetto al punteggio massimo indicato, qualora il concorrente offra un numero di somministrazioni annue superiori a quelle previste per il criterio sopra descritto. La somministrazione di menu con prodotti provenienti dalle aziende delle zone terremotate le cui caratteristiche merceologiche devono corrispondere a quanto indicato all'Allegato tecnico n. 3 al C.S.D.P., dovrà avvenire per tutte le scuole e per tutte le tipologie di utenti ricomprese nel lotto, ad esclusione dei nidi.

## C. POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI (max 34 punti)

Saranno oggetto di valutazione politiche di approvvigionamento di prodotti alimentari che consentono di conseguire vantaggi in termini di qualità, freschezza, stagionalità e salvaguardia dei valori nutrizionali.

Il punteggio sarà ripartito sulla base dei seguenti criteri:

### **c.1 Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale (max 7 punti)**

#### **Elemento di natura quantitativa.**

Il punteggio è legato al numero dei prodotti e al coefficiente ponderale dei prodotti DOP o IGP offerti in aggiunta a quelli previsti come obbligatori al C.S.D.P.

I prodotti DOP e IGP offerti come ulteriori dovranno essere quelli annoverati nella griglia sotto riportata e dichiarati nel "Modello 5

”

| Prodotti   | Coefficiente di ponderazione (CP) |
|------------|-----------------------------------|
| Arance     | 29,88                             |
| Clementine | 5,32                              |
| Limoni     | 2,93                              |
| Mele       | 47,75                             |
| Pera       | 11,95                             |
| Susine     | 2,17                              |

I prodotti offerti dovranno rispettare le specifiche tecniche merceologiche previste nell'Allegato tecnico n. 3 e essere somministrati ogni qual volta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'Allegato tecnico n. 2 al presente C.S.D.P.

Il concorrente prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura. Per ciascun prodotto offerto il concorrente dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i produttori/trasformatori. Qualora intervengano situazioni indisponibilità, il prodotto DOP/IGP dovrà essere sostituito con altro prodotto frutticolo a marchio DOP/IGP. La Stazione Appaltante si riserva in caso di indisponibilità di autorizzare l'eventuale sostituzione proposta.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggior valore DI corrispondente al maggior numero di prodotti DOP o IGP ulteriori offerti, ponderato secondo il coefficiente di ciascun prodotto e in base alla seguente formula:

$$DI_i = \sum_{i=1}^n Cp_i$$

La sommatoria è estesa agli n prodotti DOP o IGP offerti nel “Modello 5” dove:

$D_i$  = Valore dei prodotti DOP o IGP ulteriori offerti;

$CP_i$  = coefficiente di ponderazione del prodotto *iesimo*.

I punteggi saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo al concorrente che avrà presentato l'offerta migliore. I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{D_i}{D_{max}}$$

dove:

$P_i$  = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*;

$P_{max}$  = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore;

$D_i$  = Offerta del concorrente *iesimo*;

$D_{max}$  = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore.

## **c.2 Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di pesce fresco** da itticoltura nazionale **(max 17 punti)**

### **Elemento di natura quantitativa**

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta di un progetto volto all'introduzione di filetti di pesce fresco biologico e filetti di pesce fresco, entrambi da itticoltura nazionale, nelle strutture scolastiche in sostituzione di quello surgelato previsto nei menu Allegato tecnico n. 2 al C.S.D.P. Ai fini dell'attribuzione del punteggio vengono considerate utili esclusivamente le seguenti sostituzioni:

- Filetti di spigola freschi biologici e filetti di spigola freschi in sostituzione dei filetti di spigola surgelati;

L'offerta di menu a base di filetti di pesce fresco potrà prevedere eventuali adeguamenti delle ricette al fine di ridurre il rischio della presenza di spine, che dovranno essere concordati con il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici.

La somministrazione di menu a base di “pesce fresco” dovrà avvenire per tutte le scuole e per tutte le tipologie di utenti ricomprese nel lotto, ad esclusione dei nidi.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base a:

Numero, su base annua, dei menu a base di filetti di pesce fresco biologico e filetti di pesce fresco entrambi da itticoltura nazionale offerti in sostituzione di quello surgelato, fino ad un massimo di 12 menu annui. Delle 12 somministrazioni di pesce fresco il concorrente dovrà offrire almeno 1 volta l'anno la somministrazione di filetti di pesce fresco biologico.

Non saranno attribuiti punteggi ulteriori rispetto al punteggio massimo indicato, qualora il concorrente offra un numero di somministrazioni annue superiori a quelle previste per il criterio sopra descritto.

I punteggi previsti per il criterio sub c.2, saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo al concorrente che avrà presentato l'offerta migliore (1 somministrazione di filetto di spigola fresca biologica e 11 somministrazioni di filetto di spigola fresca). La relativa offerta non sarà suscettibile di attribuzione di punteggio tecnico se non viene offerta almeno 1 volta l'anno la spigola fresca biologica

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- $P_i$  = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*;
- $P_{max}$  = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore;
- $O_i$  = Offerta del concorrente *iesimo*;
- $O_{max}$  = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore.

### **c.3 Progetto per la somministrazione della spremuta di arance fresche biologiche da erogare a fine pasto (max 10 punti)**

#### **Elemento di natura quantitativa**

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta di un progetto volto alla somministrazione di spremuta di arance fresche biologiche, nelle strutture scolastiche, in sostituzione delle arance previste a fine pasto.

La somministrazione della spremuta di arancia dovrà avvenire per tutte le scuole e per tutte le tipologie di utenti ricomprese nel lotto, ad esclusione dei nidi, considerando che il tempo che intercorre tra la preparazione della spremuta e la somministrazione non deve superare i 30 minuti. L'Impresa dovrà dotare tutti i centri refezioni di spermi agrumi la cui capacità produttiva dovrà essere proporzionata al numero di utenti che usufruiscono del servizio.

L'impresa dovrà utilizzare l'eventuale prodotto DOP/IGP qualora offerto al sub-criterio c.1. A tal fine il concorrente dovrà produrre idonea dichiarazione all'interno dell'offerta tecnica; qualora il concorrente che ha



proposto nel criterio c.1 il prodotto DOP/IGP non produca la suddetta dichiarazione, la relativa offerta non sarà suscettibile di attribuzione di punteggio tecnico.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al:

Progetto proposto per la somministrazione della spremuta di arance fresche indicando, il numero di volte, su base mensile, di spremute di arance fresche biologiche offerte in sostituzione delle arance previste a fine pasto, nel rispetto del calendario della stagionalità (Allegato n. 3) fino ad un massimo di 4 volte al mese – (coefficiente 1 corrispondente al punteggio max 10 punti).

I punteggi previsti per il criterio sub c.3, saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- $P_i$  = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*;
- $P_{max}$  = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore;
- $O_i$  = Offerta del concorrente *iesimo*;
- $O_{max}$  = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore.
- 

## D. ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE (max 25 punti)

### Elemento di natura qualitativa

Il punteggio sarà attribuito sulla base di un piano di iniziative di comunicazione rivolte agli utenti e genitori, redatte a cura del concorrente, orientate alla divulgazione del contenuto e dei principi ispiratori dell'appalto. In conformità a quanto previsto al punto 3 dei criteri premianti, dei criteri premianti dei CAM le iniziative di comunicazione dovranno essere volte anche a veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.

Il concorrente dovrà realizzare, per ciascun lotto per cui concorre, un piano di iniziative di comunicazione, ad inizio di ogni anno educativo-scolastico, destinato all'utenza (bambini e famiglie) le cui tematiche dovranno vertere principalmente sui seguenti argomenti:

- informazione sulla qualità e sostenibilità ambientale del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nei menu, compresi i menu sociali e solidali (qualora offerti);

- suggerimenti sugli altri pasti della giornata e corrette abitudini alimentari;
- alimentazione e multiculturalità;
- misure per invogliare al consumo del pasto anche al fine di ridurre lo spreco alimentare

Il materiale informativo proposto dal concorrente, prima dell'avvio dell'esecuzione e prima della pubblicazione e/o divulgazione dovrà esser validato dal Dipartimento.

### Parametri di riferimento:

L'assegnazione dei coefficienti discrezionali, da parte di ciascun membro della commissione giudicatrice, per ciascun lotto, verrà assegnato sulla base dei seguenti "range di attribuzione":

| Range (graduazione) di attribuzione dei coefficienti | Criteri motivazionali: caratteristiche di corrispondenza per ciascun range di attribuzione   |
|--|--|
| 1 – 0,66   | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire complessivamente, con descrizione analitica e scientificamente fondata, di facile consultazione e sintetica, in grado di suscitare l'interesse dei piccoli utenti e delle famiglie, con approccio anche ludico ed una impostazione grafica rispondente alle finalità, un piano di iniziative di comunicazione rivolto agli utenti e genitori, per ciascuna delle seguenti tematiche riportate in ordine decrescente di importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informazione sulla qualità e sostenibilità ambientale del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nei menu, compresi i menu sociali e solidali (qualora offerti);</li> <li>- suggerimenti sugli altri pasti della giornata e corrette abitudini alimentari;</li> <li>- alimentazione e multiculturalità;</li> <li>- misure per invogliare al consumo del pasto anche al fine di ridurre lo spreco alimentare</li> </ul> <p>La valutazione qualitativa in termini di coefficienti troverà collocazione nella presente fascia di attribuzione dei coefficienti, se quanto proposto dal concorrente affronta <b>tutte</b> le tematiche in modo complessivamente rispondente ai parametri sopra evidenziati, <b>esaustivo, articolato e con un elevato grado di approfondimento</b> e contestualmente facile accesso e sintesi.</p> |
| 0,65 – 0,33  | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire, con descrizione analitica e scientificamente fondata, di facile consultazione e sintetica, in grado di suscitare l'interesse dei piccoli utenti e delle famiglie, con approccio anche ludico ed una impostazione grafica rispondente alle finalità, un piano di iniziative di comunicazione rivolto agli utenti e genitori, per <b>le principali</b> tematiche di seguito riportate in ordine decrescente di importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informazione sulla qualità e sostenibilità ambientale del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nei</li> </ul>   |



|             |   |
|-------------|---|
|             | <p>menu, compresi i menu sociali e solidali (qualora offerti);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suggerimenti sugli altri pasti della giornata e corrette abitudini alimentari;</li> <li>- alimentazione e multiculturalità;</li> <li>- misure per invogliare al consumo del pasto anche al fine di ridurre lo spreco alimentare</li> </ul> <p>La valutazione qualitativa in termini di coefficienti troverà collocazione nella presente fascia di attribuzione dei coefficienti, se quanto proposto dal concorrente affronta le <b>principali tematiche</b> in modo <b>discretamente</b> rispondente ai parametri sopra evidenziati, comunque articolato e con un <b>buon</b> grado di approfondimento e contestualmente facile accesso e sintesi.</p>  |
| 0,32 – 0,00 | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire, con descrizione analitica e scientificamente fondata, di facile consultazione e sintetica, in grado di suscitare l'interesse dei piccoli utenti e delle famiglie, con approccio anche ludico ed una impostazione grafica rispondente alle finalità, un piano di iniziative di comunicazione rivolto agli utenti e genitori, per <b>solo alcune</b> delle seguenti tematiche riportate in ordine decrescente di importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informazione sulla qualità e sostenibilità ambientale del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nei menu, compresi i menu sociali e solidali (qualora offerti);</li> <li>- suggerimenti sugli altri pasti della giornata e corrette abitudini alimentari;</li> <li>- alimentazione e multiculturalità;</li> <li>- misure per invogliare al consumo del pasto anche al fine di ridurre lo spreco alimentare</li> </ul> <p>La valutazione qualitativa in termini di coefficienti troverà collocazione nella presente fascia di attribuzione dei coefficienti, se quanto proposto dal concorrente affronta <b>solo</b> alcune delle tematiche in modo <b>discretamente</b> rispondente ai parametri sopra evidenziati, <b>sufficientemente</b> articolato e con un sufficiente grado di approfondimento e contestualmente facile accesso e sintesi</p> |

## TITOLO XII – IMMOBILI

### Articolo 80 – Verbale di consegna dei locali refezionali ed inventario

All'avvio del servizio i Municipi territorialmente competenti redigono, in contraddittorio con l'O.E.A., il Verbale di consegna dei locali refezionali descrittivo anche dei relativi impianti, di pertinenza del lotto ad esso aggiudicato, che vengono consegnati all'O.E.A. medesimo a titolo di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto. Il Verbale di consegna è integrato con l'inventario delle attrezzature, macchinari e arredi in essi presenti.

Durante il periodo di gestione l'O.E.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Municipio territorialmente competente.

### **Articolo 81 – Attrezzature di cucina**

Nell'ambito dell'inventario, l'elencazione delle attrezzature di cucina deve riportare la marca, il modello, la data di installazione, il numero di serie e la classe di appartenenza di efficienza energetica.

Sarà cura dell'O.E.A. redigere apposito registro con l'indicazione delle attrezzature, comprese pentole e stoviglie, via via sostituite/integrate nel corso dell'appalto. Tale elenco dovrà essere trasmesso al Municipio competente al termine di ciascun anno scolastico/educativo.

### **Articolo 82 – Divieto di variazione della destinazione d'uso**

I locali refezionali consegnati dai Municipi territorialmente competenti all'O.E.A. devono essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'O.E.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art.80, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

### **Articolo 83– Programma delle attività di verifica e controllo dei locali e delle attrezzature-Obblighi di pronto intervento e piccola manutenzione dei locali e delle attrezzature affidati in appalto**

Al fine di garantire la continuità del servizio, oltre che l'efficienza e la condizione generale delle attrezzature e dei locali affidati in appalto, l'O.E.A. ha l'obbligo contrattuale di effettuare le attività programmate di verifica e controllo dei locali, e delle attrezzature nei locali e per gli impianti tecnologici/attrezzature interessati dalle attività dell'appalto, a titolo esemplificativo e non esaustivo nelle cucine, dispense, antibagni e bagni di servizio, refettori, spogliatoi e locali annessi, zone di pertinenza, come meglio descritto nell'Allegato tecnico n. 6 "Attività programmate di verifica e controllo dei locali e delle attrezzature affidati in appalto - Obblighi di pronto intervento e piccola manutenzione, dei locali e delle attrezzature affidati in appalto".

L'obbligo posto in capo all'O.E.A. riguarda specificamente le azioni di pronto intervento e di piccola manutenzione che si rendessero necessari nel periodo dell'appalto per eliminare difetti, guasti e malfunzionamenti, al fine di mantenere perfettamente funzionanti ed in efficienza gli spazi, i locali, gli impianti e le attrezzature affidate in appalto alla O.E.A. Tali attività, a carico dell'O.E.A, rientrano nelle prescrizioni specifiche e obbligatorie previste dal Regolamento CE 852/2004 in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Si intendono per "interventi di pronto intervento" e/o "piccola manutenzione" quelli di carattere episodico e casuale, di natura riparativa e di modesta entità tecnica ed economica, come di seguito esemplificati in

maniera non esaustiva: sostituzione di lampade e plafoniere; riparazione/sostituzione di interruttori elettrici e/o verifiche di guasti ai quadri elettrici (quando a servizio unicamente della cucina, o per la parte di impianto a servizio della cucina); riparazione/sostituzione di maniglie, serrature, cerniere; sostituzione di avvolgibili, zanzariere e vetri; riparazione/sostituzione di apparecchi e impianti igienico-sanitari, dove si intende in particolare i servizi igienici in uso all'O.E.A., opere di muratura di modesta entità compreso il ripristino di porzioni di pavimenti/rivestimenti, pannelli controsoffitti.

Si intende altresì compresa la disostruzione, degli impianti di scarico della cucina e servizi annessi.

L'O.E.A. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente nel caso di guasti contemplati nel presente articolo; il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere sempre disponibile presso ciascun centro refezionale, oltre che comunicato formalmente al Municipio territorialmente competente prima che inizi il servizio.

Al verificarsi di guasti l'O.E.A. sarà tenuto a provvedere, senza indugio, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo; gli interventi eseguiti dovranno essere annotati su appositi registri. In caso di mancato intervento il Municipio competente provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno e all'applicazione delle penali previste all'art. 78 e dettagliate negli Schemi di contratto.

Rimane altresì l'obbligo per l'O.E.A. di segnalare con immediatezza all'Ufficio tecnico del Municipio competente per territorio, il verificarsi di danni o guasti che richiedono interventi manutentivi sia ordinari che straordinari.

Sono interventi di manutenzione ordinaria quelli ricompresi nell'art. 3, D.P.R. 380/2001, Definizioni degli interventi edilizi; ai fini del presente testo unico si intendono per: a) "interventi di manutenzione ordinaria", gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture dei locali affidati all'OEA e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti".

L'O.E.A. dovrà dotarsi di appositi registri, il "Registro manutenzioni e verifiche strutturali e varie" – Allegato 6, punto 1.3 - ed il "Registro manutentivo arredi e macchinari" – Allegato 6, punti da 1.4 a 1.11- sui quali annotare sia le operazioni e controlli prescritti all'Allegato 6, sia gli interventi manutentivi eventualmente eseguiti con l'indicazione della causa del guasto, della data di intervento, delle modalità esecutive ed eventuali prescrizioni del Municipio oltre che della documentazione/certificazione di esecuzione secondo le regole dell'arte dei lavori eseguiti.

Tali registri dovranno essere depositati presso il centro refezionale e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Le sostituzioni delle eventuali attrezzature di cui all'art. 6 del presente C.S.D.P. dovranno essere svolte congiuntamente alla U.O.T. Municipale ed annotate dall'O.E.A. sul registro delle attrezzature di cui all'art. 81.

L'Amministrazione si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine anche relativamente alla sicurezza.

Il Municipio competente si riserva di controllare, in qualunque momento, il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nell'Allegato n. 6 al presente C.S.D.P., nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale dell'Appalto, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle sedi di refezione scolastica (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, ecc.). Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio. Di tali verifiche dovrà prodursi autocertificazione da inviare all'U.O.T. del Municipio, prima della chiusura estiva.

#### **Articolo 84 – Attività periodiche di verifica e controllo dei locali e delle attrezzature**

In qualunque momento, su richiesta dei Municipi ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato all'O.E.A., con l'intesa che, qualora emerga la necessità di interventi di ripristino dello stato iniziale e/o della funzionalità ai sensi dell'art. 6 del presente C.S.D.P., l'O.E.A. dovrà provvedere entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'O.E.A., i Municipi provvederanno direttamente dandone comunicazione scritta all'O.E.A. e addebitando alla stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorato del 25% a titolo di penale.

#### **Articolo 85 – Verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto**

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare ai Municipi territorialmente competenti i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate dall'O.E.A. nel corso dell'Appalto. I locali ed i beni devono essere riconsegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'Amministrazione gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti a seguito di rottura.

Qualora in tale sede emergessero mancanze e/o danneggiamenti rispetto a locali, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, compresi quelli sostituiti/integrati nel corso dell'Appalto, il Municipio provvederà a quantificare il risarcimento dovuto dall'O.E.A. dandone comunicazione al Dipartimento, salvo il maggior danno, sulla base:

- del prezziario di Roma Capitale in vigore al momento della riconsegna per i lavori edili e gli impianti;
- dei prezzi Consip o, in mancanza, dei prezzi rilevati dai principali listini di mercato in vigore al momento della riconsegna per le attrezzature, macchinari e arredi.

### **TITOLO XIV – ASPETTI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO**

## Articolo 86– Sciopero e/o interruzione e/o sospensione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

### A. Scioperi del personale dell'O.E.A.

L'O.E.A. si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'O.E.A., quest'ultimo avrà l'obbligo di comunicare per iscritto, al Dipartimento e al Municipio del lotto di cui è risultato aggiudicatario, nel termine di preavviso non inferiore a 10 giorni, la durata e le modalità di attuazione, nonché le motivazioni, dell'astensione collettiva dal lavoro durante la quale dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine dovranno essere concordate con il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative, che per i nidi dovrà essere conforme alle indicazioni contenute nell'Allegato tecnico n. 2. mentre per le restanti strutture scolastiche dovrà riguardare soluzioni alternative come, ad esempio, la fornitura di pasti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione è indicata nell'Allegato tecnico n. 2.

Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo – in alcun modo – a modifiche delle prestazioni dovute.

In caso di revoca o sospensione dello sciopero il personale impiegato non dovrà subire modificazioni o riparametrazioni in modo da garantire il costante rispetto dell'organico previsto all'art 14 del CSDP.

### Assemblee del personale dell'O.E.A.

Le medesime disposizioni di cui al punto A), volte a tutelare l'essenzialità dei servizi erogati, troveranno applicazione anche in caso di assemblee sindacali, disciplinate dall'art. 20 dello statuto dei lavoratori, a cui si rimanda, che potranno essere indette dai lavoratori ai sensi di legge e contratto.

### B. Guasti agli impianti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. A tal fine potranno essere concordate con il Municipio territorialmente competente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione è indicata nell'Allegato tecnico n. 2.

### C. Cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto e imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'O.E.A. e dell'Amministrazione di Roma Capitale. In particolare in presenza di interruzioni totali per causa di forza maggiore l'O.E.A. non è chiamato a rispondere qualora abbia esercitato con diligenza, previdenza e perizia le azioni possibili utili ad evitare le citate interruzioni.

Ai sensi dell'art. 107, del D Lgs 50/2016, ss.mm.ii. qualora ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che le prestazioni oggetto del presente C.S.D.P. procedano utilmente a regola d'arte, e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il D.E.C. Municipale su indicazione del R.U.P. ne ordina la sospensione, attenendosi a quanto disposto dallo schema di contratto.